



Communiqué de presse
15 juin 2021

LE TOUR DES CARTES® LE PALMARÈS 2021 DU CONCOURS DES MEILLEURES CARTES DES VINS ENFIN DEVOILÉ

réé en 2017 par le magazine Terre de vins, le Tour des Cartes® est un événement qui récompense les restaurants qui proposent les meilleures cartes des vins en France.

urant près de 6 mois, ce sont plus de 8 000 cartes qui ont été examinées par un jury d'experts et de professionnels.



Crédit photo : @jcgutner pour Terre de vins

Un supplément d'âme

omposer la carte des vins d'un restaurant n'est pas une formalité. Elle exige à la fois de la connaissance, une dose de technique, de la curiosité et surtout de la passion. La carte des vins permet de faire de voyager, elle crée du lien, ouvre des discussions et fait danser les plats. La carte des vins d'un restaurant en dit beaucoup sur lui et c'est tout ce travail que Le Tour des Cartes souhaite mettre à l'honneur et récompenser au travers de ces trophées.

Le concours est ouvert à tous les restaurants sans distinction. De la table gastronomique au bistrot de quartier, chacun peut participer et envoyer sa carte afin de concourir et espérer décrocher le titre dans une catégorie. Les candidatures sont de plus en plus nombreuses chaque année, le concours permet une formidable mixité. Le point commun de tous ces établissements, l'envie de recueillir l'avis de professionnels et de valoriser leur savoir-faire et les vigneron.

Le jury (composé de partenaires et de lauréats des éditions précédentes), a travaillé durant de longs mois pour procéder au classement des 100 plus belles cartes des vins de France, et a également désigné 1 lauréat pour chacune des 6 catégories suivantes : bars à vin, restaurants de chaîne nationale, brasseries, bistrots et restaurants bistro-nomiques, restaurants traditionnels, restaurants astronomiques et restaurants gastronomiques de prestige.

Cette année, le jury était composé de :

Frédéric DUBS | Meilleur Sommelier du Monde et Président du jury

Frédéric BARTHÈS | Directeur général Pays d'Oc IGP

Christine COLSON | Responsable Trade du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux

Christine HOEFFLER | Manager Vins France Boissons

Sylvie TONNAIRE | Rédactrice en chef de Terre de vins

Les anciens gagnants :

Jean-Marc BAUDAIRE | La Boucherie (lauréat Chaîne Nationale)

Flávio BARBOSA | Le Chapon Fin (lauréat Restaurants Gastronomiques)

Michel HERMET | Wine Bar Le Cheval Blanc (lauréat Brasseries, bistrots et restaurants bistro-nomiques)

Marie-Klara KIENY | Maison Kiény (lauréat Prix du Vin au Verre)

François MENTZINGER | Les 4 Saisons (lauréat Prix Éco-Responsable)

Philippe STOETZEL | SKAB (lauréat Prix de l'Offre de Spiritueux)

LE PALMARÈS 2021 PAR CATÉGORIES

MEILLEUR BAR À VIN

La Dolia à Castelnau-le-Lez (34170)

MEILLEUR RESTAURANT TRADITIONNEL

Au Lion d'Or à Rosenau (68128)

MEILLEURE BRASSERIE, BISTROT, RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Le P'tit Zinc à Rouen (76000)

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Prairial* à Lyon (69001)

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE PRESTIGE

Le Taillevent ** à Paris (75008)

MEILLEUR RESTAURANT DE CHAÎNE NATIONAL

Bel Canto

Prix spéciaux

En plus des catégories traditionnelles, cette année le jury a décidé de mettre en place 4 prix spéciaux :

Prix de carte engagée | La Table de Mon Père - Hôtel Castel le Beau Site - Perros Guirec (22700)

Prix meilleure progression de carte | L'Ambassade d'Auvergne - Paris (75003)

Prix du vin au verre | Les 3 Pinardiers- Bordeaux (33000)

Prix de l'offre de spiritueux | Le Taillevent** - Paris (75008)

LAURÉATS

MEILLEUR BAR À VIN

La Dolia à Castelnau-le-Lez (34170)

Marco Bertossi, 54 ans, gérant & sommelier de La Dolia

« Ce prix est une reconnaissance de notre travail et de la prise de risque en jouant le jeu de vignerons en venir, d'appellations sous représentées, de vraies tures, avec l'envie de souligner la démarche de chacun nos producteurs. C'est aussi pour eux le plaisir d'être érencés sur une carte reconnue et distinguée. Enfin ce de meilleur bar à vin c'est aussi un façon de nous intenir une pression pour progresser toujours et core. »

re coup de cœur de cette année ?

