

DOSSIER DE PRESSE

Janvier 2026



Les **Grands Prix** de La Revue du vin de France **2026**

Jeudi 8 janvier 2026

GROUPE
marie claire

La Revue du vin de France, plus ancien magazine au monde dédié au vin, a l'honneur de décerner à Tony Parker, légendaire numéro 9 des Spurs de San Antonio, homme d'affaires accompli et fin connaisseur du monde du vin, son prix de **Personnalité de l'année 2026**.

À travers cette distinction, La Revue du vin de France salue le caractère exemplaire d'une reconversion réussie : celle d'un sportif de haut niveau qui a su placer sa passion pour le vin au cœur de ses activités entrepreneuriales.

À ses côtés, 11 autres personnalités qui vont marquer le monde du vin en 2026, sont récompensées.

La cérémonie de remise s'est déroulée jeudi 8 janvier 2026 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.

Personnalité de l'année :

Tony Parker

Vigneron de l'année : **Paul Vincent Avril - Châteauneuf-du-Pape**

Cave de l'année : **La Cave du Château – Paris**

Négociant de l'année : **Domaine Amirault-Grosbois - Saint Nicolas de Bourgueil**

Hypermarché de l'année : **E. Leclerc – Bayeux**

Meilleur accueil dans le vignoble : **Château Montus - Maumusson Laguian**

Découverte de l'année : **Aline Beauné - Buxy**

Coopérative de l'année : **Champagne de Saint-Gall - Avize**

Carte des vins de l'année : **Le Soufflot - Meursault**

Innovation de l'année : **Vititbot - Reims**

Spiritueux de l'année : **Maison Ferrand**

Coup de cœur de l'année : **Julien Camus - Wine Scholar Guild**

Palmarès à découvrir dans les pages suivantes.

LA PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE

TONY PARKER

LE BASKETTEUR QUI AIMAIT LE VIN



Légendaire numéro 9 des Spurs de San Antonio, l'ex-star de la NBA réussit une brillante reconversion dans les affaires. À côté de la montagne, du yachting, des chevaux et du basket, il investit dans le vin, démontrant que sport, business et vin font un assemblage irrésistible.

C'est par le père de sa première petite amie que Tony Parker, alors étudiant à l'INSEP, s'initie aux vins, à l'âge de 17 ans. Son père, un basketteur américain qui joue à Fécamp, ne boit pas. Et c'est avec ses premiers cachets en NBA que le jeune prodige du basket s'achète ses premiers flacons, à 19 ans. Avec un faible pour Cos d'Estournel et Cheval Blanc. À San Antonio, chez les Spurs, il peut compter sur un autre initiateur, son coach Gregg Popovich, à la tête de près de 3 000 bouteilles, un passionné.

« J'adorais les moments d'après-match avec lui », raconte Tony Parker qui, à partir de ce moment et tout au long de sa carrière, organisera des dîners autour de grands châteaux. « Dans un sport collectif comme le basket, l'union fait la force. Eh bien le vin, c'est pareil : tu ouvres de bonnes bouteilles avec tes amis, tu partages et à la fin, ce sont les bons moments passés ensemble qui restent. »

© Thierry Legay

Ski, yachting, haras, rosé et blanc

La Revue du vin de France ne salue pas seulement un connaisseur, elle célèbre un entrepreneur qui a su placer un centre d'intérêt, le vin, au cœur de ses activités économiques. En témoigne sa reconversion après 1 254 matchs et quatre titres de champion en NBA, auxquels s'ajoutent 181 sélections en équipe de France. Devenu riche et célèbre, "TP" crée son groupe, Infinity Nine Group (neuf étant son chiffre fétiche, floqué sur tous ses maillots) autour de plusieurs branches. Sport et éducation avec comme tête de pont l'ASVEL, le club de basket de Villeurbanne, la montagne avec des investissements dans la station de ski de Villard-de-Lans – Corrençon-en-Vercors, le yachting avec des croisières haut de gamme à bord de son yacht Infinity Nine (35 mètres, six cabines), le cheval avec le haras de Quétieville en Pays d'Auge (86 hectares) et une écurie de chevaux de course. Et enfin le vin.

Fin 2022, Tony Parker rachète le château Noël Saint-Laurent, cinquante hectares contigus à l'aéroport d'Avignon. Le vignoble est alors en piètre état, le vin vendu en vrac au négociant Gabriel Meffre. Le champion investit sept millions d'euros, arrache 25 hectares, replante, rénove la bâtisse et toilette le nom : Noël Saint-Laurent devient Saint Laurent, plus vendeur aux États-Unis et dans le monde.

Saint Laurent produit aujourd'hui 150 000 bouteilles de vin rosé et 50 000 de blanc, tout en IGP Méditerranée. Objectif : 500 000 bouteilles à horizon de trois ans. Le vin est fruité et léger, profilé pour les marchés internationaux (dégustation sur larvf.com). Il restait à le vendre. C'est pour assurer lui-même la promotion de son vin aux États-Unis que Tony Parker va rompre le contrat qui le liait jusque-là à Michel Reybier.

