



TOUR DES CARTES® 2025

TERRE DE VINS DÉVOILE LE TOP 100 DES MEILLEURES CARTES DES VINS ET SPIRITUEUX DES RESTAURANTS DE FRANCE POUR L'ANNÉE 2025

Le Trophée Tour des Cartes 2025, organisé par Terre de Vins, revient pour sa 9^{ème} édition avec quelques nouveautés. Chaque année, le concours national récompense les plus belles cartes des vins et spiritueux des établissements de toute la France. Parmi les milliers de candidatures reçues, 100 cartes ont retenu l'attention du jury et sont en lice pour devenir l'un des cinq lauréats du concours. Le palmarès final sera dévoilé le 28 avril prochain lors de la cérémonie de remise des prix à Paris.

Un prix qui valorise des finalistes partout en France

Le palmarès des 100 meilleures cartes de vins et spiritueux s'est ainsi imposé comme une référence incontournable dans le paysage de la restauration française. Ce classement souligne l'importance accordée à la cave et aux vins par les établissements, met en avant l'expertise des sommeliers, et offre aux œnophiles une sélection de références incontournables et originales. À travers leurs choix, ils mettent en lumière le savoir-faire des vignerons et présentent des sélections de vins qui reflètent la richesse et la diversité des vignobles français. Avec une présélection de finalistes représentant 14 régions, le Tour des Cartes 2025 offre un véritable voyage à travers la France et invite à découvrir des tables d'exception aux quatre coins du pays.

De nouvelles catégories et de nouveaux critères de notation mis à l'honneur

Comme chaque année depuis sa création en 2017, le Tour de Cartes récompense les restaurants qui se distinguent par la qualité des cartes de vins et spiritueux qu'ils proposent. Pour cette 9^{ème} édition, de **nouvelles catégories** ont été pensées afin de représenter la pluralité des établissements gourmands français :

- Bars à vins et caves à manger

- Brasseries et restaurants traditionnels
- Bistrots et restaurants bistrologiques
- Restaurants gastronomiques - *une étoile maximum au Guide Michelin*
- Restaurants gastronomiques de prestige - *deux étoiles et plus au Guide Michelin*

Durant près de quatre mois, un jury d'experts et de professionnels établissent une sélection de cartes dans laquelle plusieurs nouveaux critères sont pris en compte :

Les vins

- Représentation de sa région
- Nombre de références

L'engagement

- Rapport qualité/prix
- Engagement environnemental

La présentation

- Lisibilité
- Esthétisme
- Pédagogie

La diversité

- Représentation de diverses régions viticoles
- Diversité des millésimes
- Diversité des formats
- Offre de vin au verre

L'expérience client

- Disponibilité de la carte des vins en ligne
- Proposition d'accords mets et vins
- Ouvert le dimanche
- Réservation en ligne
- Formule déjeuner avec un verre de vin compris

Le jury est composé de dix spécialistes du secteur du vin et des spiritueux. Parmi lesquels, deux lauréats de l'édition 2024, Fabrice Dagaut, sommelier de l'Auberge du Bon Laboureur, à Chenonceaux, et Mathilde Lehmann, sommelière du restaurant Vino Strada Stub, à Strasbourg. Pour compléter ce jury, Terre de Vins peut également compter sur les partenaires du Tour des Cartes 2025, à savoir le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, le Conseil Interprofessionnel des vins du Languedoc, les Côtes du Rhône, France Boissons, le Syndicat Général des Vignerons de Champagne et les Vins du Luberon, et enfin, Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier et Julia Bouchet, journaliste au sein de la rédaction de Terre de Vins.

Pour affiner la sélection, Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, a opéré un premier tri rigoureux. Grâce à son œil avisé, il a identifié 25 cartes qui se distinguaient par leur diversité, leur cohérence et leur capacité à raconter une histoire.



“ Le choix n'est pas exclusivement dicté par la note, mais j'ai tenu compte de celle-ci dans ma sélection, en incluant des millésimes prêts à boire ainsi que ceux

susceptibles de se bonifier avec le temps, tout en intégrant des aspects pédagogiques, la présentation des cartes etc. ”

Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier et membre du jury

Le TOP 100 de l'édition 2025 par catégorie

Bars à vins et caves à manger

CHONBOU - CAVISTE & RESTAURATEUR - Paris (75)

CONSONANCE- Bordeaux (33)

HÔTEL PINARD- Montpellier (34)

LA TABLE DU GRAPIOT- Pupillin (36)

LE CERCLE DES ARÔMES- Colmar (68)

LE MERCIÈRE- Lyon (69)

LE PURGATOIRE- Strasbourg (67)

LE ZINC- Grenoble (38)

LES PARCELLAIRES- Annecy (74)

LIQUIDERIE- Paris (75)

NOSCH - Lyon (69)

VINOTAGE - PÉNICHE À VINS - Avignon (84)

Brasseries et restaurants traditionnels

AU BON COIN – Wintzenheim (68)

AU PÈRE LAPIN – Suresnes (92)

AUBERGE DE LIÉZEY - Liézey (88)

AUBERGE DU BON LABOUREUR - HÔTEL CHENONCEAUX – Chenonceaux (37)

BOCCA SUNSET – Pornichet (44)

BRASSERIE MAILLARD – Bordeaux (33)

BRASSERIE MILORD – Angers (49)

CHÈRE AMIE – BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES – Strasbourg (67)

CINQ MAINS – Lyon (69)

