

## « Carte sur Table » : des grands crus à « prix caviste » dans une sélection de restaurants

La maison Duclot met en avant les vins du Bordelais et invite les amateurs à découvrir une sélection de douze cuvées d'exception, dans quarante restaurants partenaires.



12 grands bordeaux à « prix caviste », pendant un mois, dans quarante établissements partenaires. © DR

Douze grands bordeaux sélectionnés sur des millésimes prêts à boire et quarante restaurants partenaires, dont dix-sept nouvelles adresses cette année, des tables étoilées autant que des bistrotts et brasseries, voilà la recette de la maison Duclot pour mettre en avant, durant un mois, le vignoble bordelais.

Ingrédient qui fait toute la différence : tous ces vins d'exception sont proposés sur table à « prix caviste ». [La maison Duclot-La Vinicole](#), l'un des plus importants négociants en grands crus de la place de Bordeaux, se singularise par son profil de spécialiste sur chacun des circuits de la distribution de grands vins : l'export, la restauration, les caves et la vente en ligne.

### Des habitués... et des nouveaux clients

Depuis 1991, la société distribue les « grands vins » auprès des restaurateurs et a fait de l'opération Carte sur Table l'un de ses meilleurs vecteurs de communication. Au restaurant *Le Voltaire*, à Paris, le chef sommelier Matthieu Le Roch ne cache pas son enthousiasme : « *D'une année à l'autre, on a de nouveaux clients qui veulent profiter de l'opération et qui se rajoutent aux clients fidèles et profitent de bouteilles « premium », tout en restant*

*sur leur budget habituel. »*

La douzaine de grands châteaux demeure une sélection haut de gamme, mais ces bouteilles qui font rêver les amateurs sont accessibles durant un mois à des prix défiant toute concurrence par rapport aux tarifs habituels en restauration.

Hugo Vasseur est le chef sommelier de Fleur de Loire , à Blois, dans le Loir-et-Cher. Il travaille aux côtés du chef Christophe Hay et veille sur les cartes des vins du restaurant gastronomique doublement étoilé et du restaurant Amour Blanc , qui propose une cuisine française classique de saison. *« On fait l'opération Carte sur Table et ensuite on garde, tout au long de l'année, la sélection de vins à la carte, au prix de l'opération. Bordeaux est un vignoble important dans l'univers du vin : en dehors du partenariat avec Duclot, on a une politique de prix attractifs sur le vignoble bordelais. Je constate que l'image des vins de Bordeaux ne correspond pas toujours aux jeunes consommateurs. C'est plus facile de leur proposer les vins d'ici, la Loire a une image de vins légers, faciles d'accès. Mais en tant que sommelier, si on explique... les clients sont réceptifs et ils suivent nos conseils. »*

Pour s'en convaincre, direction Bordeaux, au restaurant *Le Carreau* , également partenaire de l'opération. Un bistrot digne de ce nom, dirigé par Olivier Poujet : *« On propose une cuisine de bistrot, style cuisine française traditionnelle. Des produits de terroir, de bonnes viandes à la plancha, de la purée « Robuchon », frites fraîches, salade et sauce bordelaise maison. »* Côté vins, une carte fournie de l'ensemble des régions de France, et bien sûr du Bordelais. Olivier Poujet poursuit : *« Je pensais que notre restaurant ne correspondait pas à ce profil de vins, on est bistrot, pas gastro. En fait, ça marche bien. Il faut s'adapter à l'évolution de la consommation. Avec une offre diversifiée et attractive qui rend les grands vins accessibles, les amateurs sont au rendez-vous. »*

#### **Carte des vins :**

Château Malartic-Lagravière 2023, cru classé de graves, pessac-léognan blanc : 65 €.

Le Petit Cheval Blanc 2023 - bordeaux blanc : 120 €.

Château Rieussec 2021, 1 er cru classé, sauternes : 105 €.

Château Haut-Bages Libéral 2016, 5 e cru classé, pauillac : 65 €.

Château Lagrange 2016, 3 e cru classé, saint-julien : 75 €.

Château Gazin 2017, pomerol : 90 €.

Château Lafon-Rochet 2016, 4 e cru classé, saint-estèphe (magnum) : 130 €.

Château Bélair-Monange 2015, 1 er grand cru classé - saint-émilion grand cru : 160 €.

Château Brane-Cantenac 2000, 2 e cru classé, margaux : 195 €.

Château Léoville Las Cases 2007, 2 e cru classé, saint-julien : 250 €.

Château Montrose 2010, 2 e cru classé, saint-estèphe : 350 €.

Château Mouton Rothschild 2014, 1 er cru classé, pauillac : 675 €.

Liste des restaurants participant à « Carte sur Table » et informations pratiques : [www.cartesurtable.com](http://www.cartesurtable.com)