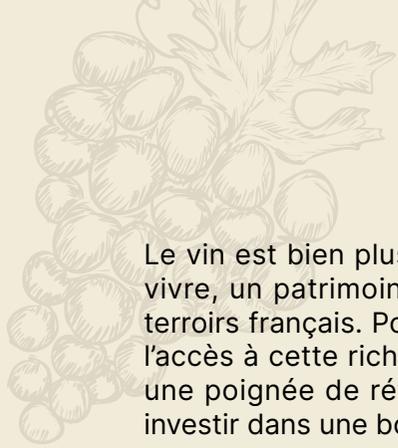




- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -

**[SUCCESS STORY] LE CERCLE DES ARÔMES OUVRE À PARIS :**  
**UNE CARTE INÉDITE DE 180 VINS AU VERRE ET CINQ**  
**NOUVELLES ADRESSES DEPUIS 2023**



Le vin est bien plus qu'une boisson : il incarne un art de vivre, un patrimoine culturel et un moyen d'explorer les terroirs français. Pourtant, dans la plupart des bars à vin, l'accès à cette richesse reste limité, souvent cloisonné à une poignée de références et réservé à ceux qui osent investir dans une bouteille entière.

**Le Cercle des Arômes** bouscule ces habitudes avec un concept inédit : permettre à chacun de découvrir, au verre, des crus variés, prestigieux ou méconnus, dans une ambiance conviviale et régionale. Entre 100 et 200 vins au verre par établissement !

Depuis 2023, cette enseigne en plein essor a ouvert cinq établissements en France, proposant une immersion totale dans l'univers œnologique. En novembre 2024, elle franchit un cap majeur avec son installation à Paris, offrant aux amateurs la plus grande carte de vins au verre de la capitale.

Une actualité marquante pour ce réseau, devenu une référence dans la découverte du vin en bar.



## UNE PROMESSE DE QUALITÉ ET DE DIVERSITÉ AU VERRE

Le concept du Cercle des Arômes repose sur un principe simple : offrir une expérience unique autour du vin, en proposant une carte de vins exclusivement servie au verre, permettant à chaque amateur de découvrir une large sélection de crus, allant des grandes maisons aux producteurs plus confidentiels. Dans chaque établissement, les clients peuvent savourer entre 100 et 200 vins au verre (en 6cl, 12cl ou 75cl) à des prix variés, adaptés à tous les budgets.

La particularité du Cercle des Arômes réside dans son système de conservation innovant des vins, à l'aide de gaz d'argon, qui permet de servir le vin sans altération de ses saveurs, même après plusieurs ouvertures. Cette méthode, grâce à l'utilisation de l'appareil Coravin, préserve la qualité des vins et permet de proposer une grande diversité de crus, en toute saison. En complément de cette offre vinicole d'exception, chaque établissement met à disposition une carte de mets régionaux, comprenant des produits frais, issus de producteurs locaux et d'artisans français.



## UNE CROISSANCE RAPIDE : 5 ÉTABLISSEMENTS EN FRANCE EN 2024

Le développement de Le Cercle des Arômes en France est marqué par l'ouverture de 5 points de vente depuis 2023. Après Colmar (2017), Dole (2023), et l'ouverture en septembre 2024 à Besançon, Octobre à Cherbourg et Novembre à Paris s'ajoutent à la liste des villes accueillant ce concept. À partir de novembre 2024, la capitale sera le théâtre de l'ouverture du plus grand établissement du réseau, offrant **plus de 180 vins au verre**, provenant exclusivement des plus grands domaines viticoles français.

Pour renforcer sa présence dans les grandes villes françaises, Le Cercle des Arômes prévoit également l'ouverture d'un établissement à Orléans début 2025. Ce développement rapide témoigne de l'attrait de ce concept unique qui séduit une clientèle de connaisseurs, mais aussi d'amateurs souhaitant découvrir des vins de grands noms à leur rythme et à un prix abordable.

## À LA RECHERCHE DE NOUVEAUX LICENCIÉS POUR L'EXTENSION DU RÉSEAU

Le réseau cherche à s'étendre davantage, en particulier dans les régions du Nord-Est, Nord, Centre et Ouest de la France. Le Cercle des Arômes offre une opportunité de devenir licencié, avec un accompagnement complet avant, pendant et après l'ouverture du point de vente. Cet accompagnement inclut notamment une formation de 4 semaines, en immersion dans l'un des établissements existants, ainsi que l'aide au financement, la recherche de locaux, et la création d'une carte des vins et mets personnalisée selon la région d'implantation.

En intégrant ce réseau, les futurs licenciés bénéficieront de conditions d'approvisionnement avantageuses : plus de 5000 références de vins et spiritueux disponibles en flux tendu, permettant de minimiser les stocks et de garantir une gestion de trésorerie optimisée. Le Cercle des Arômes assure également un soutien constant, avec une assistance dans le recrutement, l'aménagement du local et l'élaboration de la stratégie de communication via une agence dédiée.



