



CARTE SUR TABLE

DU 15 MARS AU 15 AVRIL 2026



Carte sur Table : 14^e édition.



Opération signature de Duclot, « Carte sur Table » invite les épicuriens à vivre une expérience unique dans quarante restaurants partenaires.

Grâce à une sélection soignée de crus, de millésimes et d'établissements, cette initiative offre aux amateurs, cette année encore, l'opportunité de déguster de grandes cuvées dans des lieux d'exception et de savourer le meilleur des accords mets et vins. Un moment de partage rendu possible grâce à l'engagement collectif de tous les acteurs de l'opération, des propriétés aux restaurateurs, permettant de proposer ces grands vins à « prix caviste » sur table. Des adresses étoilées autant que des bistrots et brasseries issus d'une sélection pointue.



40 restaurants partenaires, dont 17 nouvelles tables.

Des adresses étoilées autant que des bistrots et brasseries issus d'une sélection pointue.



12 grands Bordeaux.

- Une belle sélection de millésimes prêts à boire, de 2023 (Le Petit Cheval Blanc et Château Malartic-Lagravière) à 2000 (Château Brane-Cantenac).
- Un vin proposé en magnum pour les déjeuners prolongés ou les grandes tablées.
- Tous les vins sont disponibles sur chateaubordeaux.com et dans les caves Duclot dans la limite des stocks disponibles.

L'opération Carte sur Table, imaginée par Duclot La Vinicole.





En tant que **Marchand de Grands Vins**, Duclot se singularise par son profil de spécialiste sur chacun des circuits qualitatifs de la distribution de grands vins.

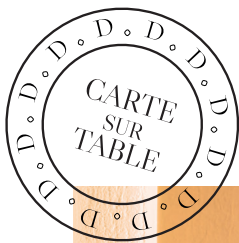
L'export, la restauration, les caves et la vente en ligne sont quatre canaux complémentaires sur lesquels l'entreprise déploie ses forces et ses équipes constituées de 190 personnes dont 86 dédiées à la vente.

Depuis 1991, Duclot La Vinicole distribue les grands vins auprès des restaurateurs et cavistes français, soit environ 950 clients actifs à ce jour. Répartie entre Paris, Bordeaux, Nice et les Alpes, une équipe de 15 personnes accompagne aussi bien la grande gastronomie que les restaurants, bistrots et brasseries ainsi que des caves de qualité. L'opération Carte sur Table est devenue l'une des signatures de Duclot La Vinicole.

La carte des vins.

	La bouteille 75CL. €TTC
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 ^{ème} Cru Classé - Pauillac	65 €
CHÂTEAU LAGRANGE 2016 3 ^{ème} Cru Classé - Saint-Julien	75 €
CHÂTEAU GAZIN 2017 Pomerol	90 €
CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2016 4 ^{ème} Cru Classé - Saint-Estèphe	Le magnum 1,5L. 130 €
CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE 2015 1 ^{er} Grand Cru Classé - Saint-Émilion Grand Cru	160 €
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2000 2 nd Cru Classé - Margaux	195 €
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2007 2 nd Cru Classé - Saint-Julien	250 €
CHÂTEAU MONTROSE 2010 2 nd Cru Classé - Saint-Estèphe	350 €
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2014 1 ^{er} Cru Classé - Pauillac	675 €

TOUS LES VINS SONT DISPONIBLES SUR CHATEAUNET.COM ET
DANS LES CAVES DUCLOT DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.





CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE 2023 Cru Classé de Graves - Pessac-Léognan Blanc

L'année 2023 marque les trente ans de la famille Bonnie à la tête du Château Malartic-Lagravière, l'un des rares domaines doublement classés en rouge et en blanc depuis 1953. Portée aujourd'hui par Véronique, Séverine et Jean-Jacques Bonnie, la propriété rayonne grâce à un terroir d'exception et à une vision dynamique, enrichie par leurs autres vignobles, Château Gazin Rocquencourt, cru historique de Pessac-Léognan et la bodega DiamAndes en Argentine. Le millésime 2023 reflète cette énergie avec un sauvignon blanc vibrant aux accents d'agrumes et de fleurs blanches, soutenu par un sémillon soyeux, offrant une bouche précise, tendue et profonde, conclue par une finale longue et minérale.

Assemblage : 80 % sauvignon blanc, 20 % sémillon

65 €TTC la bouteille 75CL.



