

# Dix adresses qui célèbrent le vin à Bordeaux

Bars à vins, restaurants, caves... La capitale gironde regorge d'adresses dédiées au vin, à tous les vins français ou étrangers. Nous vous entraînons dans les dix lieux les plus emblématiques.

Texte de Jean-Baptiste Thial de Bordenave

Toutes les personnes qui ont connu Bordeaux il y a 25 ans vous le diront : la ville est aujourd'hui méconnaissable. Difficile de croire en effet que la capitale girondine, aujourd'hui l'une des cités les plus dynamiques et les plus attrayantes de l'Hexagone, était alors surnommée "La belle endormie" tant la vie autour du fleuve était inexistante et le tourisme limité...

Ce qui paraît encore plus inconcevable pour tout amateur de vin, c'est qu'il y a à peine deux décennies, il n'y avait quasiment aucun endroit dédié au vin dans ce que beaucoup de personnes considèrent comme la capitale mondiale du vin !

Il existait bien quelques vénérables institutions tels *Le Chapon Fin*, *Le Saint James* ou encore *Le Pavillon des Boulevards* où l'on pouvait feuilleter de belles cartes des vins, mais ces dernières étaient presque exclusivement dédiées à quelques prestigieuses appellations bordelaises, et à des prix conformes aux standards de ces établissements...

Puis au début des années 2000, la métamorphose intervient. Les immenses travaux de rénovation dépoussièrent la ville, Bordeaux connaît alors un essor exceptionnel.

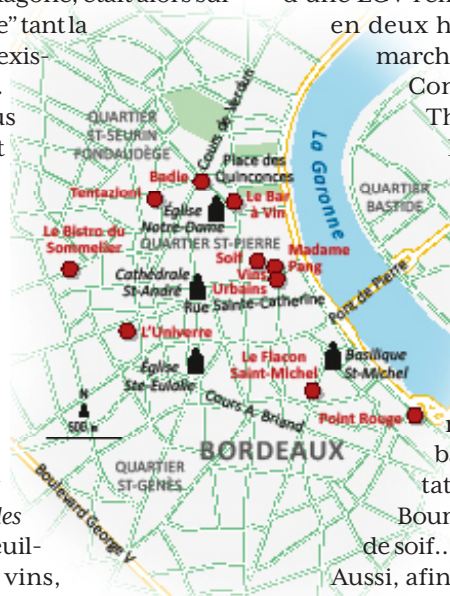
Le classement de l'Unesco en 2007, l'arrivée d'une LGV reliant la capitale girondine à Paris en deux heures provoquent un boom du marché immobilier et de l'œnotourisme.

Consécration internationale, le site The Daly Planet désigne en 2017 Bordeaux, destination touristique numéro 1 dans le monde, devant Mexico... N'en jetez plus !

Bordeaux est devenue en quelques années *the place-to-be*.

Le centre-ville redynamisé, le nombre d'adresses dédiées au vin explose. À tel point qu'il est aujourd'hui difficile de s'y retrouver parmi des centaines de bars et restaurants dédiés à la dégustation. Grands crus de Bordeaux, de Bourgogne, vins étrangers, "nature" ou de soif... Il y en a pour tous les goûts.

Aussi, afin de vous guider dans ce nouveau dédale bachique, nous avons sélectionné pour vous les dix endroits incontournables de la cité girondine, que certains surnomment désormais "La belle éveillée".



M. Boudot / Carte : A. Nicolas



Dans le quartier de la gare Saint-Jean, sur plus de 500 m<sup>2</sup>, Point Rouge est l'une des adresses tendance du vin dans la capitale girondine.



## Les bonnes adresses du vin à Bordeaux



D.R.

Avec sa terrasse, c'est l'endroit idéal pour s'initier aux vins du Bordelais.

