




Cheese and Bordeaux Wine Week

2026

1-15 Novembre 2026

VIVEZ L'EXPERIENCE VINS, FROMAGES ET TERROIRS



Le rendez-vous épicurien et festif créé par **Jean-François Hesse**, fondateur de l'Agence de communication **Essentiel PR**, annonce aujourd'hui les dates de sa neuvième édition et en fait « Tout un Fromage ».

L'évènement aura lieu du **1^{er} au 15 novembre 2026**, et ce, comme en 2025, dans toute la France. Mais aussi au-delà des frontières.

Pour la première fois les vins de Bordeaux s'associent à cet événement convivial autour du goût.

Les 37 appellations (AOP) de ce vignoble sauront s'accorder à toutes les saveurs fromagères !



Au Programme :

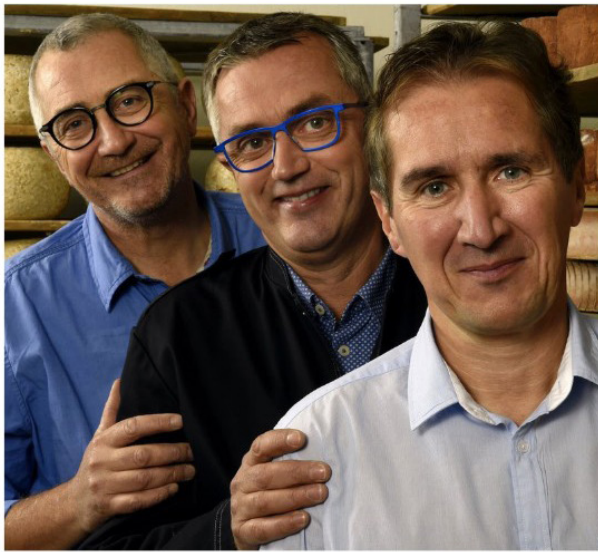
Dégustations, animations exclusives dans les restaurants, bistros, hôtels, chez les cavistes et fromagers :

plus de 500 points de vente animés aux quatre coins de l'hexagone.



4 Parrains de Choix !

Cette année encore, 4 parrains,
stars en leur domaine, s'associent à ce nouveau chapitre



LES FRÈRES MARCHAND

Fromagers à Nancy, Metz et ailleurs dans le monde.
Une des plus grandes maisons d'affineurs de France.



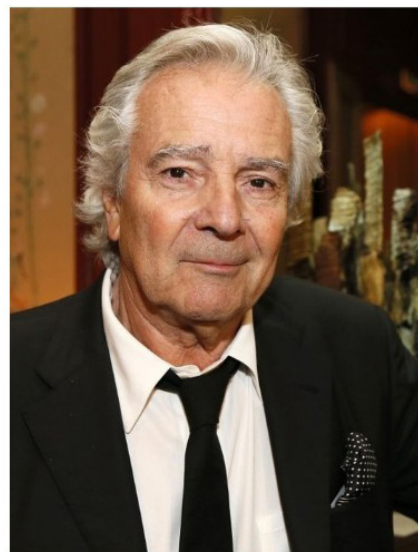
PAOLO BASSO

Meilleur Sommelier Mondial 2013
Producteur de vins en Suisse



THOMAS BOULLAUT

Chef du restaurant l'Arôme à Paris
1 étoile Michelin



PIERRE ARDITI

Comédien Acteur épicurien



Partenaires

WINE



Toute la diversité des vins de Bordeaux réunie pour une alliance vin & fromage haute en couleurs

Cette année les vins de Bordeaux s'associeront aux mille saveurs des fromages Français lors de la Cheese and Bordeaux Wine Week !

C'est l'occasion de découvrir ou de redécouvrir la diversité de ce vignoble aux 37 appellations d'origine contrôlées. Une sélection de 12 pépites sera mise à l'honneur pour cette occasion à retrouver dans les restaurants, bistrot, fromageries, cavistes et hôtels de France.

Rouges, Blancs secs, Blancs doux, Rosés, Crémants, les vins de Bordeaux se réinventent : accessibles, modernes et pour toutes les occasions !

Accorder un vin à un fromage est avant tout une histoire de goût ! Grâce à leur diversité, les vins de Bordeaux offrent une infinité de possibilités.





Parce qu'ils ne cessent de surprendre, voici quelques idées à tester !



Philippe Faure-Brac Meilleur sommelier du Monde et propriétaire du Bistrot du sommelier à Paris nous donne ses conseils pour allier fromages et vins de Bordeaux :

Comté & Pessac-Léognan Blanc

Les arômes de noisette et la texture du Comté s'accordent merveilleusement avec la fraîcheur boisée et minérale d'un grand Blanc de Bordeaux.

