

DOSSIER DE PRESSE

Janvier 2025



Les **Grands Prix** de La Revue du vin de France **2025**

Jeudi 9 janvier 2025

GROUPE
marie claire

La Revue du vin de France, plus ancien magazine au monde dédié au vin, a l'honneur de décerner à Fabrice Sommier – Meilleur ouvrier de France et président en titre de l'Union de la Sommellerie Française – et Philippe Faure-Brac – Meilleur sommelier du monde, restaurateur et ancien président de l'UDSF entre 2016 et 2024 – son prix de **Personnalités de l'année 2025**.

La Revue du vin de France salue l'ensemble de la sommellerie française au travers de deux de ses brillants ambassadeurs, pour leur engagement dans la transmission du vin et de sa culture.

À leurs côtés, 12 autres personnalités qui vont marquer le monde du vin en 2025, sont récompensées.

La cérémonie de remise s'est déroulée jeudi 9 janvier 2025 à l'Automobile Club de France, place de la Concorde, à Paris. Ces prix, qui saluent l'ensemble des métiers du vin et de la vigne, ont été décernés par le directeur de la rédaction de La RVF, Denis Saverot et le Comité de dégustation de La Revue du vin de France, qui réunit vingt des plus fameux experts français, journalistes, sommeliers, œnologues, marchands et écrivains du vin.

Personnalités de l'année :

Fabrice Sommier et Philippe Faure-Brac - Union de la Sommellerie Française

Vigneronne de l'année : **Jérôme Bretaudeau - Gétigné**

Coopérative de l'année : **Tutiac - Gironde**

Coup de cœur de l'année : **La Maison du Whisky - Paris**

Marque de l'année : **Maison Trimbach – Ribeauvillé**

Innovation de l'année : **Beaucarnea**

Hypermarché de l'année : **Carrefour Dijon Toison d'Or - Bourgogne**

Carte des vins de l'année : **Lilou – Hyères**

Meilleur accueil dans le vignoble : **Taittinger - Reims**

Découverte de l'année : **Domaine Peter Sichel - Cucugnan**

Cave de l'année : **La Cave du Moros - Concarneau**

Œuvre culturelle de l'année : **Les Gouttes de Dieu (série TV)**

Spiritueux de l'année : **La Martiniquaise**

Palmarès à découvrir dans les pages suivantes.

LES PERSONNALITÉS DE L'ANNÉE

FABRICE SOMMIER ET PHILIPPE FAURE-BRAC

HONNEUR AUX "PASSEURS" DE VIN



© Régis Girman

Parce qu'ils sont un maillon essentiel de l'univers du vin, d'infatigables ambassadeurs de sa culture, La Revue du vin de France distingue l'ensemble des sommeliers français au travers de ces deux figures.

Derrière une telle trilogie, qui méritait le titre de "Personnalité de l'année 2025" ? En 2022, La Revue du vin de France a reçu le président Emmanuel Macron, distingué pour son soutien constant au vin français et à sa culture. En 2023, ce fut l'actrice et vigneronne Carole Bouquet, inlassable ambassadrice du vin dans le milieu du cinéma et de la culture. L'année dernière, Bernard Arnault fut élu pour avoir développé sous pavillon français le premier groupe mondial de vins et de spiritueux de luxe.

Action décisive

La rédaction et le comité de dégustation ont beaucoup discuté, balancé, soupesé avant de se rallier à une idée qui, avec le recul, paraît une évidence : la sommellerie française, par son histoire, son engagement, la richesse des profils qu'elle réunit, son action décisive pour vendre le vin et transmettre sa culture, mérite nos éloges.

Si ce prix 2025 est décerné à l'ensemble d'une profession, nous sommes fiers de le remettre à deux de ses brillants ambassadeurs : Fabrice Sommier, Meilleur ouvrier de France et président en titre de l'Union de la sommellerie française (UDSF), et Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du monde et restaurateur, à la tête de l'UDSF entre 2016 et 2024.

Alors, pourquoi la sommellerie ? D'abord, pour revenir à la réalité du terrain dans un contexte devenu tendu, vente et consommation en berne, vignoble frappé par le gel, la grêle, les maladies, envolée des coûts de production et exportations au ralenti. Nous saluons ici ce qui distingue le métier de sommelier, cette fonction de "passeur" entre les vignerons et un large public.

Transmettre le goût et la culture du vin, ce liant de l'identité française, réclame un savoir-faire, des connaissances, l'amour des autres et surtout un travail au quotidien, dans les salles de restaurants, les grands hôtels, les écoles, les sites et établissements de vente de vin, les palais nationaux, les compagnies aériennes, les clubs de dégustation, les médias, tout en restant au contact du monde vigneron.

Il est légitime de saluer l'évolution du métier tant l'image du sommelier s'est transformée. Prenez un Manuel Peyrondet, 44 ans, né à Autun, formé à Dijon, brillant chef d'entreprise aux commandes du club Chais d'œuvre après des classes classiques, *Taillevent, Bristol, Royal Monceau*. Observez Xavier Thuizat, encore un Bourguignon, 30 ans, né à Beaune, excellent orateur, élégant, décontracté, sympathique, prenez Pascaline Lepeltier, 43 ans, restauratrice à succès à New York, chroniqueuse et autrice internationalement réputée, regardez l'épatante francilienne Marie Wodecki, Meilleure jeune sommelière de France à 25 ans...

