

Carte sur Table



« CARTE SUR TABLE »

Du 1^{er} au 31 décembre 2011



Pendant un mois,

de grands Bordeaux dans des millésimes prêts à boire

à prix tout à fait abordables

en partenariat avec une dizaine de tables à Paris.



EN PARTENARIAT AVEC

LA VINICOLE

DU CLOT

Jean Moueix, Directeur général de **Videlot***, décide de « rompre la discrétion » de la famille pour défendre une opération qui lui tient à cœur: **« Carte sur Table »**.

Le **Groupe Duclot** est une des maisons de négoce les plus reconnues de Bordeaux. Sa filiale dédiée à la vente de grands vins de Bordeaux à la restauration, **La Vinicole**, a mis au point l'opération « Carte sur Table ».

Cette opération répond à un souhait des restaurateurs de pouvoir proposer sur leurs tables **de grands Bordeaux à des prix abordables**.

Le constat : L'équipe de La Vinicole, qui est sur le terrain en permanence, n'a pu que constater le « désamour » de nombre d'établissements pour Bordeaux.

Pour répondre à leurs attentes, La Vinicole a structuré avec eux cette opération et écouté leurs conseils quant à la sélection des vins.

Les grands Bordeaux doivent retrouver leur capital séduction sur les belles tables de Paris et chez de jeunes Chefs talentueux avec une image plus jeune, plus attractive.

Les grands vins de Bordeaux sont plébiscités partout dans le monde, ils ne doivent pas disparaître des cartes de vin françaises.

**détails de la composition de Videlot page 6.*

« CARTE SUR TABLE »

Retrouver le plaisir unique de boire des Bordeaux d'excellence pour accompagner de grands repas dans les meilleurs restaurants.

Le site internet www.cartesurtable.fr
a ouvert le 1^{er} décembre.



*Pendant un mois,
de grands Bordeaux dans des millésimes prêts à boire
à prix tout à fait abordables
en partenariat avec une dizaine de tables à Paris.*



COMMENT EST-CE POSSIBLE ?

Cette opération ne peut fonctionner qu'avec l'accord et l'appui de toute la filière.

Le négociant fait un gros effort sur le prix auquel il vend les vins.

Le restaurateur fait un gros effort sur sa marge et s'engage sur le prix de la bouteille sur table.

L'offre est cependant valable dans la limite des stocks disponibles.

EN PARTENARIAT AVEC

LA VINICOLE
DU CLOT

LES VINS

10 vins ont été sélectionnés,
illustrant tous les grands terroirs de Bordeaux.

Pauillac avec Château Lafite-Rothschild 2001 à 520€ sur table et Château Pichon-Longueville Baron 2004.

Pessac-Léognan avec Château Pape Clément 2006 rouge à 160€ sur table.

Des vins à moins de 100€ sur table :

Brane-Cantenac 2004 (**Margaux**) à 85€
et Château Calon-Ségur 2004 à 95€ (**Saint-Estèphe**).

Sur la rive droite: à **Saint-Emilion** Château Figeac 2000 à 155€ sur table, à **Pomerol** La Conseillante 2006 à 150€ et bien sûr Pétrus 2004 à 500€ sur table.

Et le Cru exceptionnel de **Sauternes**, Château d'Yquem 2008 à 260€ la bouteille sur table.

Autant d'aubaines pour enfin boire au restaurant
de très belles bouteilles.

EN PARTENARIAT AVEC

LA VINICOLE
DU CLOT

LES RESTAURANTS

L'opération a séduit d'excellentes tables
aussi différentes que :

Des trois étoiles comme le Restaurant Pierre Gagnaire (le sommelier Patrick Borrás) ou Le Pré Catelan (le sommelier Olivier Poussier).

Des étoilés comme Passage 53, Jean-François Piège à l'étage du Thoumieux (la sommelière Caroline Furstoss) ou Le Chiberta.

Des bistros historiques comme Le Voltaire ou **modernes** comme le Volnay.