Camembert & Blaye Côtes de Bordeaux Rouge

Un Blaye Côtes de Bordeaux Rouge, fruité et aux tanins souples, s'accorde harmonieusement avec le crémeux et le caractère du camembert.

Saint-Nectaire & Médoc Rouge

Un accord terrien et raffiné : la texture souple du Saint-Nectaire dialogue avec la structure et les notes épicées d'un Médoc Rouge.

Chèvre & Entre-Deux-Mers Blanc

La fraîcheur et la vivacité d'un Blanc sec bordelais subliment les notes lactiques et acidulées du fromage de chèvre.

Beaufort & Saint-Emilion

La finesse florale et la profondeur aromatique du Beaufort répondent parfaitement à l'élégance d'un Saint-Emilion.

Brie & Crémant de Bordeaux Blanc

Un Crémant de Bordeaux Blanc, frais et délicatement pétillant, s'accorde parfaitement avec un brie, dont le crémeux est équilibré par sa vivacité.

Retrouvez plus d'accords insolites sur le site internet des vins de Bordeaux :
<https://www.bordeaux.com/fr/mag/blog/vin-et-fromage-le-guide-ultime-pour-des-accords-savoureux/>

www.bordeaux.com



Cofinancé par
l'Union européenne

LES VINS DE BORDEAUX ET LEURS TERRITOIRES

EN APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

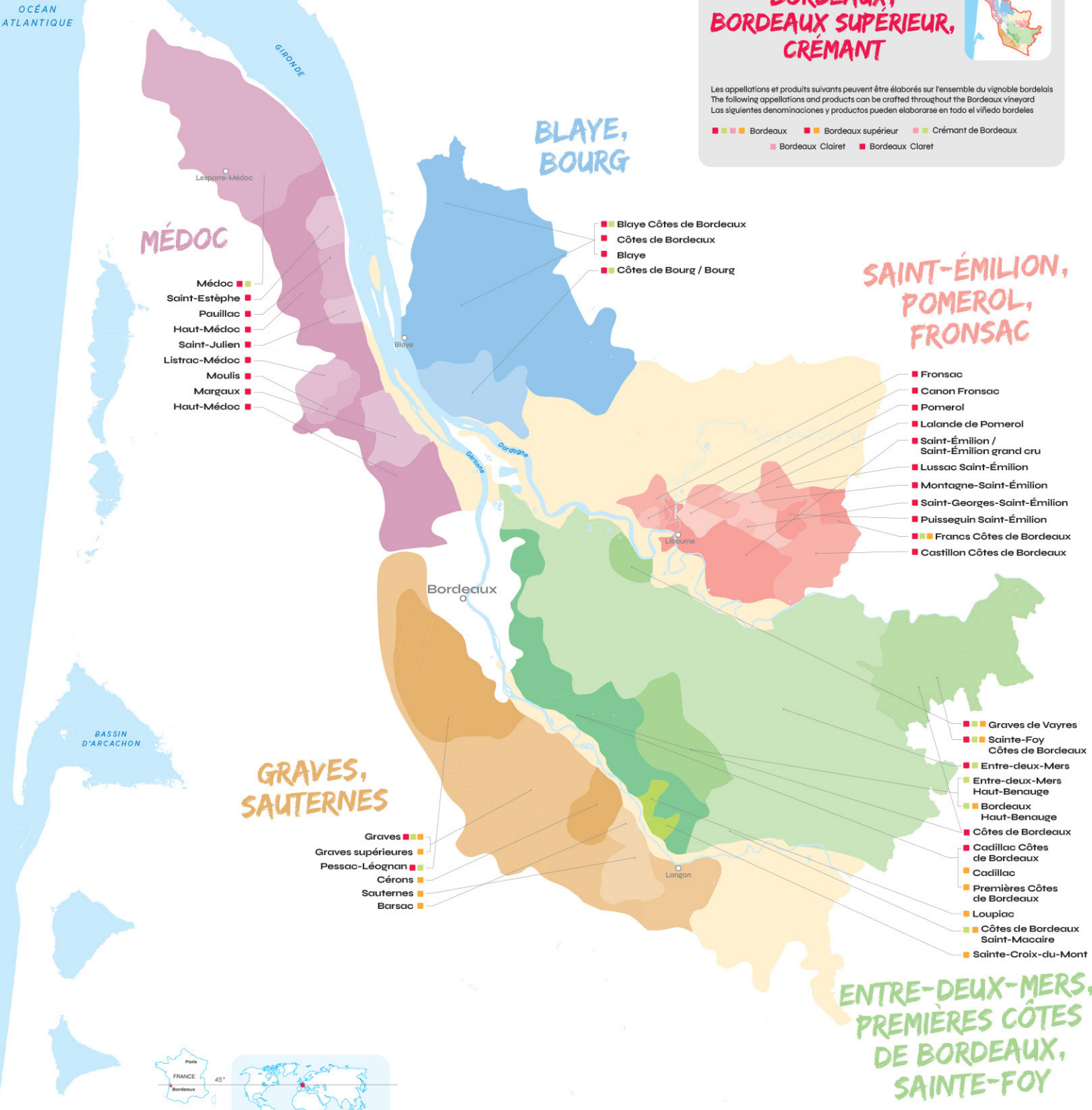
■ Rouge / Red / Tinto ■ Blanc sec / Dry white / Blanco seco ■ Rosé / Rosé / Rosado ■ Blanc doux / Sweet white / Blanco dulce