Pédagogue, polyglotte, aussi à l'aise en salle, en cave, dans le vignoble que devant les caméras, sur les réseaux sociaux ou devant une assemblée, de plus en plus souvent chef d'entreprise, la nouvelle génération ne se contente plus, comme le dit Pascaline Lepeltier, d'associer du vin avec des mets mais va au-delà, en associant le vin avec des gens.

Partage, transmission et fraternité

Regardez, à titre d'exemple, le parcours d'un Fabrice Sommier. Comment a-t-il fait, lui, l'enfant du Berry né à Châteauroux d'un père ouvrier-fondeur et d'une mère repasseuse pour présider aujourd'hui l'UDSF, ses 1 500 membres, ses vingt-cinq associations régionales, ses écoles d'apprentissage, ses concours et compétitions et ses cinquante ans d'histoire ?

Eh bien, il a travaillé, aimé son métier, multiplié les expériences, sans rater les rencontres décisives de la vie. La première notamment, celle du chef Jean Bardet qui l'embauche lors de son examen de sortie de la mention sommellerie, à Saint-Cyr-sur-Loire. Sommier a 18 ans. En ce temps-là, chez Bardet, à Tours, il y avait dégustation chaque vendredi avec Jacques Puisais, Jean Lenoir – le futur "Nez du vin" – ou Gaston Huet. Peut-on mieux démarrer ?

Ensuite, ce sera le tour de France à la façon des artisans-compagnons : d'abord l'Alsace (*Le Beau Site* à Ottrott), puis Bernard Robin à Bracieux, en Grande Sologne, et Philippe Groult, à Paris. En 2000, Bernard Loiseau l'appelle mais sa mère meurt le jour de son arrivée à Saulieu. Un *fatum* trop lourd à porter. Coup de fil de Georges Blanc : ce sera Vonnas, où Fabrice Sommier restera vingt-et-un ans, arrivé chef sommelier, parti directeur général du groupe. Joli sillon, n'est-ce pas ?

La RVF a par ailleurs souhaité saluer deux réussites. D'une part, le concours du Meilleur sommelier du monde 2023 à Paris qui, à la veille de l'année olympique, une semaine durant, jusqu'à la très belle finale à La Défense Arena, a tenu en haleine le monde du vin français et international. Ici, un immense bravo à Philippe Faure-Brac qui, avec son équipe, en a été le concepteur à l'issue d'un formidable parcours à la tête de la sommellerie qui l'a conduit, entre autres, à prêcher la bonne parole auprès de tant de jeunes des lycées hôteliers. D'autre part, nous distinguons la montée en puissance de la "Team France" de sommellerie, sous l'égide de David Biraud, qui prépare nos compétiteurs aux concours internationaux.

Voilà pourquoi La Revue du vin de France est fière de saluer la sommellerie française, les hommes et les femmes qui la composent, leurs valeurs surtout, partage, transmission et fraternité, au service du vin et des hommes.

DENIS SAVEROT
DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
UDSF-FRANCE.COM

LE VIGNERON DE L'ANNÉE :

JÉRÔME BRETAUDEAU, À GÉTIGNIÉ (44)

FORCE VIBRANTE ET DOUCEUR RASSURANTE DU MUSCADET

©Paul Stefanaggi

Novembre 2023. Comme chaque année, la prestigieuse Académie du vin de France se réunit lors d'un dîner. Les grands noms du monde du vin – Anselme Selosse, Gérard Chave, Dominique Lafon, Léonard Humbrecht... – sont là. Une poignée de nouveaux membres rejoint ce cercle très fermé. Parmi eux, Jérôme Bretaudeau. Une première pour un vigneron du Muscadet. À la manière de Selosse en Champagne, de Reynaud à Châteauneuf-du-Pape, d'Overnoy dans le Jura, Bretaudeau a transcendé les vins de sa région, le Muscadet, et son cépage, le melon.

Les amateurs de grands vins savent le potentiel immense des terroirs océaniques du Muscadet, tant malmenés par des faiseurs de blancs fluets et acides. Les grands blancs de Luneau-Papin, de Jo Landron et tant d'autres s'affirment depuis longtemps, font rayonner ce terroir à travers le monde. L'éclosion de Jérôme Bretaudeau fait entrer le melon blanc, ce cépage à l'aromatique discrète, à la bouche élancée, dans une autre dimension. Allons plus loin : au-delà du Muscadet, les vins de Bretaudeau bouleversent notre rapport à la dégustation, nous invitent à découvrir de nouvelles perceptions de l'éclat, de la pureté aromatique, du confort en bouche et en même temps d'une énergie unique.



Jérôme Bretaudeau a débuté sur deux hectares en 2001 avant de hisser ses vins au sommet de la Loire.

Il suffit de goûter son Clos des Bouquinardières 2022 pour comprendre la force vibrante et la douceur rassurante des vins de Jérôme. Né le 28 mai 1975 à Nantes, il ne vient pourtant pas d'une lignée de vignerons. Ses parents étaient agriculteurs à Gétigné, au cœur du Muscadet. Adolescent, il se passionne et se forme à la vigne : CAP, BEP, Brevet professionnel, apprentissage chez un vigneron voisin. Un parcours classique, en apparence. Car en parallèle, il déguste beaucoup. Sa curiosité infinie pour les vins du monde entier éclairera ses décisions de vigneron pour viser un idéal de vins.

