BAR À VINS & MOMENTS FINS
LE CERCLE DES ARÔMES
CRUS AU VERRE
AC
CRUS AU VERRE, JAMBONS RARES & TRÉSORS DE TERROIR

- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -

DU CRU AU VERRE, DU VERRE À LA BOUTEILLE :

LE CERCLE DES ARÔMES OUVRE SON FORMAT AUX ZONES COMMERCIALES

Créé à Colmar en 2017, Le Cercle des Arômes, n°1 des bars à vins spécialisés dans les vins au verre, transpose son modèle de bar à vin dans un format plus vaste, destiné aux zones commerciales.

Sur une surface d'environ 180 à 220 m², pouvant aller jusqu'à 250 m² selon le projet, l'enseigne réunira plus de 150 vins servis au verre, une cave de 500 à 700 références, une offre de restauration et la vente de bouteilles à emporter.

Après avoir développé huit établissements sous licence de marque en France et en Belgique, le réseau entend ainsi rapprocher deux usages encore souvent séparés : goûter un vin sur place et pouvoir acheter ensuite la bouteille.

UN VIN GOÛTÉ PLUTÔT QU'UNE
BOUTEILLE CHOISIE À L'AVEUGLE

Chez un caviste, le conseil précède généralement l'achat. Dans un bar à vin, la dégustation s'arrête le plus souvent au verre consommé sur place. Le nouveau format du Cercle des Arômes fait tomber cette frontière : le client pourra découvrir un vin au bar, le déguster avec une planche de mets à partager, puis repartir avec la bouteille correspondante s'il souhaite la retrouver chez lui.

Cette continuité entre dégustation et achat constitue le principe central du projet. Elle donne au verre une fonction supplémentaire : celle de permettre la découverte avant le choix d'une bouteille. Le service ne repose donc pas uniquement sur l'étendue de la cave, mais aussi sur la possibilité de comparer, d'échanger et de se familiariser avec différentes références, que l'on soit néophyte ou amateur averti.

Le Cercle des Arômes revendique la place de numéro un du vin au verre en France.

Son cœur de métier demeure inchangé : Le bar à vins. Chaque établissement du réseau propose entre 100 et 200 vins au verre, ainsi que des planches composées de mets d'artisans.

Dans le nouveau format, cette sélection dépassera 150 références servies au verre et sera complétée par une cave de 500 à 700 références de vins et spiritueux.

UNE CAVE OÙ LES BOUTEILLES PASSENT AUSSI À TABLE

L'établissement réunira une cinquantaine de places assises, un espace de dégustation, une activité de petite restauration, du conseil et une offre de vente à emporter. La sélection sera adaptée aux spécificités de chaque région d'implantation, afin que le format commun au réseau puisse tenir compte de son environnement local.

L'offre alimentaire conservera la place qu'elle occupe déjà dans les bars à vin Le Cercle des Arômes, avec des planches de mets d'artisans conçues pour être partagées. Le lieu accueillera également une programmation événementielle comprenant notamment des concerts, des dégustations et des rendez-vous destinés aux entreprises.

Le projet ne consiste donc pas à juxtaposer un comptoir et des rayonnages. Il organise un même parcours autour du vin : découvrir une référence, la goûter, la partager, bénéficier d'un conseil, puis l'acheter. Cette articulation doit permettre au bar et à la cave de se compléter au sein d'un seul établissement, sans abandonner les fonctions propres à chacune de ces activités.

LES ZONES COMMERCIALES CHANGENT DE ROBE

Jusqu'à présent développé en centre-ville, Le Cercle des Arômes choisit les zones commerciales pour ouvrir une nouvelle étape de son développement. Ce choix accompagne le passage à des établissements de plus grande taille, nécessaires pour réunir une cave étendue, une cinquantaine de places assises, les espaces de service et la vente de bouteilles.

Le nouveau format est destiné à être déployé en France et en Belgique. Il constitue un nouveau relais de croissance pour le réseau, avec des implantations pensées pour associer commerce spécialisé, restauration et expérience de dégustation dans un même lieu.