### Le Bar à Vin du CIVB Et pourquoi ne pas débiter par un bon bordeaux ?

Le Bar à Vin du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB) se situe au rez-de-chaussée de l'hôtel Gobineau, un magnifique immeuble du XVIII<sup>e</sup> siècle qui n'est pas sans rappeler le célèbre Flatiron, à New York. Le lieu qui abrite aussi le siège du CIVB est atypique avec son architecture néoclassique et ses vitraux dédiés au monde viticole.

Les amateurs de vins de Bordeaux s'y bousculent, la file d'attente déborde souvent jusque dans la rue ! Ici, on ne sert que du bordeaux ! Ce bar est en effet la vitrine des vins de la région. La carte est régulièrement mise à jour, et on peut y déguster en permanence une trentaine de vins judicieusement sélectionnés et servis au verre. Les prix se situent entre 2 et 8 €. La dégustation peut être accompagnée d'assiettes de fromages, de charcuterie, ou de chocolats.

À noter pour les beaux jours : l'endroit possède une jolie terrasse, avec vue imprenable sur le Grand Théâtre.  
**Le Bar à Vin du CIVB, 3, cours du 30-juillet, 33000 Bordeaux.**  
**Tél. : 05 56 00 43 47. <https://baravin.bordeaux.com/fr/>**

### L'Univerre Un restaurant mythique !

Dissimulé au coin d'une rue discrète, un peu à l'écart de l'hyper centre, l'endroit ne paie pas de mine. Et pourtant, il s'agit du plus mythique des établissements bordelais dédiés au vin, sa notoriété a dépassé les murs de la ville. Professionnels du vin et grands amateurs s'y retrouvent pour partager des flacons parmi une carte pléthorique de plus de 1500 références. Olivier Beyre, en charge de la cave qu'il connaît en détail, les conseille.

Parmi les pépites de la carte : Château Sociando Mallet 1985 à 110 €, un lenghe de Rinaldi 2014 à 50 €, un vougeot 1<sup>er</sup> cru Les Petits Vougeots 2014 du domaine Hudelot-Noëllat à 95 € ou encore un rarissime gevrety chambertin Aux Échezeaux 2014 du domaine Fourrier à 115 €

Un endroit parfait pour apprécier de superbes vins, principalement hors Bordeaux, tout en dégustant une cuisine simple mais savoureuse. Il n'est pas rare que pendant les grands soirs les choses s'emballent et que les verres de grands vins servis à l'aveugle fument d'une table à l'autre dans d'amicales joutes bachiques. On peut ainsi se rendre innocemment à L'Univerre pour un dîner tranquille et finalement passer une soirée de dégustation inoubliable. Magique !

**L'Univerre, 40, rue Lecocq, 33000 Bordeaux.**  
**Tél. : 05 35 40 53 89. [www.univerre-restaurant.com](http://www.univerre-restaurant.com)**



D.R.

Le propriétaire Arnaud de Chateauxvieux (à g.) règne sur une cave de 1500 cuvées.

## Les bonnes adresses du vin à Bordeaux



M. Boudot

Gilles Davasse jongle avec les belles bouteilles comme l'excellent tavel de L'Anglore.

### Le Flacon Saint Michel Les amateurs s'y précipitent

Au cœur du dynamique quartier Saint-Michel, *Le Flacon*, qui peut recevoir 40 personnes en salle et 20 de plus en terrasse, est l'un des endroits les plus courus du moment par les amateurs. Une carte des vins au verre très bien sentie est actualisée toutes les semaines. Lors de notre passage, nous y avons savouré un tavel Prima 2018 de L'Anglore (6,50 €) et la cuvée Kopin 2017 de Ganevat (6 €). À la bouteille, une très belle sélection est aussi disponible : Les Alpes 2017 du domaine Belluard (43 €) ou encore le gevrety-chambertin Les Jeunes Rois 2016 du domaine Duroché (85 €).