Il démarre son vignoble *ex nihilo* en 2001 avec deux hectares, puis cinq en 2005. Passage en bio, puis en biodynamie. Ces années-là, il fait son vin dans les anciennes écuries de ses parents. 2012 marque un tournant avec la construction de la cave au lieu-dit Belle-vue à Gétigné et l'acquisition de vignes pour monter à 15 hectares. Granit, quartz rose et blanc, gabbro... la myriade de sols commence à se retranscrire avec nuances dans les vins. Il plante aussi d'autres cépages inspirés par ses dégustations : chardonnay, pinot gris, savagnin, merlot et pinot noir. Au fur et à mesure de précision, de tact, de sensibilité en cave, les vins se délient, s'affinent et se hissent au sommet de la Loire. Il rejoint les domaines triplement étoilés de notre *Guide des meilleurs vins de France 2024*. Cette année, à quelques mois de ses 50 printemps, nous lui remettons le prix de "Vigneron de l'année". Une première pour un vigneron du Muscadet !

Et l'avenir du domaine ? Jérôme n'a pas de successeur. Pour poursuivre ses rêves, son idéal de grands vins, il lui faut un support financier. Il a fait entrer la maison familiale de champagne Billecart-Salmon dans son capital afin de « faire en quinze ans, ce qui aurait été fait en un siècle ». Bravo Jérôme !



Parmi les nouveautés lancées par Stéphane Héraud (à d.), le président de Tutiac, des vins à partir de cépages résistants, d'autres sans alcool...

©DR

LA CAVE COOPÉRATIVE DE L'ANNÉE: TUTIAC, EN GIRONDE

UNE UNION DE CAVES TOURNÉE VERS L'INNOVATION

Stéphane Héraud, le président de Tutiac, la coopérative installée dans le nord de la Gironde, égrène les grandes dates de la vie de celle qui s'appelait à l'origine Cave des Hauts de Gironde. « *Notre histoire a commencé en 1974 sur fond de crise économique. Ensuite, nous avons construit notre cave de Marillac en 1988, puis nous nous sommes associés à d'autres caves du Blayais. En 2020, c'est au tour de Sauternes ; en 2021, c'est la cave de Lugon, à côté de Fronsac, et en 2023, Gauriac à Bourg. En cinquante ans, nous sommes devenus le premier groupe coopératif de Gironde* », raconte-t-il.

Aujourd'hui, malgré le contexte très difficile que traverse Bordeaux, la cave, qui réalise 100 millions d'euros de chiffre d'affaires, regroupe 500 adhérents sur 5 000 hectares en production (dont 620 hectares en bio) et emploie 165 permanents. Elle enregistre des ventes en hausse en France comme à l'export, qui représente 55 % de son chiffre d'affaires.

Loin de se reposer sur ses lauriers, la cave de Tutiac a surtout axé son développement sur l'innovation. Premier producteur bio de Gironde, elle développe en parallèle une gamme de vins produits à partir de cépages résistants, ainsi que des cuvées "No Low" (pas ou peu d'alcool) à 0 %, 6 % et 9 % d'alcool. « *Il est important d'être attentif aux évolutions du marché* », poursuit Stéphane Héraud. Tutiac vient aussi de lancer un vin avec un bouchon Nomacorc issu de déchets plastiques recyclés de l'océan et de se lancer dans la récupération du CO₂ durant la fermentation.

JÉRÔME BAUDOIN

TUTIAC.FR

LE COUP DE CŒUR DE L'ANNÉE

LA MAISON DU WHISKY, À PARIS

CHASSEUR D'EAUX-DE-VIE

Cela fera bientôt soixante-dix ans que Georges Bénitah a créé La Maison du Whisky (dite LMDW pour les pressés), avec comme mission de faire connaître au monde les meilleures eaux-de-vie. Et cela fait trente ans en ce mois de février que son fils Thierry (57 ans) a pris la direction de la maison créée en 1956.

Entre-temps, LMDW est devenue un acteur incontournable de l'import/export de spiritueux et de leur distribution, notamment en accompagnant l'incroyable essor et la "premiumisation" des whiskies single malt écossais, puis des whiskies du monde (Japon en tête). Avec toujours un coup d'avance, La Maison du Whisky a ensuite accompagné la croissance du rhum, des agaves (mezcal, téquila) ou encore du saké (qui n'est pas un spiritueux).

Si bien qu'aujourd'hui, LMDW, c'est 150 fournisseurs et environ 300 marques, 265 salariés, une plateforme (The Avant Gardists) dédiée aux petites distilleries craft, le Whisky Live (le plus gros salon dédié aux spiritueux en Europe), des boutiques à Paris et à Singapour, un site internet (whisky.fr), une plateforme d'enchères en ligne (Fine Spirits Auction), un bar (Le Golden Promise à Paris), La Maison du Saké, un magazine (*Whisky Magazine*), une joint-venture avec Maison Velier... Surtout, LMDW et ses produits sont devenus une sorte de label de qualité pour les amateurs de spiritueux. Incontournable, on vous dit !

FABIEN HUMBERT

WHISKY.FR



Fils du fondateur,
Thierry Bénitah dirige
La Maison du Whisky
depuis trente ans.

MARQUE DE L'ANNÉE

MAISON TRIMBACH, À RIBEAUVILLÉ (68)

DEPUIS 1626, ILS FONT RAYONNER LES VINS D'ALSACE DE PAR LE MONDE

Lorsqu'il s'agit de faire rayonner de par le monde le prestige des vins d'Alsace, la maison Trimbach occupe une position privilégiée, tant par les volumes produits – un million de bouteilles, intégralement certifiées bio depuis 2023 – qui assurent une large distribution que par la qualité de ses vins issus d'achats de raisins et de vignobles en propriété.