LE PETIT CHEVAL BLANC 2023 Bordeaux Blanc

Depuis plus de dix ans, le Château Cheval Blanc compose patiemment un grand vin blanc doté de la même élégance intemporelle que son rouge. Guidée par une viticulture peu interventionniste, la propriété développe progressivement son vignoble blanc afin d'élaborer un Bordeaux Blanc fondé sur la fraîcheur, la complexité et la capacité de garde. Chaque parcelle, travaillée avec la même exigence que pour les rouges, vise à dépasser la simple expression variétale pour offrir un style nuancé. Le millésime 2023 illustre cette quête et déploie un profil allant de la pêche juteuse au litchi, avec une poire délicate en son cœur, une bouche précise et longue, évolutive, portée par un duo acidité-amertume assumé qui apporte sapidité, charme et appétence.

Assemblage : 73 % sauvignon blanc, 27 % sémillon

120 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU RIEUSSEC 2021 1^{er} Cru Classé - Sauternes

Propriété des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) depuis 1984, le Château Rieussec s'inscrit depuis plusieurs générations comme l'une des références de Sauternes. Il fait aussi partie de ces crus qui bousculent les codes du vin liquoreux, avec un flacon au design épuré et une philosophie claire : faire de la douceur un terrain de jeu, de l'apéritif au dessert. Une vision audacieuse qui s'appuie sur un savoir-faire historique et une précision millimétrée. 2021 en est un parfait exemple avec son équilibre lumineux entre fraîcheur et suavité, où se mêlent zestes d'agrumes, miel subtil et fleurs blanches.

Assemblage : 94 % sémillon, 6 % sauvignon blanc

105 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2016

5^{ème} Cru Classé - Pauillac

Sous l'impulsion de Claire Villars-Lurton, élue Vigneronne de l'Année au Grand Prix 2024 de La Revue du Vin de France, le Château Haut-Bages Libéral s'impose comme l'un des fers de lance de la biodynamie et de la viticulture régénérative à Pauillac. Résolument avant-gardiste, le Cru Classé poursuit une démarche engagée qui façonne un style d'une grande pureté, porté par une lecture sensible de son terroir. Millésime anniversaire, 2016 en offre une expression éclatante avec sa profondeur maîtrisée, son fruit précis et sa trame tannique d'une finesse remarquable, soutenus par une fraîcheur vive. L'ensemble se déploie avec une élégance contemporaine, affirmant un Pauillac de caractère et de conviction.

Assemblage : 70 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot

65 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU LAGRANGE 2016

3^{ème} Cru Classé - Saint-Julien

Propriété du groupe Suntory depuis plus de 40 ans, le Château Lagrange s'appuie sur l'un des plus grands vignobles de Saint-Julien, où la sélection drastique des jus demeure la clé d'un style précis et maîtrisé. Sous la direction de Matthieu Bordes, le domaine pousse loin l'innovation pour révéler l'énergie de ses deux croupes de graves Günziennes. Le millésime 2016, qui célèbre aujourd'hui sa première décennie, s'impose par une tension droite née d'un stress hydrique marqué, donnant un vin sculpté, profond, aux contours fermes et lumineux. La matière serrée s'ouvre progressivement sur une fraîcheur mentholée et une vibration minérale qui signent un Saint-Julien d'envergure.

Assemblage : 70 % cabernet-sauvignon, 24 % merlot, 6 % petit verdot

75 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU GAZIN 2017

Pomerol

Parmi les plus vastes domaines du plateau de Pomerol, le Château Gazin écrit aujourd'hui un nouveau chapitre, porté par l'élan d'Élise et Édouard de Baillencourt. Leur arrivée insuffle un souffle familial renouvelé, fait de précision, de sens du terroir et d'une vision contemporaine. Sur cette haute terrasse argilo-graveleuse, épargnée des gelées de 2017, la vigne a donné des merlots d'une grande pureté et une matière dense, révélant un millésime de vigneron. Le vin s'ouvre sur une profondeur aromatique singulière, marquée par des notes de cèdre, de chocolat, de mûre et de graphite, portée par des tanins parfaitement intégrés et une énergie explosive.

Assemblage : 95 % merlot, 5 % cabernet franc

90 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2016

4^{ème} Cru Classé - Saint-Estèphe

Après plus de 60 ans entre les mains de la famille Tesson, le Château Lafon-Rochet a franchi un cap décisif en 2021 avec son rachat par la famille Lorenzetti aux côtés d'Emmanuel Cruse, donnant naissance aux Vignobles Cruse-Lorenzetti. Cette nouvelle impulsion s'inscrit dans la continuité du travail mené par Michel et Basile Tesson, qui avaient modernisé le vignoble et élevé le niveau des vins. Désormais fort de dix années d'évolution, 2016 exprime pleinement la personnalité du domaine avec un Saint-Estèphe profond et structuré, où la densité des fruits noirs rencontre une fraîcheur droite et une trame tannique ciselée. Proposé ici en magnum, il gagne encore en harmonie et en précision avec un format idéal pour apprécier toute la dimension du cru.