In Chardonnay de la Haute Vallée de Limoux de Chez an Louis Denois, - AOP Limoux Sainte Marie 2017 JL nois»

MEILLEUR RESTAURANT TRADITIONNEL ET GOURMET

Au Lion d'Or à Rosenau (68128)

Elisabeth et Julie Baumlin (63 et 31 ans)

a participation a ce trophée est une remise en question sonnelle, un challenge mais aussi une belle occasion de contres, de partages, d'échanges avec les vignerons, de oriser le terroir. Ce prix est une belle récompense qui ls permets de rencontrer des confrères et aussi créer un eau ».

re coup de cœur de cette année ?

e Pinot Noir et le Sylvaner d'Alsace»

MEILLEURE BRASSERIE, BISTROT, RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Le P'tit Zinc à Rouen (76000)

raud Demerseman, 53 ans, gérant de l'établissement,

participer à ce trophée avait pour but d'obtenir un avis érieur au notre et à celui de nos clients, surtout lorsqu'il viennent de professionnels d'horizon différents. Cela nous a mis de nous conforter dans nos choix quant à la mise en ant de producteurs ou de régions. Obtenir ce prix c'est la onnaissance d'un travail de longue haleine par rapport à le choix de faire découvrir certaines régions ou naines méconnus. »

re coup de cœur vin de cette année ? « le vin de liqueur se, Oenga de Gaffory, Rappo et le Bourgogne blanc, its Saint Georges, Domaine du Château de Préméaux, x Champs Perdrix 2017 »

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Prairial * à Lyon (69001)

Céline Boinon, 31 ans, sommelière et responsable de salle

« Participer au Tour des Cartes c'est pour moi la possibilité de juger de l'intérêt et de l'équilibre de notre carte des vins avec un œil professionnel. Ce prix est une reconnaissance et une satisfaction du travail que nous effectuons pour l'élaboration de notre carte des vins depuis 6 ans mais aussi pour les vignerons avec lesquels nous essayons d'entretenir des liens personnels. »

Votre coup de cœur vin de cette année ?

« Etienne courtois : Racine blanc 2017 (vallée de la Loire en Sologne) »

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE PRESTIGE

Le Taillevent ** à Paris (75008)

Anastasia Tess, 32 ans, cheffe sommelière

« Nous avons la chance au Taillevent d'avoir une cave historique, elle a été constituée flacon par flacon par les propriétaires des lieux et les sommeliers ayant œuvré dans cette belle Maison. Participer au concours le Tour des Cartes était une façon de mettre en lumière la pierre apportée à l'édifice par chacun d'entre eux. Notre passion pour le vin est unanime au sein de équipes, remporter ce prix est une grande reconnaissance de notre implication quotidienne et du travail de chacun. Aussi, la notoriété de ce concours pourra nous apporter un rayonnement international destiné à tous les amateurs de vins. »

Votre coup de cœur vin de cette année ?

« Le Clos Saint Joseph à Villars sur Var de Roch Sassi et Constance Malengé »

MEILLEUR RESTAURANT DE CHAÎNE NATIONAL

Bel Canto à Paris (75004)

Stanislas Cordonnier - Richard Vins & Domaines

« Nous remercions Richard Vins et Domaines d'avoir eu l'idée originale de créer une carte chantée en relation avec la typicité des vins. En effet à Bel Canto le but recherché est de proposer des accords mets/vins en fonction des catégories des chanteurs d'opéra. Le prix apporte une reconnaissance des gens du métier. Ce qui est très valorisant pour l'originalité de notre carte des vins et la diversité des vins proposés. »

Votre coup de cœur vin de cette année ? « Un AOC récent - Terrasse du Lazarc Cuvée Appoline qui est un vin plutôt basé sur la fraîcheur dut à l'altitude du terroir. »

LES 100 MEILLEURES CARTES DES VINS EN FRANCE

CATÉGORIE BARS À VIN

Aromo - Lyon 7 (69)
Aux 4 coins du vin - Bordeaux (33)
Bé2M - Nantes (44)
Bonvivant - Paris 5 (75)
Dr Wine - Dijon (21)
Frenchie Bar à vins - Paris 2 (75)
Glouglou - Montpellier (34)
L'Amuse-Vin - Montpellier (34)
L'Épicurien - Colmar (68)
La Dolia - Castelnau-Le-Lez (34)
La Quille - Metz (57)
Le Bistrot des Belles Caves - Tours (37)

Le Cambusier - Saint-Malo (35)
Le Chameau Ivre - Béziers (34)
Le Vintage - Douai (59)
Le Wine Bar by Le Vintage - Reims (51)
Le Zinc - Grenoble (38)
Les Amis de Bacchus -Saint-Drézéry (34)
Les Contrebandiers Biarritz - Biarritz (64)
Les Trois Pinardiers - Bordeaux (33)
Ô Château - Paris 1 (75)
Racines - Le Mans (72)
Vinotage - Péniche à Vins - Avignon (84)
Vintage by Juno - Pringy (74)