Depuis 1626, les Trimbach ont su se développer et passer le relais à treize générations, avec aujourd'hui Pierre Trimbach, qui a officiellement signé son premier millésime en 1979, et son frère Jean, en charge des ventes. Leurs enfants Anne et Frédérique (filles de Pierre), Pauline et Julien (enfants de Jean) occupent tous en harmonie une place dans l'organigramme et contribuent au dynamisme du nom familial.

Sous l'impulsion de la jeune génération, de nouveaux vins issus de lieux-dits et Grands crus en propriété voient le jour, aux côtés des incontournables cuvées de riesling Frédéric-Émile et du mythique Clos Sainte Hune, qui fête cette année le centenaire de son existence.

À côté des 67 hectares de vignes qui leur appartiennent, les Trimbach commercialisent un volume équivalent en négoce, intransigeants sur la qualité de la gamme classique, dont trois vins, riesling, pinot blanc et gewurztraminer, représentent près de 50 % du volume total de la maison, irréprochables par leur qualité et proposés à prix fort sages.

JEAN-EMMANUEL SIMOND

TRIMBACH.FR

©DR



Entourés de Jean (à g.) et Pierre Trimbach, leurs enfants Julien, Frédérique, Anne et Pauline représentent la treizième génération de la maison.

LE PRIX DE L'INNOVATION

BEAUCARNEA

UN COMPTEUR DE VOITURE POUR GRANDS FLACONS

L'aventure Beaucarneia commence le jour où, pour financer l'un de ses projets, Tegwen Naveos cède quelques Châteaux Margaux 2001 tirés de sa cave. Né à Lorient en 1974, sommelier, restaurateur à succès à Guidel-Plages puis en Suisse avec sa femme Caroline, créateur du site Pur Jus (vins bio et "nature"), Naveos est un hyperactif. Un acheteur toque à sa porte, en Bretagne, et repart avec les Châteaux Margaux qu'il laisse dans sa voiture, au soleil, tout l'après-midi. Traumatisme du vendeur : « *Ce gars-là comptait revendre les vins, il se fichait de les abîmer* ». Dès lors, Tegwen Naveos se sent en mission, se met à dessiner des prototypes de thermomètres pour protéger les bouteilles. Après onze années d'efforts, il met au point cette capsule à mi-chemin entre le monde horloger et celui du vin. Une invention sans électronique, lisible à l'œil nu, sans appli. Fixé dans la piqûre ou "cul" de la bouteille, inviolable, l'appareil enregistre les températures minimum et maximum subies par la bouteille au cours de sa vie. Éternellement. Une aubaine pour la communauté des acheteurs de flacons de prestige anciens dont l'origine est souvent floue. « *Comme le compteur d'une voiture d'occasion, mon invention redonne confiance à l'acheteur* », assure Tegwen Naveos, qui vient de vendre Beaucarneia au domaine Prieuré Roch, pionnier du vin nature en Bourgogne. « *Les premières capsules seront livrées ce printemps, pour le millésime 2023. Les vins seront commercialisés à l'automne 2025* », explique celui qui rêve d'imposer un nouveau standard mondial de protection des grands vins. Ni plus ni moins.



L'invention de Tegwen Naveos enregistre les variations de températures des bouteilles.

©DR

DENIS SAVEROT
BEAUCARNEA.IO

L'HYPERMARCHÉ DE L'ANNÉE : CARREFOUR DIJON TOISON-D'OR, EN BOURGOGNE

PRESTIGE, ÉCLECTISME ET ACCESSIBILITÉ

La cave du Carrefour Toison-d'Or coche toutes les cases d'un linéaire où l'amateur se sentira à son aise en toutes circonstances. Côté prestige et éclectisme, les charmes-chambertin de Frédéric Magnien et le nuits-saint-georges Vieilles vignes de Dominique Laurent côtoient les châteaux La Mission Haut-Brion, Lafite Rothschild et une collection complète des trois grandes côte-rôtie de E.Guigal (La Landonne, La Turque et La Mouline).

Quoi de plus normal, pensera-t-on, de trouver une cave riche de 2 000 références dans l'hypermarché de la capitale bourguignonne ? Il n'en a pourtant pas toujours été ainsi. « Notre offre s'est beaucoup réduite, avant d'être redéployée il y a quelques années », note Emmanuel Barillé, en charge du rayon. L'offre est divisée en deux espaces : La Cave pour l'offre la plus courante et Le Chai. Ce dernier réserve un espace plus intimiste où les bouteilles sont stockées à l'horizontale ou dans des armoires climatisées. Ici, la fourchette de prix s'étend d'une quinzaine d'euros à plus de 600. L'offre bordelaise y rivalise en diversité avec les belles appellations bourguignonnes. Quelques références permettent aussi de sortir des chemins balisés.

ROUTE DÉPARTEMENTALE 974, CC TOISON D'OR,
21000 DIJON

LAURENT GOTTI



L'équipe de l'hypermarché dijonnais devant sa cave fort bien fournie.

CARTE DES VINS DE L'ANNÉE :

LILOU, À HYÈRES (83)

UNE BELLE CARTE DES VINS ABORDABLE SUR LA CÔTE-D'AZUR !

