

Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République

W WINE
PARIS

VINEXPO
PARIS

13-15 FÉV.
2023 PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES

**DOSSIER
DE PRESSE**
Février 2023

Un évènement



VINEXPOSIUM

Éditorial

Christophe Navarre,
Président du Conseil
d'Administration
de Vinexposium

p. 5

Introduction

Rodolphe Lameyse,
Directeur général
de Vinexposium

p. 6

Grand Entretien

Guy Savoy, parrain de
Wine Paris & Vinexpo
Paris 2023

p. 8

Les chiffres clés

p. 12

01

une place de marché internationale **p. 13**

PROGRAMME : LE ON !

Les Dégustations Libres /
Les Masterclasses /
Parlons Vin !

02

des frontières du monde aux territoires viticoles français **p. 19**

PROGRAMME : LE ON !

Les Dégustations Libres /
Les Masterclasses /
Parlons Vin ! /
La Nouvelle Vague /
La Wine Tech Perspectives

03

le rendez-vous des spiritueux **p. 29**

PROGRAMME : LE ON !

L'Infinite Bar /
Les Masterclasses /
Le Pavillon Craft

04

Paris fête le vin **p. 33**

Les bars à cocktails et
restaurants sélectionnés du OFF
Wine Paris & Vinexpo Paris 2023,
partenaire du Concours ASI du
Meilleur Sommelier du Monde
2023

**Informations
pratiques
p. 37**

DES AMBITIONS INTERNATIONALES

“*Notre ambition, et celle qui anime tous les participants, demeure la même : être ensemble pour être plus forts.*”



Christophe Navarre

Président du Conseil d'Administration de Vinexpo Paris

Fort du succès de l'édition 2022 avec la mobilisation de toutes les composantes de notre filière viticole, la présence d'opérateurs du monde et la venue de plus de visiteurs professionnels de tous horizons, nous abordons la 4^{ème} édition de Wine Paris & Vinexpo Paris avec sérénité et vision prospective.

Aujourd'hui, le marché des vins et spiritueux se joue sur l'échiquier planétaire. Les vigneron, domaines, caves, coopératives, maisons de négoce et marques sont, avec leurs interlocuteurs, confrontés à un monde en perpétuel mouvement. Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 s'affirme comme la place de marché mondiale consacrée aux vins et spiritueux en accueillant le monde aux cotés de la France et répond à leurs attentes d'un repère stable.

Du 13 au 15 février 2023, Wine Paris & Vinexpo Paris apporte à tous ses visiteurs une expérience business ouverte sur le monde et tous les potentiels d'une offre internationale au cœur de la capitale mondiale de l'art de vivre.

Notre ambition, et celle qui anime tous les participants, demeure la même : être ensemble pour être plus forts, faciliter des échanges privilégiés dans une unité de lieu, encourager et soutenir le courant des affaires, permettre l'accueil de nouveaux opérateurs et visiteurs et apporter des pistes de réflexion sur l'avenir des marchés.

Pendant 3 jours, Paris va vivre au rythme du dynamisme de la filière internationale des vins et spiritueux et montrer son attractivité et sa créativité. Nous nous réjouissons de l'ampleur internationale que ce rendez-vous régulier apporte aux échanges et au business.



Rodolphe Lameyse

Directeur général de Vinexposium

UNE HISTOIRE PORTÉE PAR LA CONFIANCE DE TOUTE UNE FILIÈRE

Wine Paris & Vinexpo Paris est né de la volonté commune de toute une filière de créer l'événement de référence mondial pour les professionnels du vin et des spiritueux.

Cette confiance qui nous est accordée nous porte et nous oblige ! Elle nous pousse à nous renouveler sans cesse dans un monde en perpétuel mouvement, à innover et à réussir cette nouvelle édition 2023. Elle accentue notre volonté d'en faire un rendez-vous incontournable, alliant le sens des affaires à celui de la convivialité dans un monde où la seule constance est le changement.

UNE PLACE DE MARCHÉ INTERNATIONALE

Fort de la dynamique impulsée en 2022, Wine Paris & Vinexpo Paris affirme son ambition d'être un point de rencontre pour le monde entier. Ainsi, en 2023, place est faite pour accueillir encore plus de producteurs internationaux avec de nouveaux pays représentés.

Trois halls (5.1, 5.2 et 5.3) leur sont entièrement dévolus avec la présence de nombreux pavillons : Allemagne, Argentine, Autriche, Canada, Etats-Unis (Californie, Oregon, New York et Washington), Grèce, Japon, Liban, Luxembourg ou encore Suisse. D'autres grands pays producteurs présentent également leurs produits comme le Chili, l'Espagne, l'Italie et le Portugal.