Vins rares

Depuis 2022, Tony Parker est en effet associé au riche homme d'affaires (hôtels La Réserve, Cos d'Estournel, Cos Labory, Hétszölö, Genolier Swiss Medical Network...) au château La Mascaronne, en Provence. Il assure la promotion du vin en France et surtout outre-Atlantique. Avec Michel Reybier et ses équipes, il s'aguerit à la commercialisation des vins. Il n'était cependant pas possible d'incarner deux rosés concurrents. Tony Parker choisit donc Saint Laurent et renonce à ses parts dans La Mascaronne.

Saint Laurent joue aussi la carte de l'événementiel. Rénové et doté de vingt chambres, le château ouvrira dix suites en 2026. La cible ? Surtout des Américains, Japonais et Britanniques pour des mariages avec des tarifs à la mesure : 25 000 euros les trois nuits (80 000 euros une fois les travaux terminés). Le château accueille aussi des séminaires, le personnel d'une grande banque parisienne s'y est retrouvé en octobre.

Parallèlement, "TP" a pris des parts dans Wineted, une société de négoce spécialisée dans la "vente de vins rares et iconiques", créée à Bordeaux par Saïd El Yousfi. À 32 ans, ce fils d'employé viticole à Châteauneuf passé par khâgne puis Kedge Bordeaux a pris la bosse du vin en travaillant pour le département "viti" du cabinet Pricewaterhouse Coopers. Là encore, une clientèle de VIP et de connaisseurs du monde entier est visée, avec succès. Avec 30 millions d'euros de chiffre d'affaires, Wineted vient de racheter une maison de négoce, Alias, à la famille Lawton.

Enfin, le champion dont le millésime fétiche est 1982, son année de naissance, rêve de s'offrir un cognac et un champagne. On l'a vu discuter avec Rodolphe Frerejean Taittinger, propriétaire du cognac Coutanseaux Aîné. Sans suite à ce jour. "TP" et Saïd El Yousfi échangent aussi avec le milliardaire islandais Robert Wessman devenu vigneron à Bergerac (château Saint-Cernin, Les Verdots). À quand le draft ?

DENIS SAVEROT
DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
CHATEAUSAINTLAURENT.COM



Pour Paul-Vincent Avril, le châteauneuf-du-pape est un vin d'assemblage de terroirs et de cépages. Il ne produit donc qu'une seule cuvée, dans les deux couleurs.

©Josselin Martin

LE VIGNERON DE L'ANNÉE : **PAUL-VINCENT AVRIL - CLOS DES PAPES, À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (84)**

IL SUBLIME AVEC ÉLÉGANCE LE TERROIR DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

À Châteauneuf-du Pape, les bons vignerons ne manquent pas, mais les vignerons d'exception se comptent sur les doigts d'une main. Paul-Vincent Avril est l'un d'eux. Quel que soit le profil du millésime, ses vins sont d'une régularité sans faille tant par ses choix de maturité à la vendange que par ses vinifications sans artéfact et des élevages d'une telle justesse qu'ils subliment avec une rare élégance la pureté du fruit et ce grand terroir méridional. Paul-Vincent Avril – et son père avant lui – considère que le châteauneuf-du-pape est un vin d'assemblage de terroirs et de cépages. Il produit donc une cuvée unique dans les deux couleurs.

Majoritairement rouges, les 35 hectares du domaine, dont 10 % de blanc, morcelés en vingt-quatre parcelles réparties sur l'ensemble de l'appellation comptent 55 % de grenache, ce qui est peu, et 30 % de mourvèdre, ce qui est beaucoup, complétés par 10 % de syrah et 5 % d'autres cépages. Paul-Vincent Avril estime que le mourvèdre permet de rafraîchir le grenache dans le temps et de l'épauler au vieillissement. Avec l'évolution du climat, il croit aussi beaucoup à la counoise et au cinsault qu'il a replantés. Il préfère parler de dérèglement que de changement climatique car il constate que ses dates de vendanges ont bougé en moyenne de trois ou quatre jours seulement depuis quarante ans.

À Châteauneuf-du Pape, les bons vigneron ne manquent pas, mais les vigneron d'exception se comptent sur les doigts d'une main. Paul-Vincent Avril est l'un d'eux. Quel que soit le profil du millésime, ses vins sont d'une régularité sans faille tant par ses choix de maturité à la vendange que par ses vinifications sans artéfact et des élevages d'une telle justesse qu'ils subliment avec une rare élégance la pureté du fruit et ce grand terroir méridional. Paul-Vincent Avril – et son père avant lui – considère que le châteauneuf-du-pape est un vin d'assemblage de terroirs et de cépages. Il produit donc une cuvée unique dans les deux couleurs.

Majoritairement rouges, les 35 hectares du domaine, dont 10 % de blanc, morcelés en vingt-quatre parcelles réparties sur l'ensemble de l'appellation comptent 55 % de grenache, ce qui est peu, et 30 % de mourvèdre, ce qui est beaucoup, complétés par 10 % de syrah et 5 % d'autres cépages. Paul-Vincent Avril estime que le mourvèdre permet de rafraîchir le grenache dans le temps et de l'épauler au vieillissement. Avec l'évolution du climat, il croit aussi beaucoup à la counoise et au cinsault qu'il a replantés. Il préfère parler de dérèglement que de changement climatique car il constate que ses dates de vendanges ont bougé en moyenne de trois ou quatre jours seulement depuis quarante ans.