## UNE SÉLECTION DE VINS ADAPTÉE À CHAQUE RÉGION

Une des valeurs ajoutées majeures du Cercle des Arômes réside dans la personnalisation de chaque carte des vins. En effet, chaque établissement propose une sélection spécifique, en adéquation avec les produits locaux et les préférences des habitants. Ce principe de régionalisation, appliqué tant à la carte des vins qu'à celle des mets, permet de créer une identité forte pour chaque établissement tout en respectant l'ADN de la marque.

Les clients peuvent ainsi découvrir des crus de la région mais aussi voyager à travers des terroirs différents, le tout dans un cadre agréable, propice à la convivialité. Le Cercle des Arômes invite à redécouvrir le plaisir du vin dans une approche décomplexée, tout en profitant de conseils avisés prodigués par des équipes composées exclusivement de professionnels du vin.



## UN RÉSEAU EN PLEINE EXPANSION : VERS DE NOUVELLES FRONTIÈRES

Le Cercle des Arômes ne s'arrête pas aux frontières françaises. À moyen terme, le réseau prévoit de s'étendre en Allemagne, notamment dans la région du Bade-Wurtemberg, et en Belgique francophone. Ce développement international vise à faire découvrir le concept innovant des bars à vin au verre au plus grand nombre, dans des métropoles européennes en quête d'originalité et de diversité gastronomique.

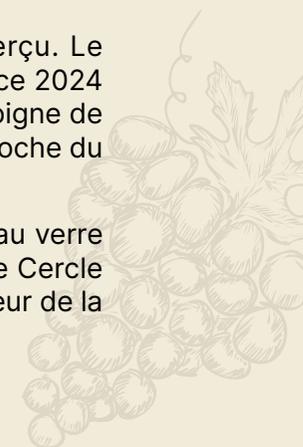
Les ambitions du Cercle des Arômes se poursuivent donc sur deux fronts : renforcer sa présence sur le marché français, tout en s'ouvrant à de nouvelles opportunités à l'international. L'objectif reste le même : offrir une expérience unique de dégustation de vins, accessible à tous, dans des lieux conviviaux, où les amateurs peuvent découvrir, échanger et savourer le vin sous toutes ses formes.



## UN CONCEPT QUI A SÉDUIT LE JURY DE TERRE DE VINS

Le succès du Cercle des Arômes n'est pas passé inaperçu. Le concept a été élu parmi les 100 plus belles cartes de France 2024 par le célèbre guide Terre de Vins, une distinction qui témoigne de la qualité de la sélection des vins et de l'originalité de l'approche du réseau.

En choisissant de se concentrer exclusivement sur le vin au verre et en offrant une expérience de dégustation de qualité, Le Cercle des Arômes s'est imposé comme un acteur majeur du secteur de la restauration et de la dégustation de vin en France.



## À PROPOS DU FONDATEUR ANTOINE CASTILLON

Le Cercle des Arômes a été fondé par Antoine Castillon, Alsacien.

Fraîchement diplômé en 2017 d'un Master en Management des Vins, Antoine investit l'intégralité de ses économies et se lance dans son grand projet de bar à vin : c'est la naissance du Cercle des Arômes, à 23 ans seulement, en plein cœur de Colmar.

Le concept ? Une formule unique et novatrice, basée sur les vins au verre.

À ses débuts, 100 références étaient proposées, puis 150, pour enfin atteindre les 200 références.

Fort du succès de son concept, auprès d'une clientèle locale mais également touristique, Antoine décide d'ouvrir un deuxième établissement à Colmar, à quelques pas seulement du premier lieu. Celui-ci devient Le Second du Cercle.



# L'AVENTURE DU CERCLE DES ARÔMES EN QUELQUES DATES CLÉS

**2017**

Ouverture du premier établissement Le Cercle des Arômes, dans le centre de Colmar.

**2021**

Antoine ouvre un deuxième point de vente à Colmar, à 500 mètres du premier.

**2022**

Après avoir testé le concept à Mulhouse, il vend son 1er établissement : le Cercle des Arômes devient ainsi un réseau, avec l'ouverture du 1er licencié de marque.

**2023**

Le réseau Le Cercle des Arômes a vocation à se développer partout en France, dans les villes de plus de 15000 habitants ou les zones touristiques.

Ouverture à DOLE (Jura).

**2024**

Ouvertures à Besançon, Cherbourg et Paris 17.

D'ici à 5 ans, le réseau devrait compter au moins 15 licenciés, dont plusieurs à Paris.



## EN SAVOIR PLUS

[DÉCOUVRIR LA LICENCE](#)