COCOTTE – Villeurbanne (69)

COLETTE – Saint-Coulomb (35)

DAILY GOURMAND – Vannes (56)

DROUANT RESTAURANT PARIS – Paris (75)

LA BRASSERIE DU THÉÂTRE – Bourg-en-Bresse (01)

LA FINE HEURE – Dijon (21)

LA RÉGALADE – Clermont-Ferrand (63)

LA ROTONDE – Paris (75)
LA TAVERNE ALSACIENNE – Gérardmer (88)
LAURYVAN – Saint-Junien (87)
LE CLOCHER – Tournon-sur-Rhône (07)
RESTAURANT HÔTEL DE LA GARE – Couzon-au-Mont-d’Or (69)
LA FERME DE LA GRANDE COUR - Honfleur (14)
VERTVERT - Montsoreau (49)

Bistrots et restaurants bistrologiques

AUBERGE DES ISLES – Montbreuil-Bellay (49)
AUBERGE SUNDGOVIENNE - HÔTEL *** RESTAURANT – Carspach (68)
AUBERGE TI COZ – Quimper (29)
BISTROT DE LA COMÉDIE - Nantes (44)
BISTROT DE LA PLACE - Saumur (49)
BISTROT DES BELLES CAVES – Tours (37)
BISTROT DU GABRIEL – Bordeaux (33)
BISTROT LA CAVE – Saint-Louis (68)
BOL D’AIR - Dardilly (69)
CASIMIR – Paris (75)
CHEZ JANOU – Paris (75)
CLUB MAROT – Lille (59)
COMME CHAI TOI – Paris (75)
COMME CHEZ MAMAN- Paris (75)
CUVÉE 31- L’Épine (51)
DORMY HOUSE - HÔTEL Étretat ***** - Étretat (76)
EELS – Paris (75)
EMA - Deux-Grosnes (69)
FRIDA – Bordeaux (33)
GALLOPIN – Paris (75)
GOLF DE LA COMMANDERIE – Crottet (01)
HOSTELLERIE D’ALSACE – Cernay (68)
L’ESSENTIEL – Saumur (49)
L’ESSENTIEL – Attiches (59)
LE 46 - Avignon (84)
LE BISTROT - CHÂTEAU DE BERNE RELAIS ET CHÂTEAUX***** - Flayosc (83)
LE BISTROT DU BRAU - HÔTEL**** LA BASTIDE D’EYGALIÈRES – Eygalières (13)
LE BON GEORGES – Paris (75)
LE GAUDINA - HÔTEL TERRE BLANCHE ***** - Tourrettes (83)

LE PETIT COMMMINES – Paris (75)
LE PETIT SOMMELIER - Paris (75)
LES CAUDALIES – Saint-Herblain (44)
MAISON JOANTO - Briscous (64)
O'RABASSE – Richerenches (84)
PREMNORD – Premeaux - Prissey (21)
RESTAURANT GLOU – Paris (75)
VINO STRADA STUB - Strasbourg (67)

Restaurants gastronomiques

ABBAYE DE TALLOIRES HÔTEL **** - Talloires-Montmin (74)
ÂME SŒUR – Lyon (69)
AU PETIT RELAIS – Coligny (01)
AU VIEUX COUVENT * - Rhinau (67)
AUX TERRASSES – Tournus (71)
COMPTOIR CUISINE – Bordeaux (33)
ÉCLOSION - HÔTEL RESTAURANT – Saint-Paul-de-Jarez (42)
ERMITAGE DE CORTON - HÔTEL **** & RESTAURANT – Chorey-les-Beaune (21)
FAVENTIA * - HÔTEL TERRE BLANCHE ***** - Tourrettes (83)
LE JIVA RESTAURANT - JIVA HILL RESORT ***** - Crozet (01)
L'AVELAN – HÔTEL COQUILLADE PROVENCE ***** - Gargas (84)
L'ÉTANG DU MOULIN * - Bonnetage (25)
L'HUITRIER PIE – Saint-Émilion (33)
LA CHAPELLE SAINT MARTIN - HÔTEL **** & RESTAURANT – Nieul (87)
LA NOUVELLE AUBERGE * - Wihr-au-Val (68)
LA ROCHE LE ROY – Tours (37)
LA TABLE DU MARQUIS - CHÂTEAU DE MAUBREUIL – Carquefou (44)
LE 1862 - LES GLYCINES * - Les-Eyzies-de-Tayac-Sireuil (24)
LE CERISIER – Tournon-sur-Rhône (07)
LE CLAIR DE LA PLUME * - Grignan (26)
ORIGINES * - Le Broc-Issoire (63)
RESTAURANT L'AO - HÔTEL *** - Rimbach-près-Guebwiller (68)
SKAB * - Nîmes (30)

Restaurants gastronomiques de prestige

JEAN SULPICE ** - AUBERGE DU PÈRE BISE *****- Talloires-Montmin (74)

LE V - FOUR SEASONS GEORGES V *** - Paris (75)
PAUL BOCUSE ** - Collonges-au-Mont-d'Or (69)
PLÉNITUDE - CHEVAL BLANC PARIS *** - Paris (75)
RESTAURANT PIC VALENCE *** - Valence (26)

Le palmarès final des cinq lauréats, vainqueurs dans chacune des catégories, sera dévoilé le 28 avril prochain. D'ici là, nous nous tenons à votre disposition pour tout complément d'information et demande d'interview.