

VIGNERON

Edition : Mars - Mai 2026 P.6

Famille du média : Médias spécialisés

grand public

Périodicité : Trimestrielle

Audience : 172520

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



bordeaux



CARTE SUR TABLE BORDEAUX À PRIX DOUX

La question du prix des grands bordeaux au restaurant continue à faire polémique alors que les bourgognes sont bien plus chers. Avec son opération « Carte sur Table », **Duclot** La Vinicole permet aux amateurs de déguster la fine fleur de Bordeaux à prix caviste. On ne s'en prive pas.



Carte sur Table: la belle expression que voilà! Jean Moueix, patron de la maison Duclot La Vinicole, « marchand de grands vins », l'imagina avec son équipe - 15 personnes dédiées aux cavistes et restaurateurs -, pour que les sybarites de la France gourmande puissent boire les plus grands vins de Bordeaux attablés dans ce qui se fait de mieux en matière d'accueil, de gastronomie et d'accords mets et vins. Cette année encore, pour sa 14^e édition, du 15 mars au 15 avril 2026, la sélection est d'une rare éloquence: 12 grands bordeaux de classe, racés et délicieux, dont trois vins blancs et un rouge en magnum proposés sur table à prix caviste chez 40 restaurants partenaires, la fine fleur du bistrot, des brasseries et des restaurants étoilés de Paris, Arcachon, Biarritz, Bordeaux, Lège-Cap-Ferret, Martillac, Saint-Émilion, Annecy, Cannes, Lyon, Monaco, Nice, Blois, Orléans.

Les prix s'échelonnent de 65 euros pour un vibrant Château Malartic-Lagravière 2023, graves de Pessac-Léognan blanc, ou bien un élégant Château Haut-Bages Libéral

2016 de Pauillac rouge, à 675 euros pour un Château Mouton Rothschild 2014. L'appétent Le Petit Cheval 2023 et le lumineux Château Rieussec 2021 de Sauternes complètent la sélection des blancs. Suivent Château Lagrange 2016 de Saint-Julien, velouté et frais, Château Gazin 2017 de Pomerol, suave et profond, Château Lafon-Rochet 2016 de Saint-Estèphe en magnum, vertical et harmonieux, Château Bélair-Monange 2015 de Saint-Émilion, minéral et aérien, Château Brane-Cantenac 2000 de Margaux, tanins de douceur et fraîcheur mentholée, Château Léoville Las Cases 2007 de Saint-Julien, droit, précis, velouté et minéral, Château Montrose 2010 de Saint-Estèphe, généreux et subtil, et enfin Château Mouton Rothschild 2014 de Pauillac, rayonnant, charpenté et dense. Ces personnages du raffinement et de l'élégance bordelais apportent chaque année la preuve de leur capacité à traverser sereinement le temps et à accompagner les variations de la gastronomie française. / JEAN-LUC BARDE