S'il a gardé le même style de vinification que son père Paul, œnologue de formation, Paul-Vincent a poussé le curseur dans la vigne par un travail plus fin et plus précis. À la différence de son père, il est plus strict. Chaque étape de la vigne est tournée vers la qualité. Il fait des analyses de sol et regarde ce qu'il doit apporter au vignoble. *« On a la chance d'avoir une plante qui ne demande pas beaucoup. Il faut qu'elle souffre un peu pour donner de la qualité, sans tomber dans la sécheresse. Si l'on a une belle vigueur, on sent que la vigne se porte bien. »*

Pour lui, tout part du terroir, il considère qu'il faut le respecter en maîtrisant la production avec des rendements contenus. Il n'a jamais vendu de vin en vrac car il fait un gros tri dans les vignes en visant un rendement de 25 hectolitres par hectare, en n'atteignant guère plus que 15 hectolitres certaines années. Il mise essentiellement sur la maturité des polyphénols pour avoir des tanins soyeux, non rigides et obtenir de la fraîcheur dans ses vins, ce qui peut paraître paradoxal. Car les châteauneuf-du-pape sont souvent exempts d'acidité. Pour compenser cette absence d'acidité, Paul-Vincent Avril pratique des élevages courts dans des foudres anciens et sans bois neuf afin que ses vins gardent l'éclat du fruit. Selon lui, vendanger à 14°, ce qui est un peu la tendance actuelle des vigneron qui ont peur de la montée des degrés, fait davantage ressortir l'alcool et les tanins secs.

Ce qui nous séduit dans ses vins, malgré des degrés élevés, jusqu'à 15,7 voire 16°, c'est sa manière d'obtenir de la finesse et une fraîcheur presque inattendue. Pour lui, les vins doivent refléter le vigneron qui les produit et non suivre les modes. Il fait les vins qu'il aime. À son image, avec du caractère, qui ne plairont pas forcément à tout le monde. Des vins profonds, aristocratiques et raffinés, qui vieillissent admirablement.

ROBERTO PETRONIO

**13, AVENUE PIERRE-DE-LUXEMBOURG,
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.
TÉL. : 04 90 83 70 13.**



Pierre Desanlis, le directeur de De Saint-Gall, peut s'appuyer sur son chef de cave, Cédric Jacopin, et ses vingt-cinq ans d'expérience.

UNION DE VIGNERONS DE L'ANNÉE: DE SAINT-GALL, EN CHAMPAGNE

DE L'OR PÂLE EN BOUTEILLES

De Saint-Gall est la plus belle marque d'un géant de la Champagne, l'Union Champagne, un groupe réunissant quinze coopératives viticoles à travers la région. Une aventure humaine de 2 300 "apporteurs" de raisins et une myriade de terroirs champenois répartis sur 1 400 hectares. Un patrimoine de vignes exceptionnel donc !

Créée en 1967, un an après l'Union Champagne, De Saint-Gall se concentre à 90 % sur des Premiers et Grands crus. Sa cave située à Avize, bastion de la Côte des Blancs, fait la part belle à des champagnes à dominante de chardonnay. Cédric Jacopin, le chef de cave aux vingt-cinq ans de maison, garantit le style grillé, ciselé et la mousse ouatée de ces champagnes.

La discrète pépite de la maison ? La cuvée Orpale, archétype du blanc de blancs, issue des crus légendaires pour le chardonnay : Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize et Oger. Son intensité, sa profondeur, sa réduction grillée élégante, la longévité en font l'une des plus belles cuvées de Champagne. Vendant près de 480 000 bouteilles par an, De Saint-Gall vise les 600 000 dans les prochaines années. Les beaux approvisionnements ne manquent pas !

LE COUP DE CŒUR DE L'ANNÉE

WINE SCHOLAR GUILD

AMBASSADEURS DES VINS FRANÇAIS

En 2005, en pleine vague de French bashing aux États-Unis, Julien Camus crée un modeste programme anglophone de formation consacré aux vins français, avec la conviction que ces vins méritent d'être compris dans toute leur profondeur. Vingt ans plus tard, ce programme est devenu Wine Scholar Guild, un acteur international majeur de l'éducation au vin et la référence anglophone en matière de connaissance certifiée des grands terroirs français et européens.

Avec plus de 130 écoles présentes dans trente pays, une communauté de plus de 10 000 alumni (anciens élèves) regroupés au sein d'une association, une impressionnante plateforme d'apprentissage à distance conjuguée à une offre de voyages dans le vignoble, Wine Scholar Guild s'impose comme l'un des plus influents ambassadeurs des vins de France à l'international, soutenu par une équipe d'instructeurs d'élite, Masters of Wine, écrivains, journalistes, sommeliers et scientifiques.