David Pirone, le propriétaire (à d.),
fait confiance à Bertrand Rouger
pour sélectionner les vins de *Lilou*.



©Emma Millas

Dans une région où le prix d'une bouteille de rosé quelconque frôle parfois les 100 euros et où la carte des vins se résume souvent à quelques références sans inspiration, Lilou, hôtel-restaurant à Hyères, détonne. À notre connaissance, il n'existe aucun lieu semblable dans la région.

La carte déroule une sélection de 250 références choisies très habilement. On y retrouve les grandes bouteilles de la région et bien au-delà, de la Vallée de la Loire à celle du Rhône en passant par la Grèce ou l'Italie, il n'y a que l'embarras du choix. Le tout à des prix très abordables, incroyables même ! Le patron, David Pirone, assume : « *Je suis un passionné de vins et je veux que mes clients puissent en profiter et se faire plaisir sans se ruiner, c'est un choix* ». Nous ne pouvons que souscrire et applaudir lorsqu'on voit des verres de jolis vins à 6 euros et des bouteilles comme le champagne Roederer Collection à 88 euros, le bandol blanc de Terrebrune à 35 euros ou encore le côtes-du-rhône de Jamet à 29 euros... Il faut parfois se pincer pour y croire.

Ce genre d'adresse est hélas bien trop rare sur la côte. Nous saluons donc le travail et l'esprit de cette maison qui, nous l'espérons, en inspirera d'autres.

OLIVIER POELS
lilouhotel.fr



©DR

LE MEILLEUR ACCUEIL DANS LE VIGNOBLE : **TAITTINGER, À REIMS**

AU CŒUR DE LA COLLINE SAINT-NICAISE

En poussant les portes du site de l'abbaye Saint-Nicaise à Reims, nous voilà au cœur du tout nouveau lieu de visite de la maison Taittinger, aujourd'hui dirigée par Vitalie Taittinger. Il aura fallu dix-huit mois de travaux pour concevoir cet endroit tout entier dédié aux vins de la maison, à sa philosophie, mais aussi à la gastronomie – un sujet qui tient à cœur à Taittinger, par ailleurs organisateur du célèbre prix culinaire éponyme.

Sur les fondations de ce qui fut jadis une prestigieuse abbaye, on découvre, depuis juillet 2024, date de la réouverture, un nouveau parcours de visite qui entraîne les amateurs au cœur même de la maison. Au menu : vidéo, promenade dans les superbes caves gallo-romaines à 18 mètres de profondeur, clins d'œil aux partenariats artistiques, boutique et surtout différentes dégustations thématiques autour des cuvées emblématiques de la marque. "L'Instant Gourmet" permet, par exemple, d'associer plusieurs vins avec des petites créations gastronomiques signées par le chef Philippe Mille, ancien des *Crayères*.

La maison ne compte pas s'arrêter là, puisqu'en 2025 ouvrira un restaurant au concept novateur que nous avons hâte de découvrir. Taittinger crée avec ce lieu un lien fort avec les amateurs de champagne et propose une offre œnotouristique incontournable à Reims.

LA DÉCOUVERTE DE L'ANNÉE : DOMAINE PETER SICHEL, À CUCUGNAN (11)

UN BORDELAIS DINGUE DES CORBIÈRES

Il n'est pas de grand vin sans terroir, ni de vin exceptionnel sans courage. L'aventure du domaine Peter Sichel, à Cucugnan dans l'Aude, réunit les deux. C'est en 1989 que naît dans le massif des Corbières le domaine du négociant bordelais d'origine anglaise. Séduit par l'énergie qui anime le lieu, il défriche la colline pour planter une trentaine d'hectares. Après sa mort, la famille continue à entretenir le vignoble, produisant un vin destiné au négoce.

Alexander Sichel, son petit-fils, en charge de l'export au sein de la maison familiale, réalise le potentiel de ce terroir alors qu'il goûte les vieux millésimes et décide de redonner vie au vignoble de Peter. En hommage à son grand-père, il perpétue l'aventure, se passionne pour ce lopin d'altitude, arrache plus de la moitié des vignes, ne conservant que treize hectares plantés à 350 mètres d'altitude et plus haut encore, adoptant la biodynamie dès son premier millésime en 2019.

Il a brillamment fait évoluer la propriété labellisée Biodyvin en 2024. Il a renoncé au corbières d'antan pour élaborer des cuvées plus infusées, moins extraites, en phase avec la consommation moderne. La bascule se fait en 2022 avec des cuvées de grenache, carignan, syrah et roussanne qui honorent ce grand terroir que sont les Corbières, même si l'ensemble des cuvées est vendu sous l'étiquette IGP Cucugnan.

KARINE VALENTIN

DOMAINEPETERSICHEL.COM



Alexander Sichel a redonné vie au vignoble acquis par son père Peter.

©DR

LA CAVE DE L'ANNÉE : LA CAVE DU MOROS, À CONCARNEAU (29)

LE PORT D'ATTACHE DES AMATEURS FINISTÉRIENS

Plus de 1 400 m², 4 000 références, vingt-deux salariés dont dix cavistes voici quelques-uns des chiffres édifiants de la plus grande cave de Bretagne, située au nord de Concarneau. Elle a été fondée il y a trente-six ans par Philippe Péron, rejoint en 2003 par Stephan Frouin, devenu son associé en 2013.