Pour accompagner tout cela, *Le Flacon* propose une restauration légère et agréable : bouchons réunionnais, ravioles de fromage de brebis aux herbes, ou encore saucisson brioché aux morilles et trompettes de la mort. Tous les plats sont proposés entre 7 et 15 €.

Un tuyau pour les soirées entre amis : l'établissement possède désormais un superbe "mange-debout" pouvant accueillir des groupes de 15 personnes.  
**Le Flacon Saint Michel, 9, place du Maucaillou, 33800 Bordeaux.**  
**Tél. : 09 82 34 60 68. [www.facebook.com/leflaconsaintmichel/](http://www.facebook.com/leflaconsaintmichel/)**

### Tentazioni Succombez à la tentation des grands vins italiens

Créé en 2014 par Johanna et Giovanni Pireddu, auréolé d'une étoile au Michelin, le restaurant *Tentazioni* est depuis plusieurs années la référence de la cuisine italienne à Bordeaux. Et la carte des vins n'est pas en reste.

Exclusivement consacrée aux crus italiens (à l'exception notable des champagnes), cette carte a été sélectionnée avec le plus grand soin et propose un voyage parmi toutes les plus grandes régions de la péninsule. La carte des vins au verre est évolutive, et le service au Coravin permet de servir des vins d'excellent niveau, comme un barolo Brovia 2013 (15 €), un brunello-di-montalcino La Fortuna 2012 (16 €) en rouge, ou encore un superbe nosiolo Foradori 2017 (15 €).

À la bouteille, les plus grands noms sont présents dans une large gamme de prix : barbera-d'alba 2013 de Roagna (65 €), langhe Sito Moresco 2014 d'Angelo Gaja (85 €), barolo Tre Tine 2011 de Giuseppe Rinaldi (185 €).

Attention, malgré sa récente étoile, le restaurant a refusé de céder à la facilité des réservations en ligne. Il vous faudra donc le contacter directement et surtout le faire très tôt, succès oblige ! Une chose est sûre, vous ne le regretterez pas !  
**Tentazioni, 59, rue du Palais-Gallien, 33000 Bordeaux.**

**Tél. : 05 56 52 62 12. [www.tentazioni-bordeaux.fr/](http://www.tentazioni-bordeaux.fr/)**



M. Boudot

Johanna et Giovanni Pireddu vous initient aux délices de l'Italie.



## Les bonnes adresses du vin à Bordeaux



Ici, la délicieuse cuisine du marché accompagne une belle palette de vins.

### Soif

#### Le paradis des vins “nature”

Ce bistrot d'une vingtaine de places a ouvert ses portes il y a trois ans dans le centre de Bordeaux. Son credo : proposer des vins “nature” de haute volée achetés directement chez les producteurs. Nicolas Lefevre et sa compagne Cécile Lambre (qui officie en cuisine) privilégient ainsi des vignerons qu'ils connaissent personnellement.

La carte des vins est très variée et vous pourrez vous faire plaisir à prix doux avec des cuvées tels que le bordeaux supérieur Ormiale 2015 de Fabrice Domercq et Jasper Morrison à 54 €, ou le côtes-de-bergerac rouge Pèlroge 2018 du domaine de l'Astré à 24 €. Parmi les perles introuvables figurant à la carte, on peut citer le vin de France blanc Les Nourrissons 2018 de Stéphane Bernaudeau à 118 €.

La cuisine du marché accompagne les vins servis avec des plats justes et savoureux allant de 7 à 20 €. Le tout fonctionne parfaitement et *Soif* continue à s'imposer comme une référence des adresses dédiées au vin à Bordeaux.

**Soif, 35, rue du Cancera, 33000 Bordeaux.**

**Tél. : 09 86 10 42 40. <https://soif-bordeaux.com/>**

### Badie

#### L'adresse des amateurs de vieux bordeaux et de champagnes

Il n'y a pas que les bars à vins qui ont le vent en poupe à Bordeaux !