Assemblage : 25 % merlot, 67 % cabernet-sauvignon, 2 % petit verdot, 6 % cabernet franc

130 €TTC le magnum 1,5L.



CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE 2015

1^{er} Grand Cru Classé - Saint-Émilion Grand Cru

Depuis son acquisition en 2008, la famille Moueix a engagé une transformation en profondeur au Château Bélair-Monange. Rénovation du vignoble, consolidation des carrières souterraines, restructuration du plateau et replantations ambitieuses, redonnant à ce cru historique tout son éclat. Guidés par la vision de Christian et Édouard Moueix, ces travaux d'envergure expriment une ambition claire, celle de révéler pleinement l'un des terroirs calcaires les plus prisés de Saint-Émilion. Le millésime 2015 porte la marque de ce renouveau avec un assemblage dominé par le merlot, qui s'illustre par une texture dense et soyeuse, un fruit noir éclatant et une énergie longue, soutenue par la fraîcheur minérale du plateau et la profondeur de l'argile bleue des côtes.

Assemblage : 88 % merlot, 12 % cabernet franc

160 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2000

2nd Cru Classé - Margaux

Alors que le Château Brane-Cantenac a célébré en 2025 un siècle dans la famille Lurton, le domaine poursuit une histoire d'une remarquable continuité, portée par cinq générations attachées à l'élégance et à la précision. Désormais entouré de ses enfants, Henri Lurton a su conjuguer héritage et modernité, affirmant la personnalité du cru tout en faisant évoluer les pratiques pour révéler au mieux le terroir de Cantenac. Aujourd'hui, le millésime 2000 se distingue par une profondeur sereine, des tanins fondus et une complexité aromatique pleinement aboutie, témoignant de la régularité exemplaire de la propriété et de son rang parmi les grands Margaux.

Assemblage : 42 % merlot, 55 % cabernet-sauvignon, 3 % cabernet franc

195 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2007

2nd Cru Classé - Saint-Julien

Au seuil du Grand Clos, le lion emblématique, héritage du nom « Léoville » et gardien immuable figurant sur l'étiquette, accueille le visiteur comme il le fait depuis des générations, symbole de force et de constance. Derrière le portail, Jean-Hubert Delon et son fils Arnaud poursuivent l'exigence légendaire de la famille, aujourd'hui incarnée par la construction d'un nouveau chai. Signature de la maison depuis des décennies, l'intransigeance qualitative explique pourquoi le Château Léoville Las Cases est régulièrement assimilé, dans l'esprit des amateurs comme dans la dégustation, au rang des Premiers Crus Classés du Médoc. Une rigueur que l'on retrouve dans le millésime 2007 avec un style droit, précis, ciselé par une sélection pointue et par l'attention portée au terroir.

Assemblage : 82 % cabernet-sauvignon, 8 % merlot, 10 % cabernet franc

250 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU MONTROSE 2010

2nd Cru Classé - Saint-Estèphe

Depuis le rachat du domaine par la famille Bouygues en 2006, le Château Montrose évolue avec une vision claire et déterminée, portée par une modernisation attentive et un attachement intact à l'esprit du lieu. Le millésime 2010 s'inscrit comme un repère solide de cette période et livre un vin accueilli avec une remarquable unanimité par la critique, souvent cité parmi les grandes réussites de l'appellation. Il révèle une expression ample et harmonieuse, marquée par la maturité parfaite des raisins et l'équilibre entre puissance et finesse propre à Montrose. Un 2010 sûr de lui, qui reflète autant la rigueur du travail mené que la personnalité singulière de ce terroir de Saint-Estèphe.

Assemblage : 53 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot, 9 % cabernet franc, 1 % petit verdot

350 €TTC la bouteille 75CL.



CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2014

1^{er} Cru Classé - Pauillac

Pour son millésime 2014, le Château Mouton Rothschild a confié son étiquette à David Hockney, ami intime de la baronne Philippine, qui a composé un hommage sensible et lumineux à la disparition de cette figure majeure du Château. Deux verres, l'un vide, l'autre plein, évoquant à la fois le manque et la promesse d'un renouveau, dans la tradition artistique qui fait la singularité du domaine depuis 1945. Seul ancien Second Cru de 1855 à avoir été promu Premier Cru en 1973, le Château Mouton Rothschild rappelle ici son esprit pionnier et sa liberté assumée. Quant au 2014, il s'impose avec la personnalité d'un Pauillac solaire et structuré, né d'une récolte menée sous un temps radieux. Un vin dense, éclatant, porté par un cabernet-sauvignon dominant et une énergie qui lui confèrent une présence immédiate.