À l'intérieur de l'immense bâtiment en tôle gris souris, une sélection éclectique balayant l'intégralité des régions viticoles françaises, en bouteilles, demi-bouteilles et BIB, mais aussi les vignobles étrangers, avec notamment un large choix de flacons espagnols et latino-américains. Les prix oscillent entre 3,60 euros et 6 000 euros... pour une romanée-conti !

Parmi ces multiples références, on notera les sublimes jus de Stéphane Tissot (Jura), Vincent Caillé (Le Fay d'Homme en Muscadet), Pierre Frick (Alsace), Jeff Carrel (Languedoc) et des domaines Arretxea (Irouléguy), Sérol (Côte Roannaise), Benastra (Roussillon), Mas de Libian (Rhône) et château Tire Pé (Bordeaux). Point de parti pris cependant, ni de penchant bio-“nature”, si ce n'est celui de satisfaire les néophytes comme les amateurs éclairés, avec un sourcing réalisé à 99 % directement dans les domaines. À noter également, l'important choix de spiritueux, de l'eau-de-vie bretonne (lambig) jusqu'aux single malts nippons.

Bref, avec La Cave du Moros, nous avons une autre bonne raison de mettre le cap sur le Finistère et le pittoresque port de pêche de Concarneau... *Yec'hed mat !*

GOULVEN LE POLLÈS
CAVEDUMOROS.COM

© DR



Ils animent la plus grande
cave de Bretagne !
L'établissement tire son
nom du Moros, fleuve



©DR

L'ŒUVRE CULTURELLE DE L'ANNÉE : **LES GOUTTES DE DIEU (SÉRIE TV)**

LE FRISSON DU VIN À L'AVEUGLE À LA TÉLÉ

Ce fut un grand succès en librairie (plus de deux millions d'exemplaires écoulés en France), ce fut aussi un succès à la télévision. *Les Gouttes de Dieu*, dont les huit épisodes ont été diffusés au printemps dernier sur France 2, ont réuni en moyenne deux millions de téléspectateurs devant leur écran durant trois semaines ; de quoi décourager ceux qui affirment que le vin n'intéresse plus le grand public.

Les scénaristes ont intelligemment porté à l'écran le manga créé par Tadashi Agi et Shu Okimoto ("Personnalités RVF" de l'année 2010 !), adaptant le scénario initial afin de mettre en scène la confrontation entre Camille (interprétée par Fleur Geffrier) et le jeune œnologue Tomine Issei (joué par l'acteur japonais Tomohisa Yamashita). Tout en réussissant à retranscrire, malgré la barrière de l'écran, les sensations et les saveurs qu'une dégustation de vin à l'aveugle peut procurer. La coproduction franco-japonaise a également joliment mis en image notre vignoble, la plupart des scènes ayant été tournées au château de Beaucastel, propriété emblématique de la famille Perrin à Châteauneuf-du-Pape.

À l'heure où parler de vin à la télévision est de moins en moins possible à cause de la loi Évin et alors que l'actualité fait plus souvent rimer vin avec déconsommation, il nous fallait saluer *Les Gouttes de Dieu*, dont une deuxième saison serait d'ailleurs en préparation.

BENJAMIN HELFER

SÉRIE DE HUIT ÉPISODES DE 52 MN
DISPONIBLES EN REPLAY SUR FRANCE 2 ET APPLE TV

LE SPIRITUEUX DE L'ANNÉE : **LA MARTINICAISE**

UNE AMBITION MONDIALE

À la tête de La Martiniquaise depuis cinquante-cinq ans, Jean-Pierre Cayard a fait de cette société familiale un champion des vins et spiritueux traditionnels français et européens. Leader du marché français du whisky, rhum, vodka, gin, tequila, calvados, eaux-de-vie de fruit, liqueurs ou encore porto et madère, le groupe est également l'un des acteurs incontournables des apéritifs, anisés, effervescents, cognacs et armagnacs.

Plus qu'un portefeuille de marques, La Martiniquaise est profondément enracinée dans ces terroirs à travers ses nombreuses distilleries, championnes régionales en métropole comme dans les outre-mer, pérennisant des savoir-faire, des vignobles, des champs de canne et des vergers qui sont la pierre angulaire des AOC et Indications géographiques des spiritueux français.

Son dynamisme perpétuel en fait également un moteur de la distribution et de l'innovation, aussi bien en grande distribution que sur le marché des cavistes et en ligne, avec une offre de plus en plus premium, s'adressant même aux amateurs les plus pointus, toujours à des prix très attractifs. Désormais, ses ambitions se font de plus en plus internationales pour mieux faire rayonner l'excellence française.

ALEXANDRE VINGTIER
LA-MARTINIQUAISE.COM

©DR

La distillerie de rhum Saint James,
à Sainte-Marie, appartient à
La Martiniquaise depuis 2003.



LES MEMBRES DU JURY

Les lauréats des Grands Prix de La Revue du vin de France ont été désignés par les membres du jury composé du comité de dégustation et des journalistes de La Revue du vin de France.