Les caves se multiplient également à vitesse grand V. Dans ce paysage très changeant, la vénérable maison Badie, fondée en 1880 et située à l'extrémité des allées de Tourny dans le “triangle d'or” bordelais, demeure malgré tout la référence en la matière. Cette cave fait logiquement la part belle aux vins

de Bordeaux dont des millésimes anciens avec une superbe sélection à tous les prix.

Jugez plutôt : Château BOLAIRE 2015 (Bordeaux) à 12 €, Château SÉNÉJAC 2012 (Haut-Médoc) à 11 €, Domaine de Chevalier 2014 (Pessac-Léognan) à 62 €, ou encore le délicieux Clos du Marquis 1989 (Saint-Julien) à 120 €.

Mais vous pourrez également y trouver une belle sélection d'autres vins de l'Hexagone et même quelques pépites



L'équipe des caves Badie veille sur de nombreux trésors, notamment des vieux millésimes crus classés bordelais.

étrangères. Quid du champagne ? Il vous suffit de traverser la rue pour pousser la porte de Badie Champagne, magasin jumeau dédié aux bulles champenoises. L'offre est tout simplement ahurissante : Drappier Brut Nature à 32 €, Billecart-Salmon Vintage 2008 à 67 € ou le superbe extra-brut Complantée d'Agrapart à 69 €.

**Badie, 60-62, allées de Tourny, 33000 Bordeaux.**

**Tél. : 05 56 52 23 72. [www.badie.com/](http://www.badie.com/)**

## Les bonnes adresses du vin à Bordeaux



M. Boudot

Gaël Geffroy veille sur une splendide collection de spiritueux.

### Point Rouge La plus belle carte de la ville

L'endroit est immense et superbe. Sis dans le quartier de la gare Saint-Jean, *Point Rouge* est un peu éloigné du centre mais il vaut le déplacement. Installé dans le château Descas, datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, et ses anciens chais de négoce, l'endroit se déploie sur 500 m<sup>2</sup>.

La carte des vins donne le vertige : Roulot, Reynaud, Leroy, Romanée-Conti, Clos Rougeard... Tout y est, disponible sur plusieurs millésimes et à des prix exceptionnels. Claude Martignolles, copropriétaire, sait en effet faire profiter ses clients de ses allocations dans tout le vignoble français. Qui aujourd'hui peut proposer six millésimes du Château des Tours (Côtes du Rhône) entre 60 et 80 € sur table ou un verre (servi au Coravin) de l'incroyable Château de Fonsalette 2001 pour 35 € ? Les amateurs de bordeaux sont aussi choyés : Cuvée Émilien 2016 du château Le Puy à 55 €, Château d'Armailhac 2008 à 85 €.

Mais ce n'est pas tout : *Point Rouge* est réputé pour sa collection de spiritueux et ses cocktails, réalisés à la perfection par l'autre copropriétaire du lieu, Gaël Geffroy. Incontournable !

**Point Rouge, 1, quai de Paludate, 33800 Bordeaux.**  
Tél. : 05 56 94 94 40. [www.pointrouge-bdx.com](http://www.pointrouge-bdx.com)

### Vins Urbains Le repaire des négociants de la place de Bordeaux

Une des adresses fétiches des négociants bordelais, *Vins Urbains* est un établissement sympathique niché au détour d'une rue du centre-ville, au cœur du quartier Saint-Pierre. Créé en 2015 par Jan Bussièrès, l'ancien sommelier de l'*Estacade*, ce dernier a sélectionné une carte évolutive d'environ 500 références qui ravira tous les amateurs. Principalement constituée de vins français, on y trouve aussi bien des domaines incontournables comme Léoville Barton, Haut-Bailly ou Trévallan (rouge 2015 à 90 €) que d'émblématiques vigneronns tels que Pierre Gonon (saint-joseph 2016, 80 €), Marcel Lapierre (magnum de morgon 2013, 85 €) et Jacky Blot, mais aussi des étoiles montantes comme Julien Cécillon, Thibaud Boudignon, le Clos du Jauqueyron (haut-médoc 2014, 45 €).