Cette forte tendance est le résultat d'un travail de fond effectué par toutes les équipes

Wine Paris & Vinexpo Paris fera de Paris la capitale du monde, en avance sur les Jeux Olympiques de 2024.

Vinexposium qui depuis 4 ans multiplie les rencontres avec des professionnels du monde entier.

Wine Paris & Vinexpo Paris fait de Paris la capitale du monde, en avance sur les Jeux Olympiques de 2024 !

TOUTES LES INTERPROFESSIONS RÉUNIES POUR ACCUEILLIR LE MONDE DU VIN ET DES SPIRITUEUX !

Au-delà de sa dimension internationale, Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 est également le point de rencontre de toutes les interprofessions et terroirs viticoles de France. La volonté de ces dernières d'unir leurs forces en étant parties prenantes de ce grand rendez-vous demeure plus forte que jamais pour que soient regroupés dans une même unité de temps et de lieu toutes les interprofessions et terroirs viticoles de France.

Wine Paris & Vinexpo Paris accueille ainsi, pour cette édition 2023, 3 387 exposants, un chiffre record en hausse de 20 % par rapport à 2022. Côté visitorat, notre ambition est également très élevée. Nous souhaitons répondre le plus précisément possible aux attentes des exposants. Pour cela, **nous avons développé des programmes de promotion ciblés afin de faire venir, du monde entier, des visiteurs de qualité** disposant d'une responsabilité directe dans les achats (importateurs, distributeurs, grossistes, négoce, cavistes...). Notre objectif : accueillir plus de 30 000 visiteurs, dont 35 % d'internationaux.

PARIS, CAPITALE MONDIALE DU VIN ET DES SPIRITUEUX

Du 13 au 15 février 2023, Paris sera la capitale mondiale du vin et des spiritueux.

Outre le programme toujours très attendu du « ON ! » avec ses masterclasses, ses conférences et débats, la présence de La Wine Tech Perspectives..., le OFF de Wine Paris & Vinexpo Paris prend une dimension encore plus importante. Destiné à illustrer la diversité de Paris, de sa gastronomie et célébrer l'incroyable talent de tous ses chefs, restaurateurs et sommeliers, le OFF fait vibrer

Paris au rythme des vins et des spiritueux. En 2023, la sélection du OFF réunit le meilleur du vin et de la mixologie avec 180 établissements triés sur le volet et de nombreuses animations organisées dans chacun des lieux, du petit bar confidentiel au restaurant étoilé.

Enfin, Wine Paris & Vinexpo Paris est partenaire du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023.

L'Union de la Sommellerie Française, présidée par Philippe Faure-Brac, a en effet l'honneur de recevoir en France la 17^{ème} édition de ce concours dont la finale s'est déroulée à Paris le 12 février, veille de l'ouverture de Wine Paris & Vinexpo Paris. Dans ce cadre, le salon accueille la conférence de presse de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) en présence du lauréat 2023 dès le 13 février. Par ailleurs, de nombreuses animations sont proposées sur le salon autour de la sommellerie, dont des duos « Chef & Sommelier » permettant de faire partager aux visiteurs leur vision inspirante des mondes de la gastronomie et du vin.

BE SPIRITS, L'ÉVÈNEMENT DANS L'ÉVÈNEMENT

D'année en année, Be Spirits gagne du terrain. En 2023, il dispose de son propre hall (Hall 2) pour rassembler et exprimer les spiritueux et crafts de tous horizons, entre micro-distilleries et marques reconnues, du hard tea au rhum arrangé, et de ses propres horaires, de 10h à 20h.

Là également, la dimension internationale est à l'honneur avec des représentants des États-Unis, du Japon, d'Islande, d'Allemagne... et pour la première fois de la Bosnie Herzégovine, de la Lituanie, du Luxembourg, de l'Ouzbékistan, du Pérou, de la République tchèque et du Vietnam.

Enfin, avec ses 40 mètres de long, l'Infinite Bar accueille cette année 10 bars parisiens, 5 bars de régions françaises et 5 bars européens pour mettre en avant la créativité de grands mixologistes.

Dans toutes ses dimensions, face à un monde en perpétuel mouvement, l'édition 2023 de



© Jean-Bernard Nadeau



© Jean-Bernard Nadeau

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2022

Wine Paris & Vinexpo Paris veut pousser plus loin le curseur de l'écoute, du ressenti et de la réflexion ; pour mieux sortir encore de nos zones de confort, défricher et mettre à jour de nouveaux territoires.

Merci de nous permettre d'écrire ensemble cette nouvelle page de notre histoire commune.