Le comité de dégustation de La Revue du vin de France :

Olivier Poussier (Meilleur Sommelier du Monde 2000), Roberto Petronio (journaliste et photographe), Pierre Citerne (Docteur en préhistoire), Jean-Emmanuel Simond (importateur de vins), Olivier Poels (journaliste), Laurie Matheson (experte en ventes aux enchères), Pierre Vila Palleja (restaurateur et sommelier), Alexis Goujard (journaliste), Alexandre Vingtier (expert en spiritueux), Cyrille Mald (expert en spiritueux), Christian Martray (sommelier), Jean-Baptiste Thial de Bordenave (juriste du vin), Pierre Casamayor (œnologue et écrivain), Caroline Furstoss (sommelière), Romain Iltis (Meilleur Sommelier de France), Pascaline Lepeltier (sommelière), Karine Valentin (journaliste), Jérémy Cukierman MW (auteur et directeur de la Kedge Wine School) et Gabriel Lepousez (neuroscientifique).

La rédaction de La Revue du vin de France :

Denis Saverot (Directeur de la rédaction), Benjamin Helfer (Rédacteur en chef adjoint, larvf.com), Jérôme Baudouin, Geoffrey Avé, Philippe de Cantenac, Fabien Humbert, Pierrick Jegu, Robin Lenfant, Angélique de Lencquesaing, Sophie de Salettes, Corinne Lefort, Sébastien Lapaque, Claudine Abitbol.

PALMARÈS DES PERSONNALITÉS DE L'ANNÉE DE **LA REVUE DU VIN DE FRANCE** DEPUIS 2010

Depuis plus de dix ans, des personnalités au profil éclectique ont reçu le prix de la Personnalité de l'année pour leurs actions et leur engagement en faveur du vin et de sa culture.

2010 : **Tadashi Agi et Shu Okimoto**, auteurs du manga Les gouttes de Dieu

2011 : **Jean-Michel Wilmotte**, architecte bâtisseur de chais

2012 : **Professeur David Khayat**, pour avoir défendu les vertus du vin

2013 : **Gérard Perse et Hubert de Boüard**, pour être entrés en 2012 au panthéon des Premiers crus classés A de Saint-Emilion

2014 : **Audrey Bourolleau et Joël Forgeau**, déléguée générale et président de l'association Vin et Société

2015 : **Laurent Fabius**, ministre des affaires étrangères et premier ambassadeur de l'œnotourisme en France

2016 : **Aubert de Villaine et Pierre Cheval**, pour la reconnaissance du classement de la Bourgogne et de la Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco

2017 : **Alain Juppé**, pour la création de La Cité du vin et de la Fête du vin à Bordeaux

2018 : **Cédric Klapisch**, pour son film « Ce Qui Nous Lie »

2019 : **Pascaline Lepeltier**, Meilleur Ouvrier de France et Meilleure sommelière de France 2018, pour son action au service du vin à New York.

2020 : **François D'Haene**, ultra-trailer de réputation internationale et vigneron dans le Beaujolais

2021 : **Maître Éric Morain**, avocat pénaliste défenseur des vignerons d'obédience bio, biodynamique et "nature" engagés contre des institutions parfois très tatillonnes.

2022 : **Emmanuel Macron**, Président de la République, pour sa défense fervente de l'art de vivre à la française et son engagement auprès des vignerons.

2023 : **Carole Bouquet**, actrice internationale et vigneronne en Sicile sur l'île de Pantellaria.

2024 : **Bernard Arnault**, fondateur et président du groupe LVMH.

LES PARTENAIRES



DIAM

Entreprise française située dans les Pyrénées-Orientales, Diam Bouchage produit et commercialise chaque année près d'1,8 milliard de bouchons. Depuis plus de dix ans, elle a construit son succès sur son procédé Diamant® qui permet d'extraire les molécules de TCA*, responsables du goût de bouchon mais aussi d'autres molécules susceptibles d'altérer le goût du vin. Aujourd'hui, Diam Bouchage va plus loin, en proposant une solution de bouchage toujours plus naturelle tout en maintenant intacte la fiabilité reconnue des bouchons Diam : un bouchon en liège baptisé Origine by Diam®, intégrant une émulsion de cire d'abeilles et un liant composé de polyols 100 % végétaux.

*> à la limite de TCA relargable quantifiable de 0.3 ng/L.



SPIEGELAU

SPIEGELAU a fait sa notoriété en France et dans le monde par le biais des professionnels du vin et de la grande restauration. D'un rapport qualité/prix exceptionnel, ces verres œnologiquement très performants peuvent être utilisés tous les jours. « C'est la grande évolution des dernières années. »



CORAVIN

Coravin est la première et la seule entreprise mondiale de technologie du vin dont la mission est de changer la façon dont le monde découvre le vin. Grâce à l'innovation, Coravin permet aux amateurs de vin, aux connaisseurs et aux professionnels du commerce de réimaginer la façon dont ils dégustent, servent, boivent, vendent et commercialisent le vin. Ses systèmes primés de conservation du vin Coravin permettent aux amateurs de vin de servir n'importe quel vin, dans n'importe quelle quantité, et de préserver la durée de vie de leurs bouteilles pendant des semaines, des mois, voire des années.

Coravin fournit les meilleurs produits de leur catégorie pour développer les programmes de vin au verre. Les produits Coravin sont utilisés par les professionnels du vin (sommeliers, restaurants, cavistes...) du monde entier, qui leur font confiance, pour mettre en place des programmes de vin rentables, uniques et réussis.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Créée en 1927, La Revue du vin de France est le premier magazine européen de référence des amateurs de vins et le support clé pour tous les passionnés de vin en recherche constante d'informations et de repères pour choisir les meilleurs vins, des plus grands crus aux nouvelles découvertes. La Revue du vin de France est un titre du Groupe Marie Claire.