Des endroits design comme le Cristal Room Baccarat ou le Mathi's bar.

De nouveaux Chefs comme Frédéric Vardon au 39V ou Guillaume Delage chez Jadis.

Chacun de ces établissements proposera, en sus de sa carte des vins, toute la sélection des vins de « Carte sur Table » pendant tout le mois de décembre.

Du bonheur à tous les prix, pour tous les goûts.

EN PARTENARIAT AVEC

LAVINICOLE
DU CLOT

VIDELOT



GRUPE
DUCLOT AMARCORD

QUELQUES MOTS SUR VIDELOT

VIDELOT est la holding familiale présidée par Jean-François Moueix et dirigée par son fils Jean depuis janvier 2011.

Cette holding coiffe :

- La seule propriété de la famille, **Pétrus**.
- Le **Groupe Duclot** (B to B), négociant avec sa filiale dédiée à la vente de grands vins de Bordeaux à la restauration, **La Vinicole**.
- **Amarcord**, distributeur, avec ses enseignes :
 - Badie et L'Intendant à Bordeaux.
 - La Bordeauxthèque au sein des Galeries Lafayette Haussmann à Paris.
 - Chai et Bar (boutique à Bruxelles).
 - Château Cash and Carry en région parisienne.
 - Chateaunet.com et sa variante Chateauprimeur.com.

EN PARTENARIAT AVEC

LA VINICOLE
DUCLOT

LES VINS SÉLECTIONNÉS

Château Beychevelle 2005

4ème Cru Classé
Saint-Julien

Château Brane-Cantenac 2004

2ème Cru Classé
Margaux

Château Lafite Rothschild 2001

1er Cru Classé
Pauillac

Château Pichon Baron 2004

2ème Cru Classé
Pauillac

Château Calon-Ségur 2004

3ème Cru Classé
Saint-Estèphe

Château Pape Clément 2006

Cru Classé
Pessac-Léognan Rouge

Château Figeac 2000

1er Grand Cru Classé B
Saint-Émilion

Pétrus 2004

Pomerol

Château La Conseillante 2006

Pomerol

Château d'Yquem 2008

1er Cru Supérieur
Sauternes

EN PARTENARIAT AVEC

LA VINICOLE
DU CLOT

LES RESTAURANTS PARTENAIRES – 1

Bistro Volnay

Delphine Alcover
et Magali Marian.
8, rue Volney
75002 Paris.
Tél: +33 (0)1 42 61 06 65.
www.bistrovolnay.fr

Bistrot Jadis

Chef: Guillaume Delage.
208, rue Croix Nivert
75015 Paris.
Tél : +33 (0)1 45 57 73 20.
E-mail : contact@bistrot-jadis.com
www.bistrot-jadis.com

Cristal Room Baccarat

Chef: David Angelot
et Guy Martin.
Sommelier: Fabien Hacques.
11, place des Etats-Unis.
75016 Paris
Tél: +33 (0)1 40 22 11 10.

Jean-François Piège (au 1er étage de Thoumieux)**

Chef : Jean-François Piège.
Sommelière : Caroline Furstoss.
79, rue Saint-Dominique
75007 Paris.
Tél : +33 (0)1 47 05 79 79.
E-mail : contact@thoumieux.com
www.thoumieux.fr

L'Agapé*

Chef : Yohann Lemonnier.
51, rue Jouffroy d'Abbans
75017 Paris.
Tél : +33 (0)1 42 27 20 18.
www.agape-paris.fr

EN PARTENARIAT AVEC

LA VINICOLE
DU CLOT

LES RESTAURANTS PARTENAIRES – 2

Le Chiberta*

Chef : Stéphane Laruelle
Directeur : Jean-Paul Montellier
3, rue Arsène Houssaye
75008 Paris.
Tél : +33 (0)1 53 53 42 00.
E-mail: chiberta@guysavoy.com
www.lechiberta.com

Le Mathi's Bar

3, rue de Ponthieu
75008 Paris
Tél: +33 (0)1 53 76 01 62.