Assemblage : 81 % cabernet-sauvignon, 16 % merlot, 3 % cabernet franc

675 €TTC la bouteille 75CL.

La liste des restaurants.

ÎLE-DE-FRANCE

PARIS



BRASSERIE FLOTTES, 2, rue Cambon, 75001

Aux fourneaux : Eric Salmon - À la cave : Tony Calderara

TEMPLE ET CHAPON, 116, rue du Temple, 75004

Aux fourneaux : Mélanie Serre - À la cave : Claire Behloul



AUX PRÈS, 27, rue du Dragon, 75006

Aux fourneaux : Cyril Lignac - À la cave : Bastien Gazeau

GUEULETON SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS, 21, rue Guisarde, 75006

À la cave : Tancrède de La Morinerie et Etienne Kerbach

LA COMPAGNIE ST GERMAIN, 7, rue Lobineau, 75006

À la cave : Angel Negrel

LE VOLTAIRE, 27, quai Voltaire, 75006

Aux fourneaux : Stéphane Evangelista - À la cave : Matthieu LeRoch

LA PETITE CHAISE, 36, rue de Grenelle, 75007

Aux fourneaux : Thibaut Répéto - À la cave : Josselin Leon-Dufour



BISTROT MARLOE, 12, rue du Commandant Rivière, 75008

Aux fourneaux : Igor Compagnoni - À la cave : Laëtitia Alleg



BRASSERIE FOUQUET'S, 99, avenue des Champs-Élysées, 75008

À la cave : Dimitri Nalin

LE GRIFFONNIER, 8, rue des Saussaies, 75008

Aux fourneaux : Sébastien Pourcin - À la cave : Cédric Duthilleul

PARIS

✿✿ **LE TAILLEVENT**, 15, rue Lamennais, 75008
👨🍳👨🍳👨🍳 Aux fourneaux : Giuliano Sperandio - À la cave : Thomas Millet

✿✿✿ **PIERRE GAGNAIRE**, 6, rue Balzac, 75008
👨🍳👨🍳👨🍳👨🍳 Aux fourneaux : Pierre Gagnaire - À la cave : Patrick Borrás

✿ **AMÂLIA RESTAURANT**, 32, rue de la Fontaine-au-Roi, 75011
👨🍳👨🍳 Aux fourneaux : Eugenio Anfuso et Cecilia Spurio - À la cave : Hugo Oliver

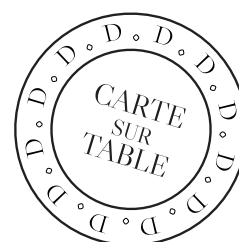
👨🍳👨🍳 **PIERRE SANG IN OBERKAMPF**, 55, rue Oberkampf, 75011
Aux fourneaux : Pierre Sang Boyer - À la cave : Edouard Gilbert
et Mathieur Gandon

👨🍳👨🍳 **PIERRE SANG ON GAMBÉY**, 6, rue Gambey, 75011
Aux fourneaux : Pierre Sang Boyer - À la cave : Edouard Gilbert
et Mathieur Gandon

✿ **NOMICOS**, 16, avenue Bugeaud, 75016
👨🍳👨🍳👨🍳 Aux fourneaux : Jean-Louis Nomicos - À la cave : Jennifer Boulai

GUEULETON PARIS 17, 7, rue Guersant, 75017
Aux fourneaux : Jonathan Hamel - À la cave : Tancrède de La Morinerie
et Etienne Kerbach

LA BELLE MAISON, 88, rue Lepic, 75018
Aux fourneaux : Guillaume Henry - À la cave : Louis Cherion



La liste des restaurants.