CATÉGORIE RESTAURANTS TRADITIONNELS

Ambassade d'Auvergne - Paris 3 (75)
Au Lion d'Or - Rosenau (68)
Auberge du Château - Bressieux (38)
Auberge du Lac Genin - Charix (01)
Auberge du Sapt - Saint-Genest-Malifaux (42)
Chez Serge - Carpentras (84)
Cuvée 31 - Hôtel Armes de Champagne
L'Epine (51)
Garance - Paris 7 (75)
Gilberte - Paris 6 (75)
Hôtel des Bains - Charavines (38)
Artimon - Palavas-les-Flots (34)
Insolite - Hôtel de France - Douarnenez (29)
La Cabotte - Nuits-Saint-Georges (21)

La Closerie - Illzach (68)
La Régalade - Clermont-Ferrand (63)
La Table de mon Père - Hôtel Castel Beau Site
- Perros-Guirec (22)
La Tassée - Lyon 2 (69)
Lautraix - Aix-En-Provence (13)
Restaurant Le 7 - La Cité du Vin - Bordeaux (33)
Le Clos des Sens - Schlierbach (68)
Le Nouvel Atelier - La Madeleine (59)
Le Sens Six - Montpellier (34)
Terminal #1 - Montpellier (34)
The Originals Relais - Hôtel Ar Men Du
- Névez (29)
Zin's - Versailles (78)

CATÉGORIE BRASSERIES, BISTROTS, RESTAURANTS BISTRONOMIQUES

Le Milin' - Moulin Hôtel Restaurant
Châteaubourg (35)
Astair - Paris 2 (75)
Le Petit Marguery - Paris 13 (75)
Saltard au Louvre - Paris 1 (75)
Bistro des anges - Reims (51)
Bistro de la Place - Saumur (49)
Bistro Saint-Sauveur - Le Cannet (06)
Brasserie du Théâtre - Bourg-En-Bresse (01)
Frida - Bordeaux (33)
Escargot - Valenciennes (59)

La Cigale - Nantes (44)
La Commanderie - Crottet (01)
Lauryvan - Saint-Junien (87)
Le 80 - Hôtel La Chaudanne - Méribel (73)
Le 9 - Hôtel de France - Auch (32)
Le Davoli - Bordeaux (33)
Le Divil - Perpignan (66)
Le Dôme - Paris 14 (75)
Le P'tit Zinc - Rouen (76)
Le Petit Sommelier - Paris 14 (75)
Point Rouge - Bordeaux (33)

CATÉGORIE RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

- as** - Le Suquet - Laguiole (12)
- Episette* - Marseille (13)
- Éveil des Sens - Blue Margouillat Seaview
otel - Saint-Leu (97)
- Mirande* - Avignon (84)
- Truffière - Paris 5 (75)
- Clos* - L'Oustalet Gigondas
Gigondas (84)
- Figuier de Saint-Esprit* - Antibes (06)
- Puits Saint Jacques** - Pujaudran (32)
- s Épicuriens - Domaine de Barive
aint-Preuve (02)

- Les Foudres* - Hôtel Chais Monnet & Spa
- Cognac (16)
- Les Trois Dômes* - Sofitel Lyon Bellecour
- Lyon 2 (69)
- Prairial* - Lyon 1 (69)
- Restaurant Vincent Croizard - Nîmes (30)
- Substance - Paris 16 (75)
- The Marcel* - Sète (34)

CATÉGORIE RESTAURANTS GASTRONOMIQUES DE PRESTIGE

- a Chèvre d'Or**- Èze (06)
- a Grande Cascade* - Paris 16 (75)
- a Mère Brazier** - Lyon 1 (69)
- e Clair de la Plume* - Grignan (26)
- e Taillevent** - Paris 8 (75)
- estaurant Anne-Sophie Pic*** - Valence (26)
- estaurant Jérôme Nutile* - Hôtel Le Mas de
oudan - Nîmes (30)

- Restaurant Lalique* - Château Lafaurie-
Peyraguey - Bommes (33)
- Restaurant Skab* - Nîmes (30)
- Yoann Conte** - La Maison Bleue
- Veyrier-Du-Lac (74)

CATÉGORIE RESTAURANTS DE CHAÎNE NATIONALE

- el Canto - Paris 4 (75)
- Hippopotamus - Paris (92)
- a Criée - Paris 8 (75)
- les Fils à Maman - Paris 9 (75)
- oivre Rouge - Saint-Barthélemy-D'Anjou (49)

Terre de Vins



FRANCE BOISSONS