Le Pré Catelan***

Chef : Frédéric Anton.
Sommelier : Olivier Poussier.
Route de Suresnes,
Bois de Boulogne – 75016 Paris.
Tél : +33 (0)1 44 14 41 14.
www.restaurant-precatelan.com

Le Voltaire

27 Quai Voltaire – 75007 Paris.
Tél : +33 (0)1 42 61 17 49.

Le 39V

Chef : Frédéric Vardon.
Sommelière: Sabrina Gartmann.
39, avenue George V – 75008
Paris.
Tél : +33 (0)1 56 62 39 05.
E-mail: restaurant@le39v.com
www.le39v.com

Passage 53**

Chef : Shinichi Sato.
Directeur: Guillaume Guedj.
53 Passage Panoramas – 75002
Paris.
Tél : +33 (0)1 42 33 04 35.
Site web : www.passage53.com

Restaurant Pierre Gagnaire***

Chef : Pierre Gagnaire.
Sommelier : Patrick Borrás.
6, rue Balzac – 75008 Paris.
Tél: +33 (0)1 58 36 12 50.
www.pierre-gagnaire.com

EN PARTENARIAT AVEC

LAVINICOLE
DU CLOT

LES NOTES DE DÉGUSTATION – 1

Château Beychevelle 2005

Bettane & Desseauve - Le grand guide des vins de France 2008 – 18/20

Merveilleuse finesse et subtilité remarquable dans les arômes et le tanin, qui compense largement un petit déficit en corps par rapport aux Léoville.

Un vin de grand connaisseur, digne du 1928 de la propriété !

Château Brane-Cantenac 2004

Une belle robe intense à la teinte pourpre.

Un nez net aux notes fruitées (mûres, cassis), boisées, torréfiées, florales (violette) et épicées.

Une attaque ample, une trame serrée et veloutée en milieu de bouche, offrant aussi une grande souplesse.

Une finale conjuguant rétro olfaction grillée et fruitée avec une empreinte physique durable.

EN PARTENARIAT AVEC

LAVINICOLE
DU CLOT

LES NOTES DE DÉGUSTATION – 2

Château Calon-Ségur 2004

Ce vin possède une belle couleur rouge sombre avec une teinte et des reflets bien fondus, également d'une brillance parfaite.

Son bouquet est intense, on ressent immédiatement des notes florales qui rappellent le cabernet sauvignon.

En bouche, l'attaque est franche, les tanins se développent agréablement, la finale est fraîche et d'une grande élégance.

Vin d'une grande finesse et très parfumé, classique des grands Médoc.

Château Figeac 2000

Robe soutenue, dense. Nez très expressif, sur les petits fruits rouges, marqué par une grande droiture. Bouche harmonieuse, aux tanins veloutés. Une matière étoffée, de superbes arômes de cèdres, épices. Typique et profond, il offre une très longue persistance des arômes et un bel équilibre où l'élégance domine la force.

C'est un vin qui s'exprimera parfaitement dans quelques années et dont le potentiel de garde est très important.

EN PARTENARIAT AVEC

LA VINICOLE
DU CLOT

LES NOTES DE DÉGUSTATION – 3

Pétrus 2004

Un millésime d'une grande élégance, un vin racé et harmonieux encore méconnu ! La couleur est profonde, rouge intense avec quelques reflets violets.

Bouquet complexe, les premières sensations sont dominées par les fruits rouges, framboise, cerise et les fruits noirs, cassis. Ensuite arrivent la vanille, la menthe et quelques épices, la finale est marquée par une pointe de réglisse.

Une fois en bouche le vin a une structure dense et équilibrée, les tanins sont présents, soyeux, d'une texture proche du velours. Nous retrouvons les arômes présents au nez. Une belle fraîcheur vient souligner la finale et lui donner du relief.

Un vin d'un grand classicisme, délicieux à boire aujourd'hui et structuré pour voyager longtemps.

