

Le bordeaux truste les cartes des restaurants locaux

Dans sa dernière étude compilant les données de 220 établissements bordelais, l'agence [Wine Services](#) relève que 97% d'entre eux proposent du bordeaux à leur carte. Offre au verre : peut mieux faire

Jean-Charles
Galiacyjc.galiacy@sudouest.fr

Vin

Le bordeaux truste les cartes des restaurants locaux

Dans sa dernière étude compilant les données de 220 établissements bordelais, l'agence [Wine Services](#) relève que 97% d'entre eux proposent du bordeaux à leur carte

Une bonne nouvelle, tout de même, pour les vignerons girondins : ils restent prophètes en leur pays. Selon une étude menée par l'agence [Wine Services](#), compilant les données recensées dans plus de 200 établissements bordelais, on sert du bordeaux dans au moins 97% d'entre eux, soit 213 enseignes. C'est mieux que le champagne (181 restaurants, 82%) ou que les cuvées de Provence (178 restaurants, 81%). Surtout, parmi les plus de 36000 références de vins collectées dans cette étude, le bordeaux « pèse lourd » dixit la PDG Caroline Meesemaeker et s'installe très confortablement en tête, représentant 38% de l'offre devant la Bourgogne (18%) ou le Rhône (10%). L'agence [Wine Services](#), installée non loin de la Cité du vin à Bordeaux, grand spécialiste de la data dans le monde viticole, collecte notamment les données de 10000

restaurants et 2000 cavistes (ou sites d'e-commerce) du monde entier (dans 25 pays et 90 villes).

Rassemblant 25 collaborateurs, elle compte 200 clients, parmi lesquels 80 très belles propriétés girondines. Pour cette étude, elle a sondé 220 établissements bordelais « sur les 300 qui possèdent une vraie carte des vins », précise Caroline Meesemaeker. Une enquête menée de manière digitale, téléphonique ou physique, en novembre et décembre 2024. En définitive, les références de douze étoilés, d'une cinquantaine de « gastros », de plus de 130 bistrots, d'une trentaine de restaurants internationaux et de quelques bars à vins, ont été amassées.

Côté table donc, le « bordeaux bashing » demeure exceptionnel. Rares sont les professionnels à dédaigner la production locale : seules sept enseignes, sur le panel concerné, n'affichent aucune cuvée bordelaise à leur carte et pour plus de la moitié, il s'agit de cuisine régionale (corse) ou internationale (grecque ou italienne). L'étude révèle une valeur médiane de 26 références bordelaises par établissement : les étoilés en proposent très majoritairement sur leur carte avec une moitié d'étiquettes girondines : les bistrots

en affichent autour de 40% et les gastronomiques, autour de 30%.

Offre au verre : peut mieux faire

Autre constat de l'étude, un bémol cette fois : la restauration locale peut s'améliorer dans l'offre de vins bordelais au verre. Ces derniers souffrent d'un manque de représentation par rapport à leur volume de références. Sur l'ensemble des cuvées girondines disponibles en bouteille à la carte, seulement 6, 3% se retrouvent accessibles au verre. Les vins originaires de Provence (14%) ou du Sud-Ouest (11%) font beaucoup mieux. Le rosé du Sud-Est et le petit blanc de Gascogne apparaissent comme de sérieux concurrents aux vins au verre du cru.

« On est conscients de ce point faible, souligne Christophe Chateau, dirigeant au Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB). Voilà pourquoi nous avons travaillé à une nouvelle action grâce à laquelle on souhaite promouvoir les suggestions de vins bordelais au verre. » Une délibération a été votée en ce sens par le Conseil municipal de Bordeaux en décembre dernier. L'opération « Vins de Bordeaux au verre à Bordeaux », qui devrait être lancée au printemps, espère en partie rebattre les cartes. Pilotée par le



CIVB, en partenariat avec la Ville de Bordeaux, la Chambre de commerce et d'industrie de Gironde (CCI) et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih), cette action financée à hauteur de 70000euros entend favoriser les vins d'AOC girondines au verre sous toutes ses couleurs.

En échange d'outils de promotion et d'accompagnement, les restaurateurs devront proposer, au verre, à un tarif accessible, au moins trois vins d'appellations bordelaises en rouge, blanc et rosé, dont un issu de l'agriculture biologique. Ils devront également adhérer à l'initiative « Bordeaux local », qui impose de mettre à la carte 50% de vins bordelais. Une manière d'asseoir un peu plus le leadership du vignoble dans sa ville-centre.

Les châteaux les plus référencés Le château Haut-Marbuzet (Saint-Estèphe) est l'étiquette la plus référencée dans les établissements sondés par l'agence [Wine Services](#) : elle est présente dans 58 enseignes sur les 220 interrogées. Le château Carbonnieux (Pessac-Léognan) est à la carte de 52 restaurants dans sa version blanc et de 44 établissements en mode rouge. Dans le top 10, on retrouve ensuite les châteaux Mouton Rothschild (Pauillac, 42 restaurants), Cos d'Estournel (Saint-Estèphe, 38 restaurants), Giscours (Margaux, 38 restaurants), Haut-Bailly (Pessac Léognan, 38 restaurants), Léoville Las Cases (Saint-Julien, 38 restaurants), Lynch Bages (Pauillac, 38 restaurants) et Yquem (Sauternes, 38 restaurants).

Rares sont les professionnels à dédaigner la production locale : seules sept enseignes n'affichent aucune cuvée bordelaise



Les bordeaux représentent 38% de l'offre dans les restaurants. Illustration Thierry David / SO

■