Aujourd'hui, alors qu'une nouvelle crise secoue l'ensemble de la filière et que le rapport au vin se transforme, Wine Scholar Guild décide d'agir en lançant un nouveau Tasting Program, conçu pour offrir au monde une vision du vin plus actuelle, plus éclairée et plus humaine, tout en redonnant du sens à l'apprentissage et à l'expérience de dégustation. L'objectif est clair : raviver la passion pour un produit culturel exceptionnel et reconnecter le public au plaisir et à la vérité des vins de lieu.

GABRIEL LEPOUSEZ

WINESCHOLARGUILD.COM



La Wine Scholar Guild
créée par Julien Camus,
c'est aujourd'hui 130
écoles dans trente pays.

© Wine Scholar Guild

Avec sa nouvelle gamme de vins de négoce, Nicolas Grosbois veut conquérir les marchés de la restauration et des cavistes.



©Maison Vin Épicure

LE NÉGOCIANT DE L'ANNÉE NICOLAS GROSBOS, À PANZOULT (37)

IL FAIT AIMER LA LOIRE AU PLUS GRAND NOMBRE

Nicolas Grosbois fait rayonner les vins de Chinon depuis des années au domaine familial de Panzoult, aux côtés de son frère Sylvain. Les cabernets francs y sont superbes ! Mais ce n'est pas tout. Une autre aventure humaine et vigneronne l'occupe depuis quelques années, que nous saluons ici : ciseler des cuvées de négoce savoureuses vinifiées en partenariat avec des vignerons des plus célèbres appellations de la Vallée de la Loire, Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saumur-Champigny, Saumur, Vouvray, Montlouis-sur-Loire, Cheverny et Muscadet.

L'histoire commence en 2008 avec le vigneron Xavier Amirault et la création de la marque Amirault Grosbois visant des vins essentiellement certifiés bio, biodynamie voire Vin Méthode Nature. Une production de près de 200 000 bouteilles par an, à partir de 7 euros, uniquement destinée à la grande distribution. Un succès !

Mais Nicolas Grosbois ne s'arrête pas là. En 2023, il part à la conquête d'un marché qu'il connaît bien : la restauration et les cavistes, avec une nouvelle marque "Nicolas Grosbois". 400 000 flacons joyeux, dont le fameux chinon "la cuisine de ma mère", qui égaient les zincs et tables de bistrot. Voilà la belle aventure ! Un négoce de qualité pour faire aimer les vins ligériens au plus grand nombre.

ALEXIS GOUJARD
AMIRAUT-GROSBOS.FR

LE PRIX DE L'INNOVATION

VITIBOT

SON BAKUS CHANGE LE TRAVAIL DE LA VIGNE

C'est au cœur de la Champagne que l'entreprise VitiBot assemble son enjambeur Bakus, l'un des plus beaux succès de la robotique viticole française.

Imaginé par Cédric Bache, ingénieur et fils de viticulteur, ce robot 100 % électrique et 100 % autonome bouscule depuis 2018 les codes d'un secteur en quête de solutions plus durables pour les travaux de la vigne. Conçu pour répondre au manque de main-d'œuvre et aux contraintes du travail en cabine, Bakus est doué d'une précision inégalée, tout en réduisant significativement l'empreinte carbone des exploitations.

Avec près de 80 collaborateurs basés à Reims, dont la moitié d'ingénieurs, VitiBot améliore en continu son robot, puissant concentré de technologie. Agile, modulaire et à l'aise sur des pentes à 45 %, Bakus travaille les sols, tond, broie, rogne ou encore prétaille. Sa capacité électrique de 75 kWh lui garantit environ dix heures d'autonomie, ce qui lui permet d'enchaîner des journées continues. Lui n'a pas besoin de repos !

Aujourd'hui, 200 Bakus évoluent dans 150 domaines en France et à l'étranger, sur 5 000 hectares au total. Certains dépassent les 1 000 heures de travail annuel en totale autonomie, contre 500 heures dans les vignes par an en moyenne pour un tractoriste. Des robots discrets mais déjà indispensables pour leurs propriétaires.

PIERRE VILA PALLEJA

VITIBOT.FR

©Vitibot



100 % électrique et autonome,
capable de travailler sur des
parcelles inclinées jusqu'à 45 %,
le robot Bakus.

L'HYPERMARCHÉ DE L'ANNÉE : E.LECLERC DE BAYEUX, DANS LE CALVADOS (14)

L'AUTRE JOYAU DE BAYEUX

C'est une affaire de famille débutée voilà quarante-quatre ans. Michel Laisney, créateur de l'hyper E.Leclerc de Bayeux, appartient à cette génération d'adhérents qui ont installé l'enseigne parmi les pionniers des foires aux vins.

Ses successeurs, sa fille Isabelle et son gendre Ludovic Latouche, perpétuent depuis 2009 cette philosophie de mise en avant du travail des vignerons et de pédagogie. Une pédagogie dispensée par le caviste Jonathan Pouchard et son équipe.