Château La Conseillante 2006

Le millésime 2006 se distingue par sa très grande fraîcheur, au niveau de sa construction comme de sa palette aromatique, grâce à une acidité plus marquée que dans les millésimes précédents.

De couleur profonde, il présente des notes habituelles de violette et de réglisse, mais apporte en plus des touches de petits fruits rouges et de fleurs blanches.

La bouche est concentrée, sur les bases aromatiques trouvées au nez, ponctuée par des tannins puissants qui vont s'affiner encore avec le temps. L'acidité rend l'ensemble très vibrant et promet un très grand avenir à ce millésime.

EN PARTENARIAT AVEC

LAVINICOLE¹²
DU CLOT

LES NOTES DE DÉGUSTATION – 4

Château Lafite-Rothschild 2001

Après un hiver très humide et des températures très douces, le débourrement fût précoce. La floraison se déroula normalement et de façon très homogène. L'été a ensuite alterné chaleur et passages nuageux jusqu'aux vendanges : juillet plutôt frais, août plutôt chaud, septembre à nouveau frais avec quelques pluies. Dans ces conditions, la maturation a été plutôt hétérogène et les vendanges ont pu se dérouler dans de très bonnes conditions.

Le nez est intense de fruits noirs. C'est un vin moins opulent que son aîné (2000), mais très élégant et harmonieux, avec des tanins puissants et très mûrs, un fruit très pur et une belle persistance.

Château Pape-Clément rouge 2006

Ce cru 2006 d'un violet très dense nous offre avec fierté un parfum exquis de copeaux de crayon à papier, de crème de cassis, de charbons ardents, et la sensation de se promener au cœur d'une forêt humide par une journée chaude et pluvieuse.

Corsé, à la texture extraordinaire et multidimensionnelle avec une fin de bouche extraordinaire d'environ 60 secondes, cet assemblage de 60% de Cabernet Sauvignon et 40% de Merlot issu d'un domaine d'environ 40 hectares est un vin fascinant, une des stars de cette cuvée. Maturité prévue : 2012-2030.

EN PARTENARIAT AVEC

LAVINICOLE
DU CLOT

LES NOTES DE DÉGUSTATION – 5

Château Pichon-Longueville Baron 2004

C'est un assemblage rigoureux, aux proportions classiques, qui intègre cette année les cabernets francs particulièrement réussis.

C'est un vin de grande harmonie au fruité préservé : cassis et griottes.

Sensation de plénitude en bouche, avec une finale fraîche, charnue, longue, où l'équilibre est privilégié : boisé intégré, tanins moelleux et denses.

Château d'Yquem 2008

Une jolie robe dorée pour ce tout jeune millésime d'Yquem. Le nez se caractérise par des arômes intenses de fruits frais : abricot-orange. Puis les notes gourmandes apparaissent : elles évoquent la brioche, la vanille, l'amande, le bonbon. Cela donne une impression olfactive d'ensemble d'une grande douceur.

En bouche, la sensation de douceur se poursuit. Puis l'évolution vers la vivacité vient réveiller le palais. Les saveurs de marmelade d'oranges, de dattes prédominent. Le vin finit sur une grande longueur en laissant une sensation d'accomplissement, tant l'équilibre est parfait !

EN PARTENARIAT AVEC

LAVINICOLE
DU CLOT

CONTACTS



« Carte sur Table »

www.cartesurtable.fr

LA VINICOLE
DU CLOT

La Vinicole

14, rue Lincoln
75008 Paris
Tél: +33 (0)143 59 21 32.

VIDELOT

VIDELOT

21, rue de Macau
33082 Bordeaux Cedex.
Tél: +33 (0)5 56 43 49 61.



**Service de presse:
Vizioz Communication**

28, avenue de Suffren
75015 Paris.
Tél: +33 (0)1 47 34 40 60.
E-mail: contact@bvizioz.com
Site web: www.bvizioz.com