Bienvenue à Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 !



GUY SAVOY, parrain de Wine Paris & Vinexpo Paris 2023

“Moi, je goûte tous les vins, je reste curieux”

Son restaurant vient d'être, pour la sixième fois, consacré Meilleur Restaurant du Monde, Guy Savoy est un véritable passionné de vins qui parraine la prochaine édition de Wine Paris & Vinexpo Paris en février 2023 et, à cette occasion, nous livre son approche du vin et des spiritueux.

Nous sommes ici, dans un lieu magique, l'Hôtel de la Monnaie, face au Louvre. En quoi ce lieu est représentatif de votre cuisine ?

Lorsqu'on évoque un restaurant, on pense évidemment à ce qu'il y a dans l'assiette, mais en fait c'est un ensemble d'ingrédients, comme la salle, le décor, l'environnement. Il y a des vues spectaculaires partout dans le monde, au sommet de gratte-ciel à Shanghai ou à New York. Mais ici, depuis les onze fenêtres, les clients voient les bouquinistes, puis la Seine, et sur l'autre rive, on découvre le Louvre en face et la Samaritaine. On sait instinctivement que l'on est à Paris. Et c'est ce qui rend ce lieu unique. Ensuite il y a l'intérieur du restaurant qui a été imaginé par Jean-Michel Wilmotte. Il l'a imaginé comme un antre, avec les murs sombres. Si bien que les regards se posent instinctivement sur le décor de la table avec des assiettes colorées. L'écrin du restaurant s'efface face au spectacle de Paris, depuis les fenêtres. Enfin, il y a les équipes, et moi, je tiens à rester un aubergiste auprès duquel les clients trouvent un certain réconfort. Et là, nous avons associé le confort et le réconfort !

On est entourés d'œuvres d'art, dans toutes les pièces. Or vous considérez votre cuisine non pas comme de l'art, mais comme de l'artisanat. Pourquoi ?

C'est difficile pour l'artisan de se considérer comme un artiste. Les œuvres d'art sont accrochées aux murs ou posées lorsque ce sont des sculptures. Et là, merci, monsieur François Pinault, pour le prêt de ses œuvres ; c'est une chance d'avoir des œuvres uniques. Quant à moi, je me considère comme un artisan, car il y a quelque chose de besogneux, dans le sens noble du mot. En effet, dans un restaurant, nous sommes contraints par les horaires des repas pour servir les clients, une contrainte que les artistes n'ont pas. Ensuite, ce n'est pas à moi de juger si ce qu'il y a dans l'assiette relève de l'artisanat ou de l'art.

Et le vin à votre table, quelle place a-t-il ?

Dans ce magnifique pays qu'est la France un mot représente bien cet art de vivre à la française : la gastronomie. Je crois qu'on ne peut utiliser ce mot qu'en France, même si dans tous les pays il y a des traditions culinaires, car nous avons une diversité unique de produits et de vins. A l'origine de cette diversité, il y a des hommes et des femmes, qui, au fil des siècles, par leur travail et leur observation, ont découvert des terroirs et ont ainsi façonné un vignoble incomparable. Et si l'on ajoute à cela, la sensibilité de chaque vigneron pour son produit, la diversité s'accroît encore. C'est ce qui fait la singularité de la France. Notre gastronomie, grâce à cette immense diversité de produits et de vins, trouve les mariages idéaux.



La palette est tellement diverse et les savoir-faire sont tellement ancrés depuis des siècles que la gastronomie française est unique au monde. Nous sommes véritablement le pays de la gastronomie. Nous avons une situation géographique qui fait que la nature est généreuse. C'est la touche française qui humanise tout ce qui est produit.

Vous êtes très touchés par le fait que l'on ne parle pas assez du succès des exportations de vins et spiritueux. Pourquoi ?

Il faut tout de même reconnaître que la gastronomie est dans l'ADN de la France et qu'un touriste étranger sur trois vient en France avec l'idée de goûter à la gastronomie de l'hexagone. J'ai la naïveté de penser, ou la fierté de penser que si nous exportons autant de vins et spiritueux à travers le monde, c'est parce que les convives étrangers ont pu goûter les vins dans les meilleures conditions à nos tables et qu'ils ont envie de renouveler l'expérience une fois rentrés chez eux. Et je crois que c'est l'une des explications du succès de ces exportations. Et puis, n'oublions