Encore faut-il pouvoir accueillir la clientèle dans un lieu incitatif. « Pour nous, la cave à vins est un concept à part entière, différent de l'alimentaire, comme peut l'être l'espace culturel », confie Ludovic Latouche. C'est ainsi qu'en 2024, l'hyper ayant été remodelé, la cave a bénéficié d'un lifting. Elle se déploie en trois espaces distincts : à l'entrée, les vins courants classés par couleur et région. Juste après, place aux grands crus et belles étiquettes, présentés dans un décor au boisé élégant et lumière basse. Et enfin le caveau, fermé par une grille, où sont stockés les très grands vins : Mouton Rothschild, Yquem et autres Romanée-Conti... On en passe ! 3 000 références au total. Une rareté dans l'univers de la grande distribution.

JEAN-MICHEL PEYRONNET

BOULEVARD DU 6-JUIN, 14400 BAYEUX

© E. Leclerc de Bayeux



Ludovic Latouche et Isabelle Laisney Latouche, les propriétaires, sont entourés de Jonathan Pouchard, le caviste (à g.), et de Yann Gautier, le directeur.



Deux des trois associés, le chef Jérémie Peze (deuxième à g.) et Rémi Deschamps (pull gris à d.), directeur de salle et sommelier, avec leur brigade.

©Le Soufflot

CARTE DES VINS DE L'ANNÉE : LE SOUFFLOT, À MEURSAULT (21)

800 RÉFÉRENCES À PRIX ÉPATANTS !

Ouvrir la carte des vins du Soufflot, c'est la promesse de passer de longues minutes à se perdre dans une sélection incroyable. Ni plus ni moins qu'une des cartes les plus fournies (800 références) et surtout raisonnables de toute la France. On s'y perd et la notion d'embarras du choix prend ici tout son sens. Évidemment, la tentation est de boire "local" et de choisir parmi les dizaines de références de grands vignerons bourguignons, proposées à des tarifs épatants. Pour n'en citer que deux : le meursault Meix Chavaux de Roulot s'affiche à 140 euros et le rully 1er cru 2017 signé Dureuil-Jeanthial est "offert" à 70 euros. Mais la force de la carte réside avant tout dans son ouverture : vins de Bordeaux, de la Loire, de la Vallée du Rhône, mais aussi d'Italie ou des États-Unis, le plus difficile sera d'arrêter son choix. L'astuce ? Ici, pas de coefficient multiplicateur indécent mais une marge fixe d'environ 30 euros hors taxe par bouteille. Et pour accompagner ces nectars, une cuisine de produits, créative et efficace. 40 euros au déjeuner, 75 euros (trois plats) au dîner, là aussi, les tarifs restent très accessibles.

Charles Bufferne, Jérémie Peze et Rémi Deschamps, les trois associés qui fêtent en 2026 les 8 ans de l'établissement qui ne désemplit pas, sont un modèle pour la vente de vin au restaurant et surtout la démonstration que l'on peut allier rentabilité et prix ultra-raisonnables sur les vins. À méditer.

LE MEILLEUR ACCUEIL DANS LE VIGNOBLE : CHÂTEAUX MONTUS ET BOUSCASSÉ, DANS LE SUD-OUEST

LE GRAND ŒUVRE DES BRUMONT

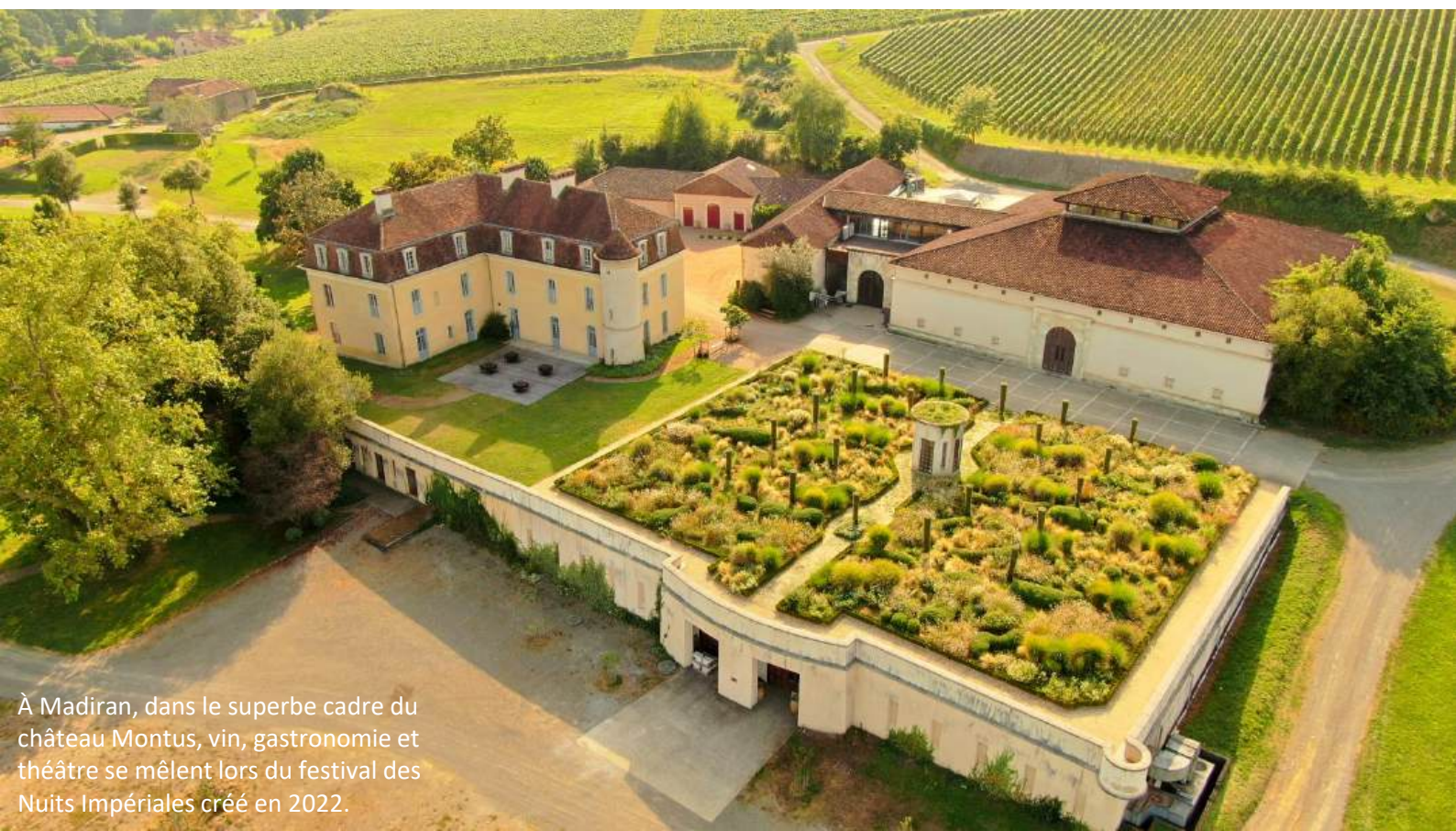
Les 15 et 16 novembre derniers, alors que la vente des Hospices de Beaune affichait la tendance du marché mondial du vin, il se jouait une autre pièce dans le Sud-Ouest et le vignoble de Madiran. Deux jours durant, les portes des châteaux Montus et Bouscassé étaient ouvertes au public et plus de 600 repas servis aux visiteurs des domaines Brumont.

