

Carte sur Table : Bordeaux joue collectif

Boire un grand bordeaux au restaurant au prix caviste : c'est le pari de Carte sur table. Du 15 mars au 15 avril, douze vins sont proposés dans quarante restaurants à travers la France



L'opération star du négociant [Duclot](#), via sa structure La Vinicole, celle qui place les vins auprès des cavistes et des restaurants, fait son retour annuel. Le concept est simple : des grands vins de Bordeaux au restaurant, prêts à boire, et au même prix que chez le caviste. Pour permettre ce petit miracle, chacun y met du sien : les propriétés qui libèrent les bouteilles, et chaque acteur qui rogne ses marges pour faire plaisir au client. L'intérêt pour les propriétés et les restaurants est évident : cela fait venir du monde et surtout, les vins sont bus. Et [Duclot](#) La Vinicole se positionne comme l'acteur incontournable de la chaîne. Luc Lemieux, directeur de La Vinicole, résume : « *Le succès ne se dément pas. J'ai connu quinze restaurants, puis vingt, puis trente, et cette année on est à quarante, dont neuf établissements étoilés Michelin. On a resserré la gamme de vins à douze références pour cette quatorzième édition, avec un coeur de gamme plus accessible, et que des " bangers" si on passe les deux-cents euros.* »

En clair, il faut que tout le monde puisse se faire plaisir, avec un prix d'appel à soixante-cinq euros et quatre références à moins de quatre-vingt-dix euros dont deux 2016, Château Haut-Bages Libéral et Château Lagrange, qui tirent très bien leur épingle du jeu dix ans après. En montant en gamme, on retrouve quelques incontournables comme Bélaire-Monange 2015, dans un style gourmand, ou Montrose 2010, dans un style plus serré. Tout en haut du classement, l'éternel second cru classé qui aurait pu être premier, Léoville Las Cases (millésime 2007), et celui qui l'est devenu, Mouton Rothschild (millésime 2014).

Au rayon des nouveautés, un choix de restaurants étendu qui va du trois étoiles (Pierre Gagnaire à Paris) au

restaurant décontracté comme La Brasserie Bordelaise à Bordeaux. Les Parisiens et les Bordelais sont évidemment les mieux servis, y compris dans leur région puisque les Bordelais peuvent profiter de l'opération au Cap Ferret ou à Arcachon, mais aussi en mettant le cap au sud à Biarritz. Quelques adresses à Lyon, sur la Côte d'Azur, mais aussi dans la Loire, pour initier, ou confirmer, les locaux au plaisir du grand bordeaux à table. Il faudra aller chez le chef Christophe Hay, soit à Blois, soit à Orléans. N'oubliez pas que les quantités, si elles sont généreuses, sont toutefois limitées. On ne saurait trop vous conseiller de réserver, au restaurant évidemment, mais aussi la bouteille qui vous fait le plus envie. Histoire de ne pas risquer la frustration le moment venu.

Carte sur table, du 15 mars au 15 avril, douze grands bordeaux à prix coutants dans quarante restaurants en France. Plus d'informations : www.cartesurtable.com.