

Communiqué de presse - Février 2026

[Pour voir cet email, cliquez ici](#)



## TOUR DES CARTES® 2026

TERRE DE VINS DÉVOILE LE TOP 100 DES MEILLEURES CARTES DE VINS ET SPIRITUEUX DES RESTAURANTS DE FRANCE

Terre de Vins lance la **10<sup>ème</sup> édition du Tour des Cartes**, son concours national dédié aux cartes de vins et spiritueux en restauration. Après quatre mois d'analyse, **6 000 cartes** ont été étudiées à travers la France, pour établir un Top 100 qui illustre l'excellence et la diversité des offres œnologiques.

À l'occasion de ses dix ans, le Tour des Cartes incarne plus que jamais la vision portée par Terre de Vins : **faire des vins et spiritueux au restaurant un vecteur de sens, de découverte et de plaisir.**

La cérémonie de remise des prix se tiendra **le 31 mars 2026**, à Paris, au Cercle d'Aumale. Sur cette même journée, Terre de Vins organise également **une journée professionnelle de rencontres** entre propriétés viticoles et prescripteurs (sommeliers, restaurateurs, acheteurs), confirmant la dimension business et stratégique du Tour des Cartes dans le secteur vin-restauration.

**Le Tour des Cartes : un concours qui valorise l'excellence des cartes**

## **Un rendez-vous devenu une référence depuis 2017**

Créé en 2017 par Terre de Vins, le Tour des Cartes est devenu une référence incontournable dans le paysage de la restauration française. Chaque année, cet événement met en lumière les établissements qui font de leur carte de vins un véritable outil de transmission et de découverte, au service d'une offre gastronomique exigeante.

En dix ans, le Tour des Cartes s'est imposé comme un baromètre de référence, avec plus de 70 000 cartes étudiées depuis sa création et une cartographie unique des meilleures caves de la restauration française.

## **Un objectif clair : valoriser les établissements qui mettent le vin au cœur de leur offre**

Le Tour des Cartes récompense les établissements qui s'engagent dans une démarche qualitative et pédagogique, avec une carte cohérente, riche et lisible. Le concours s'adresse à l'ensemble des acteurs du secteur, du bar à vins à la table gastronomique, en passant par les brasseries et bistrots. Il valorise le travail des sommeliers et des équipes de salle, et signale aux amateurs de vin les adresses remarquables pour leur sélection de vins et spiritueux.

## **Des catégories représentatives de la diversité des établissements français**

Pour refléter la pluralité des établissements gourmands, les trophées sont disputés selon plusieurs catégories :

- Bars à vins et caves à manger
- Brasseries et restaurants traditionnels
- Bistrots et restaurants bistroliques
- Restaurants gastronomiques (une étoile maximum au Guide Michelin)
- Restaurants gastronomiques de prestige (deux étoiles et plus au Guide Michelin)

## **Une sélection exigeante, une méthodologie rigoureuse**

## Un jury d'experts et une évaluation sur quatre axes

Pendant près de quatre mois, les cartes ont été évaluées par un jury d'experts et de professionnels. La sélection repose sur une grille de notation précise, organisée autour de quatre grands axes : les vins, la présentation, l'engagement et l'expérience client.



Le Tour des Cartes 2026 est **parrainé par Xavier Thuizat, sommelier reconnu de la scène gastronomique française**. Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France Sommelier, il incarne une **vision exigeante et contemporaine du vin**, fondée sur la transmission, la précision et le respect des terroirs.

- Les vins : diversité et représentativité

Le jury examine la richesse de la sélection, la représentation des régions viticoles, la diversité des millésimes et des formats, ainsi que l'offre de vins au verre.

- La présentation : lisibilité et pédagogie

La carte est jugée sur son esthétisme, sa lisibilité et sa capacité à expliquer et valoriser la sélection.

- L'engagement : qualité, prix et responsabilité

Les cartes sont évaluées sur leur rapport qualité/prix et sur les démarches environnementales des établissements.

- L'expérience client : modernité et accessibilité

L'expérience client est prise en compte à travers la disponibilité de la carte en ligne, la proposition d'accords mets-vins, la facilité de réservation, et des services comme la formule déjeuner avec un verre de vin compris.

- Une sélection affinée par une expertise reconnue

Pour affiner la sélection, un premier tri a été réalisé par des jurés professionnels, afin d'identifier les cartes les plus cohérentes et les plus qualitatives. Ces finalistes ont ensuite été présentés au jury pour déterminer les 100 meilleures cartes de vins et spiritueux.

## **Les Rencontres Professionnelles**

### **Un rendez-vous inédit et stratégique pour le secteur**

En complément du Tour des Cartes, Terre de Vins organise pour la première fois une journée professionnelle de rencontres entre propriétés viticoles et prescripteurs (sommeliers, restaurateurs, acheteurs). Cette initiative inédite vise à favoriser les échanges, les collaborations et les opportunités business, et à renforcer le rôle du Tour des Cartes comme un rendez-vous majeur de la filière vin-restauration.

### **Un format “dating professionnel” pour accélérer les synergies**

Organisée en amont de la cérémonie de remise des prix, cette journée propose un format de rencontres qualifiées, permettant aux participants de nouer des liens directs, d'échanger sur leurs besoins et leurs projets, et de créer des partenariats durables. Une occasion unique de faire du Tour des Cartes un moment complet, mêlant reconnaissance, découverte et développement professionnel.