BORDEAUX, BORDEAUX SUPÉRIEUR, CRÉMANT



Les appellations et produits suivants peuvent être élaborés sur l'ensemble du vignoble bordelais
The following appellations and products can be crafted throughout the Bordeaux vineyard
Las siguientes denominaciones y productos pueden elaborarse en todo el viñedo bordelais

■ Bordeaux ■ Bordeaux supérieur ■ Crémant de Bordeaux
■ Bordeaux Clairet ■ Bordeaux Claret



MÉDOC

- Médoc
- Saint-Estèphe
- Pauillac
- Haut-Médoc
- Saint-Julien
- Listrac-Médoc
- Moulis
- Margaux
- Haut-Médoc

BLAYE, BOURG

- Blaye Côtes de Bordeaux
- Côtes de Bordeaux
- Blaye
- Côtes de Bourg / Bourg

SAINT-ÉMILION, POMEROL, FRONSAC

- Fronsac
- Canon Fronsac
- Pomerol
- Lalande de Pomerol
- Saint-Émilion / Saint-Émilion grand cru
- Lussac Saint-Émilion
- Montagne-Saint-Émilion
- Saint-Georges-Saint-Émilion
- Puisseguin Saint-Émilion
- Francs Côtes de Bordeaux
- Castillon Côtes de Bordeaux

GRAVES, SAUTERNES

- Graves
- Graves supérieures
- Pessac-Léognan
- Cérons
- Sauternes
- Barsac

ENTRE-DEUX-MERS, PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, SAINTE-FOY

- Graves de Vayres
- Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- Entre-deux-Mers
- Entre-deux-Mers Haut-Benaige
- Bordeaux Haut-Benaige
- Côtes de Bordeaux
- Cadillac Côtes de Bordeaux
- Cadillac
- Premières Côtes de Bordeaux
- Loupiac
- Côtes de Bordeaux Saint-Macaire
- Sainte-Croix-du-Mont



0 10 km
©CIVB, 2026 - Cartographie : Ed|Carto



#JointheBDXcrew www.bordeaux.com
 f VinsdeBordeaux Bordeaux Wines
 @ vinsdebordeaux bordeauxwines
 VinBordeaux
 Vins de Bordeaux - CIVB



Partenaires

CHEESE

AOP BLEU D'AUVERGNE



INTENSE PAR NATURE !

Avec une pâte ivoire veinée de bleu, une croûte naturelle fleurie, une texture fondante ainsi qu'un goût corsé, le Bleu d'Auvergne a acquis ses lettres de noblesse en 1975 avec l'obtention de son AOC.

Le saviez-vous ?

L'aire d'appellation de l'AOP Bleu d'Auvergne se situe au cœur de la plus grande prairie du continent européen : Le Massif central

Aujourd'hui ce sont 630 communes qui sont habilitées à fabriquer l'AOP Bleu d'Auvergne.

Côté fermier

L'AOP Bleu d'Auvergne est certainement l'un des fromages les plus difficiles à fabriquer. La proportion de fromages fermier est minime dans la production de l'AOP avec seulement 8 producteurs fermiers. Sa production est de 36 tonnes par an.

Côté laitier

L'AOP compte 6 fromageries qui transforment le lait de plus de 1000 producteurs de lait.

Coté accords Vins de Bordeaux

Bleu d'Auvergne & Sauternes

L'intensité salée et crémeuse du Bleu d'Auvergne trouve un équilibre parfait avec la douceur et les notes miellées d'un Bordeaux liquoreux.