La Revue du vin de France c'est 40 000 exemplaires par mois dont 20 000 abonnés et une communauté de 400 000 visiteurs uniques par mois, tous passionnés, amateurs et professionnels. Forte de son expertise et de son rayonnement dans le milieu des vins et spiritueux, La Revue du vin de France a su développer des offres complémentaires et est aujourd'hui une marque globale proposant une gamme d'événements à destination du grand public et des rencontres pour les professionnels ainsi qu'un guide proposant le classement de référence des meilleurs domaines et vins de France.

❖ Rencontres sur-mesure à destination des professionnels

La Master Pro Champagne 2025 : Le temps d'une journée dédiée, La Revue du vin de France met son réseau au service des professionnels du vin : sommeliers, cavistes, acheteurs, etc... et propose des rencontres avec une trentaine de vigneron champenois en plein cœur du 1^{er} arrondissement de Paris

❖ Les Bio Days, le salon des vins Bio et Biodynamiques

La Revue du vin de France revient pour une troisième édition **des Bio Days, salon des vins Bio et Biodynamiques** les 15, 16 et 17 novembre 2025, dans un lieu exceptionnel au cœur de la nature, en plein Paris. Ce sont ainsi plus de 70 vigneron issus d'une sélection pointue, qui se rassembleront à l'Orangerie d'Auteuil pour faire découvrir leurs plus belles cuvées aux visiteurs. Ce salon sera accessible au grand public les deux premiers jours, puis réservé aux professionnels du vin le dernier jour. Une boutique éphémère permettra aux visiteurs d'acheter les vins dégustés tout au long du salon. Cette possibilité offerte fera de ce salon la plus grande cave à vin bio et biodynamie éphémère de Paris.

❖ Le salon International Wine Paris

La Revue du vin de France animera **3 master classes ultra prestigieuses** tout au long des 3 jours du salon :

- Lundi 10 février - de 18h à 19h : *Verticale sur 20 ans du Château La Conseillante, à Pomerol*
- Mardi 11 février - de 16h à 17h : *Champagne Bollinger : la grande verticale en jéroboam*
- Mercredi 12 février - de 10h à 11h : *Voyage au cœur de Cos d'Estournel, 2^{ème} Grand Cru Classé du Médoc*

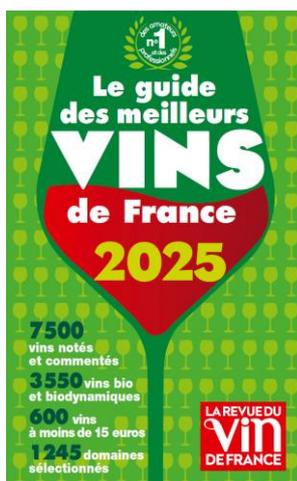
❖ Une nouvelle école : La RVF Academy

La RVF Academy propose un ensemble de modules s'adressant aussi bien aux personnes soucieuses de se perfectionner dans leur approche du vin, qu'à des amateurs éclairés désireux d'obtenir des diplômes certifiants ou encore à des candidats à un changement d'orientation professionnelle. Ces formations sont développées en partenariat avec l'école Franck Thomas.

Plusieurs parcours disponibles :

- Approche intuitive et sensorielle du vin
- Approfondissement des techniques de dégustation
- Maîtrise des accords mets et vins
- Titre professionnel de Sommelier Caviste Ambassadeur et Gastronomie

❖ Le Guide des meilleurs vins de France



Réalisé par le comité de dégustation de La Revue du vin de France, le Guide Vert est le recueil de référence des meilleurs domaines et vins de France pour les amateurs et les professionnels :

- Une présentation détaillée de chaque domaine
- 7 500 vins notés et commentés
- 3550 vins certifiés bio et biodynamiques
- 600 vins à moins de 15 euros
- Les coups de cœur du comité de dégustation
- Diffusion annuelle payée : 30 000 exemplaires

❖ Le Championnat du Monde de dégustation à l'aveugle

Après une édition 2024 organisée au sein de l'emblématique Château Dauzac à Bordeaux, La Revue du vin de France organisera le 3 et 4 octobre 2025, le Championnat du Monde de dégustation à l'aveugle au sein du Fort des Rousses de Juraflöre (Jura).

Pour cette 13ème édition, des équipes du monde entier devront déguster à l'aveugle 12 vins (6 blancs et 6 rouges) et trouver le cépage principal, le pays, l'appellation, le millésime et si possible le producteur.



La Revue du vin de France est un magazine du Groupe Marie Claire
Présidé par Arnaud de Contades, le Groupe Marie Claire est un groupe de média global :
magazines, digital, vidéo, salons, éditions, licences, événements...

GROUPE
marie claire

CONTACTS

La Revue du vin de France

Véronique Géral-Marrast
Assistante éditoriale
9, place Marie-Jeanne Bassot
92593 Levallois-Perret Cedex
Tél. : 01 41 46 87 05
vgeralmarrast@gmc.tm.fr

Site web : www.larvf.com
Instagram [@larvf_mag](https://www.instagram.com/larvf_mag)
Facebook : <https://www.facebook.com/laRVF/>
Twitter : twitter.com/larvf_mag
Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/la-revue-du-vin-de-france/?viewAsMember=true>

Agence Pain Vin & Company

Alice Rebillard – 06 65 19 65 41 – arebillard@painvincompany.com
Quentin Journaux – 06 58 58 58 98 – qjournaux@painvincompany.com