Le projet s'adresse également aux acteurs de l'immobilier commercial et aux responsables de zones commerciales susceptibles d'accueillir ces établissements. Le format recherché se situe autour de 180 à 220 m², certains projets pouvant atteindre environ 250 m².

HUIT ÉTABLISSEMENTS POUR FAIRE MÛRIR LE MODÈLE

Le nouveau format s'appuie sur une activité développée depuis 2017. Fondé à Colmar par Antoine Castillon, Le Cercle des Arômes compte aujourd'hui huit établissements ouverts sous licence de marque en France et en Belgique, dont un en Belgique.

Ce réseau a permis à l'enseigne de structurer son concept autour d'une offre particulièrement large de vins au verre, de la sélection des références et d'une manière accessible d'aborder la dégustation. Le passage aux zones commerciales ne remplace pas ce modèle : il l'élargit en y intégrant une activité de cave et une capacité d'accueil supérieure.

Le travail mené autour du vin a également fait l'objet de distinctions. Le Cercle des Arômes a été distingué par *Terre de Vins* en 2024/2025. En 2026, il a reçu une Silver Star de Star Wine List en France et en Belgique.

OUVRIR UN ÉTABLISSEMENT, SANS PARTIR D'UNE PAGE BLANCHE

Le développement de ce format vise des profils variés : entrepreneurs et investisseurs, professionnels du vin ou de la restauration, mais aussi cavistes souhaitant faire évoluer ou diversifier leur activité. Il s'adresse également aux passionnés de vin qui envisagent une reconversion professionnelle et souhaitent entreprendre dans cet univers en s'appuyant sur un concept déjà exploité en réseau.

Les futurs exploitants rejoindront Le Cercle des Arômes sous licence de marque. L'accompagnement annoncé couvre le concept, la sélection des vins, la formation, l'aménagement de l'établissement, la communication et l'ouverture. L'objectif est de transmettre les éléments déjà structurés depuis la création du premier bar, tout en adaptant la sélection aux particularités de la région concernée.

Ce développement national doit permettre à l'enseigne de rencontrer des porteurs de projet aux parcours différents : professionnels déjà installés, investisseurs, cavistes en recherche d'une activité complémentaire ou amateurs souhaitant changer de vie professionnelle. Le même format peut ainsi répondre à une création d'entreprise comme à la diversification d'un commerce existant.

DU PREMIER VERRE AU PROCHAIN CERCLE

Avec cette déclinaison destinée aux zones commerciales, Le Cercle des Arômes conserve l'élément qui a construit son identité depuis Colmar : donner accès à un nombre important de vins au verre. Il y ajoute désormais la possibilité d'acheter parmi plusieurs centaines de références, dans des établissements plus vastes où cohabiteront dégustation, restauration, conseil, événements et vente à emporter.

Le lancement marque ainsi le passage d'un modèle centré sur le bar à vin à un commerce hybride, sans dissocier le moment de la découverte de celui de l'achat. Le réseau souhaite déployer ce format en France et en Belgique avec des entrepreneurs, des investisseurs, des professionnels du secteur et des acteurs de l'immobilier commercial.

À PROPOS D'ANTOINE CASTILLON
ET DU CERCLE DES ARÔMES

Antoine Castillon a créé Le Cercle des Arômes à Colmar en 2017.

L'enseigne est spécialisée dans les vins au verre et propose, selon les établissements, entre 100 et 200 références à déguster, accompagnées de planches de mets d'artisans à partager. Le réseau compte huit établissements sous licence de marque en France et en Belgique. Un neuvième à Huy est en cours d'ouverture.

Il prépare désormais le déploiement d'un format associant un bar à vin de plus de 150 références au verre et une cave de 500 à 700 références de vins et spiritueux, destiné aux zones commerciales.

BAR À VINS & MOMENTS FINS

LE CERCLE DES ARÔMES

CRUS AU VERRE

AC

CRUS AU VERRE, JAMBONS RARES & TRÉSORS DE TERROIR

POUR EN SAVOIR PLUS

Site web