Loupiac, vin liquoreux : l'accord classique

La douceur et les notes de miel équilibrent parfaitement le sel et la puissance du bleu.

Bordeaux Rouge (rive droite, Merlot dominant) :

Des tanins souples et du fruit (type Blaye Côtes de Bordeaux ou Saint-Émilion) adoucissent le côté piquant du fromage.

Graves ou Pessac-Léognan Blanc :

Leur fraîcheur et leur légère rondeur créent un bel équilibre avec le crémeux du fromage.



Partenaires

CHEESE JURAFLORE



HISTOIRE D'UNE LÉGENDE

Depuis la création de la fromagerie en 1907, trois générations de fromagers passionnés se sont succédé, perpétuant les valeurs de tradition et de savoir-faire.

Aujourd'hui c'est Jean-Charles Arnaud héritier de ce patrimoine historique, qui entretient les secrets de l'affinage légués par ses aïeux comme un véritable trésor.

JuraFlore aujourd'hui

Grace à la coopération de 400 éleveurs producteurs de lait, 200.000 meules s'affinent aujourd'hui dans une dizaine de kilomètres de caves.

Nos Comtés JuraFlore à la coupe

Toutes nos meules bénéficient des techniques spécifiques du Fort des Rousses, leur offrant une belle texture onctueuse et une combinaison aromatique longue en bouche, puissante et raffinée.

Affinés patiemment au minimum un an, les Comtés JuraFlore Fort des Rousses laisse exploser tout le potentiel des saveurs transmises par son terroir montagnard.

Succombez à leur puissant assemblage fruité et torréfié : vous percevez en bouche les amandes grillés, le beurre fondu, les épices et les agrumes

Un festival d'arômes que nous vous invitons à déguster au travers d'une gamme de comtés affinés de 12 mois à 3 ans.

Nos Comtés JuraFlore en libre service

Comté JuraFlore bio ou JuraFlore Fort des Rousses, toutes les saveurs des Fromageries Arnaud sont aussi disponibles en libre-service.

Nos autres fromages



Le Mont d'Or

Disponible du 10 septembre au 10 Mai le Mont d'Or AOP est un onctueux fromage élaboré à Longevilles Mont d'Or sur la montagne du Mont d'Or.



Le Morbier Jurafllore

Avec sa pâte souple naturellement rosée et sa célèbre raie noire qui donne de la couleur aux plateaux de fromages, le Morbier Jurafllore est un fromage typé. Issu du bon lait cru du Massif Jurassien, il dévoile un parfum franc et persistant de crème, de pain grillé et de fruits. Un délice autant pour les yeux que les papilles

Coté accords Vins de Bordeaux

Morbier Jurafllore & Côtes de Bordeaux Rouge

La texture fondante et le caractère légèrement lacté du Morbier Jurafllore s'accordent avec le fruit généreux et les tanins souples d'un Côtes de Bordeaux Rouge. Un accord gourmand, simple et savoureux.

Comté Jurafllore & Graves Blanc

Les notes de noisette, de beurre frais et la belle persistance du Comté Jurafllore trouvent un bel écho dans la rondeur, la fraîcheur et les nuances florales d'un Graves Blanc. Un accord de caractère, à la fois ample et équilibré.

Mont d'Or Jurafllore & Blaye Côtes de Bordeaux Blanc

La richesse crémeuse et boisée du Mont d'Or Jurafllore appelle la fraîcheur, le fruit blanc et la vivacité d'un Blaye Côtes de Bordeaux Blanc. Un accord chaleureux, généreux et parfaitement équilibré.



Partenaires



Créée en 2010, l'**Association Française des Maîtres Restaurateurs** réunit toute une communauté de Maîtres Restaurateurs, de Producteurs et Artisans Engagés en France

métropolitaine et en outre-mer. Nos missions : faire rayonner le titre de Maître Restaurateurs auprès des professionnels et du grand public ; promouvoir une alimentation durable et responsable de qualité ; communiquer sur les valeurs des Maîtres Restaurateurs.

Cette année encore, nous sommes heureux de soutenir la Cheese and Wine Week afin de valoriser le savoir-faire français, les producteurs passionnés et l'art de la gastronomie conviviale.



Les bistrot et cafés de France sont les acteurs de notre culture populaire bien vivante qui rassemble habitués, clients de passage... Cette diversité et cette convivialité sont une richesse un patrimoine commun défendu quotidiennement par l'Association.

Elle regroupe en 2026 plus de 30000 établissements dans toute la France.

