

ART DE VIVRE SUR LA ROUTE DE VIN DE FRANCE : LA NOUVELLE CARTE MICHELIN !



Avis à tous les épicurieux.
Issue d'une collab inédite
entre Michelin Éditions
et Vin De France, la première
carte de France Michelin
entièrement dédiée à
l'œnotourisme sort le 20 mars !

Assis sur son canapé, à l'avant d'un van ou à la terrasse d'un café de village croisé sur la route, voilà **une carte qu'on aura plaisir à lire et à relire !**

Sorties à la journée, longs week-ends, road trips au long cours... Peu importe le projet, cette carte collector vous invite à partir à la rencontre de **252 caves et maisons** partageant les valeurs de créativité de la dénomination Vin De France.

Vous découvrirez des hommes et des femmes au sens inné de l'hospitalité qui en fait des hôtes hors pair. À leurs côtés, vous vivrez des **expériences** fortes, à la fois sensibles, ludiques et porteuses de sens.

Et pour vous immerger encore plus dans les vignobles, la carte recense aussi les **offres de restauration et d'hébergement** de nos vigneron·nes. Alors, prêts à faire votre sac à dos ?



Vin De France est une dénomination libre pour "les épicurieux". Avec cette carte, on assume notre rôle d'avant-garde avec un support à notre image : authentique, inédit et accessible.

833

Sur la route de VIN DE FRANCE®



833
CARTE
MICHELIN

Sur la route de VIN DE FRANCE®

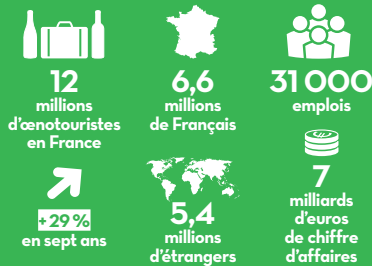


PLUS DE 250
ADRESSES
VIN DE FRANCE®

ACTIVITÉS
ŒNOTOURISTIQUES



L'ŒNOTOURISME : UNE FILIÈRE STRATÉGIQUE



source : Atout France, Vin & Société

UNE CARTE ICONIQUE

Créée en 1910, la carte Michelin a accompagné le développement du tourisme, d'abord en France puis dans le monde. Reconnaisable entre toutes avec son pliage en accordéon, il s'en vend environ 2 millions d'exemplaires chaque année en France. Depuis plusieurs années, la collection intègre également des versions thématisées (road trip en van, itinéraires à vélo, activités en famille, etc.) à l'image de cette première carte de France entièrement dédiée à l'œnotourisme.

UNE CARTE IMMERSIVE

Un contenu inspirant avec **tous les bons plans pour préparer un week-end dans les vignes et dans les caves** : les dégustations au caveau, les ateliers d'œnologie, les visites guidées, les chambres et les tables d'hôtes chez le vigneron, mais aussi les cours de yoga ou de sophrologie au milieu des vignes, les jeux de piste et les escape game à travers les vignobles...



RONDE DES CÉPAGES

Chaque cépage a son style : vif, gourmand, épicé... Plongez dans l'univers des cépages et découvrez celui qui vous ressemble le plus.

ACCORD METS-VINS

Déguster et être bien accompagné transforme chaque repas en une expérience gourmande. Le vin révèle les saveurs et les subtilités lorsqu'ils sont associés avec justesse.

Pendant longtemps, certaines règles « semblaient figées » : du vin rouge avec la viande, du vin blanc avec le poisson, et bien sûr, le classique vin rouge et fromage. Ces règles évoluent et on peut désormais explorer les accords avec plus de liberté et de créativité.

Non, tous les fromages n'appartiennent pas à un vin rouge puissant qui coupe leur finesse. Oui, un vin blanc vif se marie à merveille et se réveille avec une pâte perlée ou un fromage de chèvre frais.

L'accord mets-vin n'est pas une contrainte, c'est une invitation au jeu !

Ce qui compte, ce n'est pas d'appliquer une règle, mais de créer une harmonie. La vocation d'un Sauvignon de France peut équilibrer la richesse d'un plat crémeux, la rondeur d'une Syrah de France peut apaiser le piquant d'une éponge, la fraîcheur d'un Chénin de France peut révéler une cuisine douce ou sucrée.

POUR L'APÉRITIF

L'apéritif-dînatoire est le moment parfait pour explorer les accords avec Vin De France. Voici quelques idées pour s'amuser avec les cépages :

- Un Chénin avec du gacamou, des brochettes de poulet ou un fromage de chèvre au miel.
- Un Chardonnay avec des fraises au roquefort, un carpaccio de St Jacques ou du tarama.
- Un Sauvignon Blanc avec du saumon grillé, du homard ou des crevettes grises.
- Un Viognier avec un tataki de thon, des tempuras de légumes ou des rillettes de crabe.
- Une Syrah avec un carré d'agneau ou des croques-monsieur à la truffe.
- Un Pinot Noir avec du jambon serrano ou une fougasse aux herbes.
- Un Gamay avec du saucisson, de la crème d'artichaut ou des tomates cerises.
- Un Merlot avec des rillettes d'œuf ou des légumes grillés.

Chaque cépage est le complice de vos recettes. Il suffit d'un bon pain, de quelques ingrédients bien choisis et d'une belle coupe pour improviser un apéritif dînatoire généreux, savoureux et plein.

UNE CARTE PÉDAGOGIQUE

Un contenu intuitif pour explorer l'univers Vin De France : l'originalité de la dénomination, la diversité des profils de vins, la ronde des cépages, les b-a-ba des accords mets-vins...

- Michelin Éditions. Carte n° 833
- Disponible dans toutes les librairies à partir du 20 mars 2026 (Fnac, Cultura, etc.)
- Prix : 8,95 €
- Découvrez tout notre univers sur le compte Instagram @vindefrancewines !

VIN DE FRANCE

Créée en 2009, la dénomination nationale Vin De France (VDF) assure aux vignerons et aux œnologues un espace de liberté pour créer des vins hors des sentiers battus en cohérence avec sa devise « Liberté de création ». Elle réunit une avant-garde composée de près de 900 caves ou maisons, représentées par l'Association Nationale Interprofessionnelle en charge de Vin De France, plus connue sous le nom d'Anivin de France.



LIBERTÉ · QUALITÉ · CRÉATIVITÉ