SUD-OUEST

ARCACHON

RESTAURANT CHEZ PIERRE, 1, boulevard Veyrier-Montagnères
Aux fourneaux : Olivier Permele - À la cave : Vincent Gerbaud

BIARRITZ

BIMBO, 19, avenue du Maréchal Foch
Aux fourneaux : Olivier Segonzac - À la cave : Rémy Gilles

 LE MARLOE, 45, avenue du Président J.-F. Kennedy
Aux fourneaux : Anthony Ruffet - À la cave : Eric Martin

BORDEAUX

 LA BRASSERIE BORDELAISE, 50, rue Saint-Rémi
Aux fourneaux : Kévin Bouchane - À la cave : Louis Brégère

  L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL, 10, place de la Bourse
   Aux fourneaux : Bertrand Noeureuil - À la cave : Pierrick Chapel

LE 1925, 4, place des Quinconces
Aux fourneaux : Joël Orceau - À la cave : Pierre Martin

LE 7 RESTAURANT, 4, esplanade de Pontac
Aux fourneaux : Romain Talbourdeau - À la cave : Louis Brégère

LE CARRÉ, 1, place du Marché des Chartrons
Aux fourneaux : Brice Nougaret

LE CARREAU, 30, rue du Pas-Saint-Georges
Aux fourneaux : Brice Nougaret - À la cave : Olivier Poujet

MONDRIAN - LE MORIMOTO, 81, cours du Médoc
Aux fourneaux : Masaharu Morimoto - À la cave : Charlotte Tissoire

  RESSOURCES, 126, rue Fondaudège
  Aux fourneaux : Tanguy Laviale

LÈGE-CAP-FERRET

LE BOUCHON DU FERRET, 2, rue Palmiers

Aux fourneaux : Sébastien Sevellec - À la cave : Jonathan Gomez

MARTILLAC

 **LES SOURCES DE CAUDALIE**, La Grand'Vigne, chemin de Smith Haut Lafitte
    Aux fourneaux : Nicolas Masse - À la cave : Aurélien Farrouil

  **LES SOURCES DE CAUDALIE**, La Table du Lavoir, chemin de Smith Haut Lafitte
Aux fourneaux : Nicolas Masse - À la cave : Aurélien Farrouil

SAINT-ÉMILION

  **GRAND BARRAIL**, 3343, route de Libourne
Aux fourneaux : Quentin Merlet - À la cave : Thibault Gaudillère

 **LES BELLES PERDRIX**, Château Troplong-Mondot
   Aux fourneaux : David Charrier - À la cave : Matthieu Suhubiette

La liste des restaurants.

SUD-EST

ANNECY

L'AUBERGE DU LYONNAIS, 9, rue de la république
Aux fourneaux : Guillaume Roignant - À la cave : Sabri Khoja

CANNES

MONDRIAN - MR NAKAMATO, 45, boulevard de la Croisette
Aux fourneaux : Pierrick Cizeron

LYON

B.L.O, 37, rue de la Charité
Aux fourneaux : Gilles Mozziconacci - À la cave : Frédéric Bello

  LA MÈRE BRAZIER, 12, rue Royale
Aux fourneaux : Mathieu Viannay

MONACO

 LA TABLE D'ELISE, 2, rue du Portier
Aux fourneaux : Jean-Luc L'hourre - À la cave : Jean-Pierre Escande

NICE

 NEGRESCO - LA ROTONDE, 37, promenade des Anglais
Aux fourneaux : Virginie Basselot - À la cave : Jean-Gabriel Siviragol

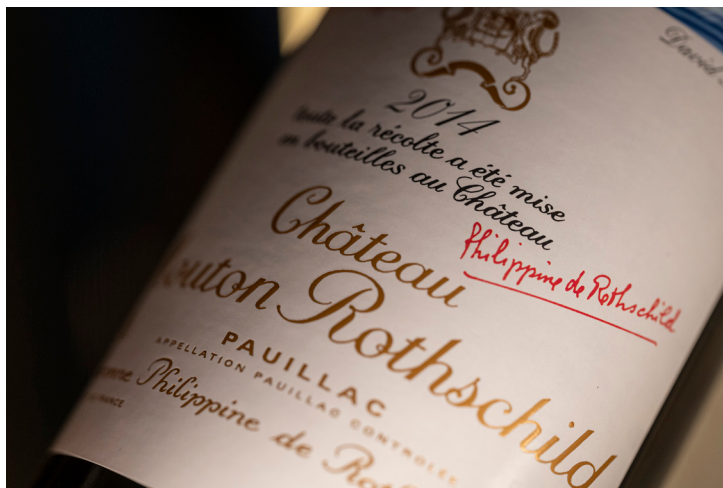
CENTRE

BLOIS

👩👩👩👩  FLEUR DE LOIRE, 26, quai Villebois-Mareuil
Aux fourneaux : Christophe Hay - À la cave : Hugo Vasseur

ORLÉANS

👩👩👩  LA TABLE, 200, allée des 4 vents
Aux fourneaux : Christophe Hay et Loïs Bée - À la cave : Martin Tomala



NOTES

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Duclot .
LA VINICOLE

OZCO
PARIS | BORDEAUX
RIVACOM

Duclot .

LA VINICOLE