Là n'est pas le seul engagement en faveur de la découverte du patrimoine local de Laurence et Alain Brumont et maintenant d'Antoine Veiry, le fils de Laurence, qui les a rejoints il y a sept ans. Depuis plus de cinquante ans, Alain Brumont n'a eu de cesse d'évoluer, d'innover, d'inventer, de se remettre en question, avec cette ardeur qui l'anime et une vista qu'il partage avec un public conquis par la qualité de l'accueil dans les chais, par des dégustations exceptionnelles, les conférences et la table inspirée de Bouscassé. Un public qui participe aussi aux Nuits Impériales, un festival né en 2022 et renouvelé tous les ans alliant le théâtre, le vin, la gastronomie et les personnages historiques de la région. La transmission d'une culture est au cœur de la démarche d'accueil de la famille Brumont, elle permet à tous de découvrir un lieu, une région, un esprit, celui qui anime en permanence les projets de Montus et Bouscassé. Le spectacle n'est pas uniquement un son et lumière superbement orchestré par une troupe de théâtre talentueuse, c'est surtout l'une des plus belles réussites d'accueil au sein d'un domaine viticole.

KARINE VALENTIN

BRUMONT.FR

©Château Montus et Bouscassé



À Madiran, dans le superbe cadre du château Montus, vin, gastronomie et théâtre se mêlent lors du festival des Nuits Impériales créé en 2022.

LA DÉCOUVERTE DE L'ANNÉE : **ALINE BEAUNÉ, À BUXY (71)**

L'ALCHIMISTE DE LA CÔTE CHALONNAISE



Aline Beauné se distingue avec des blancs au caractère digeste et lumineux. Ils font honneur à la Bourgogne et à la Côte chalonaise.

©DR

Née en 1979, originaire de Bourgogne, Aline Beauné naît dans une famille aux origines vigneronnes. Sa mère décide en 1980 de reprendre les vignes de son grand-père, situées à Montagny. Elle maintient le contrat avec la coopérative, agrandit son parcellaire.

Après des études de chimie et un BTS à Beaune qui débouche sur un diplôme d'œnologue, Aline Beauné travaille plusieurs années au château de la Créée, à Santenay. En 2018, alors que l'envie se fait de plus en plus forte de travailler à son compte, le contrat avec la cave de Buxy prend fin et elle décide de reprendre le vignoble familial de six hectares.

Passé une période de transition, Aline Beauné reprend la gestion du vignoble en 2022 et acquiert un bâtiment pour les vinifications et les élevages. La transition vers le bio est entamée à partir de 2024. Ses vins, exclusivement blancs, excepté un santenay dont elle achète les raisins, se distinguent par des élevages subtils, alliance de cuves et de différents contenants de bois (dont un foudre alsacien) afin de ne pas trop les marquer. L'aligoté comme les différents montagnys, dont deux Premiers crus, s'illustrent par leur pureté de fruit mûr et leur caractère digeste et lumineux.