Le tout est accompagné de produits du terroir de belle qualité. Elle manque peut-être un peu de verdure, mais la carte devrait évoluer dans ce sens d'ici peu !

Bon à savoir : l'endroit dispose d'une superbe cave voûtée pour une vingtaine de personnes que l'on peut privatiser pour organiser des dégustations entre amis.

**Vins Urbains, 27, rue des Bahutiers, 33000 Bordeaux.**  
Tél. : 09 52 19 09 37.



En cinq ans, Jan Bussièrès a fait de son adresse une référence.

D.R.



## Les adresses du vin à Bordeaux

### Le Bistro du Sommelier L'institution bordelaise

**C**réé en 1986 par le sommelier Hervé Valverde, *Le Bistro du Sommelier* est aujourd'hui une véritable institution à Bordeaux. Cette brasserie propose en effet depuis plus de trente ans une cuisine traditionnelle du Sud-Ouest, certes très classique, mais fort bien élaborée.

Mais la véritable spécificité du lieu se trouve du côté de la cave. Hervé Valverde ayant très tôt souhaité démocratiser les grands vins, on y trouve une superbe sélection, surtout des bordeaux, à des prix très raisonnables.

Quelques exemples ? Château Anthonic 2012 (Moulis) à 30 €, Château Les Ormes Sorbet 2011 (Médoc) à 35 €, l'excellent Château Cos Labory 2011 (Saint-Estèphe) à 60 €, Château Montrose 2004 (Saint-Estèphe) à 120 € ! Bien que *Le Bistro du Sommelier* propose de nombreux vins au verre, on préfère ici laisser le client repartir avec sa bouteille entamée.

Avis aux *aficionados* de cigares cubains : l'endroit héberge le deuxième lundi de chaque mois le Bordeaux Havane Club, un rendez-vous autour du cigare cubain.

**Le Bistro du Sommelier, 163, rue Georges-Bonnac, 33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 96 71 78.**



M. Boudot

Le sommelier Hervé Valverde a créé cette institution il y a trente ans.

### Madame Pang Les amateurs viennent ici pour être dépayés

**E**ntrez chez *Madame Pang*, c'est quitter Bordeaux pour se retrouver dans un bar à la mode à Hong Kong. Sa splendide décoration asiatique/art déco est un mélange de tradition et de modernité. Jérôme Billot, qui a travaillé plusieurs années à Hong Kong avec sa femme Harmony, propose une succulente cuisine *finger food*, axée autour des célèbres *dim sum*, des raviolis vapeurs farcis au choix au canard, aux légumes, aux crevettes, au lard épicé... servies par ration de deux ou quatre pièces. Irrésistible !

Mais comment accompagner ces versatiles "tapas chinoises" ? La carte des vins est éclectique et permet de trouver le bon accord avec les mets. Vous pourrez ainsi opter en blanc pour un montlouis Clos Michet 2017 de Jacky Blot à 47 €, ou pour un arbois Les Gravières 2016 de Bénédicte et Stéphane Tissot à 65 €. Côté rouge, vous choisirez peut-être le morgon 2014 de Lapierre à 52 €, le côtes-catalanes Vieilles vignes 2015 du domaine Gauby à 74 € ou la géniale Cuvée Paul 2015 du château Haut-Bergey proposée à 48 €.

Ultra à la mode, cette adresse n'accepte pas les réservations ! Un conseil, arrivez tôt, surtout si vous êtes nombreux.

**Madame Pang, 16, rue de la Devise, 33000 Bordeaux.**

**Tél. : 05 56 38 47 13. [www.madamepang.com](http://www.madamepang.com)**



Sans quitter Bordeaux, Harmony et Jérôme Billot vous invitent à Hong Kong.

D.R.