Les Bistrot et Cafés de France un patrimoine culturel et immatériel, un lieu de dialogue, de sociabilité et de mixité social.

Un art de vivre à la française !



Votre cave à vins en ligne à portée de clic !

VINODELICE, le site de vente en ligne de vins du monde, s'adresse aux amateurs de bons crus et aux curieux en quête de nouvelles découvertes. Avec un catalogue riche et varié, VINODELICE propose un large choix de vins du monde entier, sélectionnés avec soin pour leur qualité et leur authenticité.

Découvrez dès aujourd'hui **VINODELICE** www.vinodelice.com et laissez-vous tenter par une sélection de vins exceptionnels, à prix attractifs !



Les premiers inscrits pour l'Édition 2026

RESTAURANTS BISTROTS

L'ARÔME Paris 8 THOMAS BOULLAUT - 1*Michelin

LE MESTURET Paris 2 ALAIN FONTAINE

LA CAGOUILLE Paris 14

LES JALLES Paris 2

LES FRÈRES MARCHAND Nancy

LE CINQ CHRISTIAN LESQUER Paris 8 - 3* Michelin

LE BISTROT DU SOMMELIER PHILIPPE FAURE BRAC Paris 8

LE BLAVET Paris 15

CHEZ GEORGES Paris 2

GAYA Paris 7

DOREMI Paris 8

CHEZ ANDRÉ Paris 8

WEPLER Paris 17

CONGRES MAILLOT Paris 17

SÉBILLON Neuilly-sur-Seine 92

AUBERGE DAB Paris 16

AU BŒUF COURONNÉ Paris 19

CAFE DU COMMERCE Paris 15

PICOTTE Paris 11

L'ARTISAN LIBANAIS Paris 19

L'ARTISAN LIBANAIS Paris 12

DA ALFREDO Paris 8

NOMICOS Paris 16 - 1* Michelin

LASSERRE Paris 8

LE FRANCK DE JEAN LOUIS NOMICOS Paris 16

GUY SAVOY PARIS 6 - 2* Michelin



FROMAGERS

LES FRÈRES MARCHAND FROMAGERIE LUMIÈRE Lyon
LES FRÈRES MARCHAND FROMAGERIE TÊTE D'OR Lyon
LES FRÈRES MARCHAND Marchés extérieur Nancy
LES FRÈRES MARCHAND Ladoucette Metz
LES FRÈRES MARCHAND Marché couvert Metz
LES FRÈRES MARCHAND Pont à Mousson Espace Montrichard
LES FRÈRES MARCHAND Ludres Marché extérieur
LES FRÈRES MARCHAND Mallelot marché extérieur
CRÈMERIE DES BATIGNOLLES Paris 17
MARIE ANNE CANTIN Paris 7
FROMAGERIE MOZART Paris 16
FROMAGERIE DES GOURMETS 92500 Rueil Malmaison
CREMERIE DE MONTREUIL 78 Versailles
LAURENT DUBOIS Paris 16
LAURENT DUBOIS Paris 15
LAURENT DUBOIS Paris 5
LAURENT DUBOIS Paris 4
FROMAGERIE DE PASSY Paris 16

CAVISTES

LA CAVE DU 16^{IEME} Paris 16



Medias

Presse

Réseaux Sociaux



Mimicuisine



Tellement soif



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Florian On Air



Gilles Pudlowski



Ermitage78



Wineosteo



Le Paris d'Alexis



Envie d'Apéro



Yannouze



Sipmygrape



Good Cheese Week



Et la Cheese and Bordeaux Wine Week s'exporte à l'international !



En Belgique

Cette seconde édition sera en partenariat avec Eric Boschman, journaliste célèbre meilleur sommelier de Belgique ; ainsi que Christophe Hardiquet, chef du restaurant Menssa 1 étoile Michelin et chef du Petit Bon Bon. Les Vins de Bordeaux sont également partenaires de cette édition Belge.



A New York et Philadelphie

Pour la huitième édition avec les parrains prestigieux 2026
Gabriel Kreuther chef deux étoiles Michelin
Cédric Vongérichten chef du Perry St et des restaurants Wyan et Ma.de
Alexia Duchene et Ronan Duchene le May chef du restaurant le Chêne
Claude Godard Pdt master chefs of France et chef exécutif de l'Union Club à NYC.



01 > 15
NOV. 2026

VIVEZ L'EXPÉRIENCE VINS, FROMAGES ET TERROIRS



cheese and Bordeaux Wine Week



cheeseandwineweek.com