JEAN-EMMANUEL SIMOND
9, RUE DES FOSSÉS, 71390 BUXY



© Régis Grman

LA CAVE DE L'ANNÉE : LA CAVE DU CHÂTEAU, À PARIS (VIII^{ÈME})

ELLE S'IMPOSE PAR SON ÉCLECTISME ET SES PRIX COMPÉTITIFS

Implantée avenue Franklin-Roosevelt, à deux pas des Champs-Élysées, La Cave du Château vient de fêter ses 10 ans. Elle abrite l'une des plus belles et éclectiques sélections de vins de Paris, avec près de 1 800 références en magasin et plus de 3 000 accessibles sur son site de vente en ligne. Créée par le prince Robert de Luxembourg, propriétaire notamment des châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion, la cave jouxte Le Clarence, un restaurant gastronomique qui appartient également au prince. Le lieu et le nom pourraient laisser penser que seuls les vins chers y ont droit de cité, détrompez-vous !

Des centaines de cuvées s'y affichent à moins de 25 euros. C'est l'un des rares cavistes allocataires d'autant de domaines du Jura, de Loire, du Rhône, de Savoie, de Bourgogne et bien évidemment de Bordeaux. La liste est impressionnante et les prix demeurent très mesurés. La Cave du Château est aussi présente à Pessac et à Bordeaux depuis un an, sur la place Tourny, avec plus de mille références de toute la France et un bar avec des vins au verre très abordables (crozes-hermitage d'Alain Graillot à 7 euros, cuvées du domaine des Bérioles à 8 euros). Les bouteilles les plus rares peuvent aussi être dégustées sur place, moyennant un droit de service de 20 euros : Rayas, Armand Rousseau, La Romanée-Conti, Pétrus, Lafite, Ausone... Quand on vous dit que la sélection est éclectique !

JÉRÔME BAUDOUIN

LACAVEDUCHATEAU.COM

LE SPIRITUEUX DE L'ANNÉE : **MAISON FERRAND**

UN CRACK FRANÇAIS DE LA DISTILLATION

Maître assembleur et fondateur de la Maison Ferrand, Alexandre Gabriel est l'un des Français les plus influents dans le monde des spiritueux. Tout entier dédié à l'élaboration d'eaux-de-vie et à la fabrication d'instruments distillatoires, c'est sur son impulsion qu'au château de Bonbonnet, la Maison Ferrand affine un cognac selon une technique du XVI^e siècle. Il a aussi créé les rhums Planteray, repris la Stadel's West Indies Rum Distillery à la Barbade et codirige les distilleries Clarendon & Long Pond en Jamaïque.

En 1996, il avait déjà lancé la marque Citadelle, pionnière des gins artisanaux. Son gin a été élu meilleur gin au monde en 1998 par le New York Times. Entreprenant, il a créé il y a quatre ans Barge 166 sur la Seine, à Issy-les-Moulineaux, un chai flottant pour procéder à l'élevage dynamique des spiritueux. Chacun peut y sélectionner, affiner et embouteiller son fût sur mesure.

Pour sa contribution majeure à l'art de la distillation et au renouveau mondial du gin premium, Alexandre Gabriel a été distingué en 2017 par American Distilling Institute, l'association mondiale des distillateurs.

CYRILLE MALD

MAISONFERRAND.COM

©Maison Ferrand



Fondateur de la Maison Ferrand,
Alexandre Gabriel est l'un des Français
les plus influents dans le monde des spiritueux.

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 Pallega (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), Caroline Furstoss (sommelière), Robin Lenfant (caviste), Romain Iltis (Meilleur Sommelier de France), Pascaline Lepeltier (sommelière), Karine Valentin (journaliste), Gabriel Lepousez (neuroscientifique), Jérôme Gagnez (chroniqueur et journaliste), Justine Knapp (journaliste), Tom Estier (œnologue), Aude Legrand (maître caviste), Franck Thomas (sommelier).

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, Philippe de Cantenac, Fabien Humbert, 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 quinze 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-trailleur 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.

2025 : **Philippe Faure-Brac et Fabrice Sommier**, brillants ambassadeurs de la sommellerie française et passeurs d'histoire entre les vignerons et le grand public.

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. »



CHAMPAGNE KRUG

La Maison Krug a été fondée en 1843 par Joseph Krug, un homme visionnaire doté d'une philosophie sans compromis. Son rêve était d'offrir le meilleur champagne possible, chaque année, indépendamment des aléas climatiques. Il parvint à réaliser cette vision en prêtant une attention toute particulière au caractère du vignoble, en respectant l'individualité de chaque parcelle et de chaque vin, tout en constituant une vaste bibliothèque de vins de réserve issus de différentes années. Depuis, six générations de la famille Krug ont poursuivi ce rêve, enrichissant la vision et le savoir-faire du fondateur de la Maison.

