



LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Pontet-Canet 2008

Saint-estèphe

N'avez-vous pas remarqué que, depuis une petite dizaine d'années, les vins de Bordeaux ne sont plus en odeur de sainteté? "Trop chers", "trop uniformes", "sans âme ni personnalité" sont souvent entendus. Cette pratique, le *Bordeaux bashing*, s'est propagée dans le monde entier. Une situation injuste qui a poussé certains acteurs de la filière à réagir afin de réhabiliter ces vins. Tel est le cas du négociant Duclot. Non content d'avoir créé la Bordeauxthèque à Lafayette Gourmet à Paris, une cave d'exception pour des flacons d'exception, il lance, pour la sixième année consécutive, l'opération Carte sur table, afin de remettre à l'honneur dans des restaurants partenaires les grands bordeaux à des prix très serrés, dans des millésimes prêts à boire. Imaginez : un château-papeclément blanc 2013 à 130 euros, un château-rauzan-ségla 2002 ou un château-gazin 2012 à 90 euros. Voire un château-mouton-rothschild 2004 à 490 euros ou un château-lafite-rothschild 2002 à 520 euros, si vous avez les moyens. Vous trouverez forcément, parmi les quinze flacons choisis, un vin pour votre budget et votre goût. Mieux, les vingt-huit restaurants partenaires, étoilés ou non, se trouvent aussi bien à Paris qu'en province. Ne ratez sous aucun prétexte le château-pontet-canet 2008, notre coup de cœur pour un domaine atypique, mené en biodynamie. Un vin ample, complet, à la fois minéral et fruité, à 110 euros sur table durant l'opération qui se déroule du 1^{er} au 31 mars. ●

Philippe Richard

www.cartesurtable.fr