LES PARTENAIRES



CONSEIL DES GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855

Etabli en vue d'une présentation des vins de la Gironde, dans le cadre de l'Exposition Universelle de Paris, à la demande de l'Empereur NAPOLEON III. La rédaction du classement fut confiée, par la Chambre de Commerce de Bordeaux, au "Syndicat des Courtiers de Commerce" auprès de la Bourse de Bordeaux. Sa mission étant d'officialiser une classification basée sur l'expérience de longues années et qui en fait correspondait à la reconnaissance de la qualité du Terroir de chaque cru et à leur notoriété. Les éléments furent puisés aux meilleures sources. Publié le 18 avril 1855, le Classement fut donc le point d'aboutissement d'une réalité de marché et d'une évolution existante depuis plus d'un siècle.

Pour la soirée des Grands Prix de la RVF, le Classement des vins de Bordeaux de 1855 est représenté par d'illustres et célèbres Grands Crus Classés 1855 : Château Montrose à Saint-Estèphe, Château Pichon Baron et Château Lynch Bages à Pauillac, Château Beychevelle à Saint-Julien, Château Brane-Cantenac et Château Durfort-Vivens à Margaux et le seul Premier Cru Supérieur : Château d'Yquem à Sauternes.



JURAFLORE

Depuis 1997, la Fromagerie Arnaud affine ses Comtés au Fort des Rousses, à 1150 mètres d'altitude, au cœur du Haut-Jura. Cette forteresse de 215 000 m², composée de salles voûtées et de kilomètres de souterrains, abrite plus de 190 000 meules de Comté dans des conditions d'affinage exceptionnelles. L'épaisseur des murs (jusqu'à 12 m) assure une stabilité thermique naturelle. Les voûtes favorisent une faible circulation de l'air, essentielle à la transformation de la texture et du goût. Chaque cave est un écosystème unique.

Le Comté Charles Arnaud Fort des Rousses 18 mois a été sacré "Meilleur fromage du monde 2022" au Concours International de Lyon, avec une note de 99/100. Le Fort a également accueilli en février 2025 une fondue géante de 2177,5 kg, validée par le Guinness, réalisée avec 40 meules de Comté affinées entre 9 et 21 mois, du vin jurassien et des ingrédients soigneusement dosés. Cet événement, porté par Jean-Charles Arnaud, a rassemblé des milliers de gourmands et renforcé la renommée du Comté JuraFlore à l'international.

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 50 000 exemplaires par mois dont 20 000 abonnés et une communauté de 600 000 visiteurs uniques par mois – et plus de 1 million en septembre et décembre – tous passionnés, amateurs et professionnels. En parallèle, le magazine enregistre près de 260 000 followers sur ses réseaux sociaux. 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 – lundi 5 octobre 2026 : Le temps d'une journée dédiée, La Revue du vin de France met son réseau au service des professionnels du vin : sommelières, cavistes, acheteurs, etc... et propose des rencontres avec une trentaine de vigneron·ne·s champenois en plein cœur du 1^{er} arrondissement de Paris

❖ 4^{ème} édition des Bio Days, le salon des vins Bio et Biodynamiques

La Revue du vin de France revient pour une quatrième édition **des Bio Days, salon des vins Bio et Biodynamiques (date à venir)**, à Paris. Ce sont ainsi plus de 80 vigneron·ne·s issus d'une sélection pointue, qui se rassembleront dans la capitale pour faire découvrir leurs plus belles cuvées aux visiteurs.

En 2026, le salon évolue vers un nouveau format de deux jours – samedi et dimanche – accueillant à la fois grand public et professionnels du vin. Pour les visiteurs, il sera désormais possible d'acheter les vins dégustés tout au long du salon directement sur le stand de chaque exposant. Cette possibilité offerte fera de ce salon la plus grande cave à vin bio et biodynamie éphémère de Paris.

❖ 3^{ème} édition du Prix des Lecteurs de La RVF



Pour la troisième année consécutive, le Prix des Lecteurs de la Revue du vin de France reviendra à l'automne 2026. Ce tout nouveau concours de dégustation à l'aveugle initié en 2024 est ouvert aux fidèles lecteurs du magazine. Il vise à mettre en lumière le travail des artisans vigneron·ne·s en rapprochant les producteurs et leurs consommateurs passionnés. Sous la supervision d'Alexis Goujard, ce sont près de 200 jurés – sélectionnés rigoureusement selon leur expertise professionnelle dans le domaine du vin, expérience en matière de dégustation, formation œnologique – qui dégustent et évaluent plus de 700 cuvées afin de décerner les prestigieuses médailles d'or, d'argent et de bronze.

Le salon International Wine Paris

La Revue du vin de France animera **2 master classes** pendant le salon Wine Paris 2026 :

- Lundi 9 février - de 10h à 11h : *Les vins Turcs, avec Caroline Furstoss*
- Mardi 10 février - de 11h à 12h : *InterLoire, avec Alexis Goujard*

❖ 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 2026



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
- 7 800 vins notés et commentés parmi 1 285 domaines
- 4150 vins certifiés bio et biodynamiques
- 500 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 2025 record – avec 43 pays participants – organisée au sein du Fort des Rousses, dans le parc national du Haut Jura, La Revue du vin de France organisera les 16 et 17 octobre 2026, le Championnat du Monde de dégustation à l'aveugle au cœur du mythique Palais des Papes à Avignon.

Pour cette 14^{ème} 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

[france/?viewAsMember=true](#)