pas que ce succès permet la préservation de nos paysages viticoles qui attirent de plus en plus de monde, avec l'œnotourisme. Traverser un paysage de vignes est toujours émouvant. Ensuite, c'est aussi la préservation du travail d'hommes et de femmes qu'on ne délocalisera jamais. À chaque fois qu'une bouteille de vin est ouverte sur une table à travers le monde, c'est un bout de France, c'est une forme d'ambassade de France qui s'est délocalisée à l'autre bout du monde. Je déplore que l'on ne mette pas assez en avant ce succès incroyable des exportations des vins et spiritueux, quelles que soient les raisons. Et puis est-ce que ringardiser le vin n'est pas dangereux ? Tout cela est un peu incohérent. Parfois j'aurais envie de dire révoltant. Car derrière, il y a des siècles, il y a des hommes qui travaillent et prennent des risques face aux difficultés climatiques. Mais pourquoi, n'y a-t-il pas ce coup de projecteur, cette fierté, alors que des touristes viennent pour cela. C'est insensé. En fait c'est une fausse pudeur. Si nous n'avions pas tout cela, on se battrait pour l'avoir, mais comme on l'a, on va le dégligner.



EN CUISINE CHEZ GUY SAVOY

Vous êtes né à Nevers, mais vous avez grandi à Bourgoin-Jallieu, votre mère qui tenait un restaurant et votre père qui était jardinier. Puis vous avez fait vos armes chez les plus grands, notamment les frères Troisgros, puis chez Lasserre. À quel moment avez-vous découvert le vin ?

Le vin, je l'ai rencontré très jeune, parce que j'avais un père qui avait une passion pour les coteaux du Layon et les Quarts de Chaume. Donc mon approche du vin s'est faite par les vins de la Loire, et plutôt par les moelleux. Puis j'ai été sensible au champagne. Mais à partir de là, j'ai vite compris que je pouvais être sensible à tous les vins à partir du moment où ils sont bons et qu'ils sont bien faits et qu'ils procurent du plaisir. Car je crois que c'est cela la finalité, c'est d'avoir du plaisir. Il faut être curieux car comment voulez-vous savoir que tel vin vous procure du plaisir si vous n'en avez pas goûté d'autres avant. Moi je goûte tous les vins, je reste curieux de tout.

Avez-vous une région de prédilection ?

Non, avec tout ce que je viens de vous dire sur la diversité, pourquoi se limiter. Il faut y aller. J'ai découvert le Languedoc il y a une dizaine d'années et j'ai salué l'évolution de ces vins. Comme pour la vallée du Rhône, aujourd'hui, grâce à l'évolution et au travail des hommes, ces régions savent produire des vins remarquables.

Le vin occupe une place particulière dans la gastronomie. Quel rôle joue-t-il à la table de votre restaurant ?

La définition de la gastronomie est de marier les mets et les vins. Là, justement, les premiers à avoir pris une place particulière dans la gastronomie, ce sont les cuisiniers, merci Paul Bocuse, les frères Troisgros, Michel Guérard... Grâce à ces nouveaux cuisiniers, dans les années 1970, il s'est passé quelque chose dans la gastronomie. La cuisine a fait un bon en avant formidable. Les sommeliers ont ensuite pris une place importante et c'est la complicité entre le sommelier et le cuisinier qui est devenue primordiale. Il fallait absolument que l'on profite de cet ADN extraordinaire qui fait la gastronomie et trouver le match parfait entre les plats et les vins.

Vous travaillez en étroite collaboration avec votre sommelier, Sylvain Nicolas, depuis 2006, choisissez-vous les vins ensemble ?

On avance en fonction des plats que l'on élabore et à chaque changement de carte, en fonction des saisons, on travaille de concert. Il faut absolument qu'il goûte les plats et on trouve ensemble les vins qui se marient avec les plats. Mais je n'ai pas son érudition. Je sais parfaitement ce qui me fait plaisir.

Lui aussi sait ce qui vous fait plaisir !

Bien sûr ! Mais je ne peux pas en permanence rester sur mes positions. Sinon on entre dans une forme de somnolence qui s'appelle la routine. C'est terrible. Et puis de là naissent des accords formidables, comme de mettre un Château d'Yquem sur un lièvre à la royale. À un moment j'avais imaginé un thon rouge de Méditerranée que j'avais appelé « toutes saveurs », sur lequel je mettais une croûte d'herbes et de pain grillé, pour retrouver les saveurs du chardonnay. Et là je savais qu'un grand blanc de Bourgogne matcherait parfaitement avec ce plat. Par ailleurs, il m'a servi un vin du Jura, un savagnin. Ce n'est pas tout à fait un vin jaune, mais il en a les caractéristiques. Et j'imagine déjà ce qui peut l'accompagner. C'est un vrai vin d'automne.

Est-ce que cela vous arrive de partir du vin pour élaborer un plat ?

Tout à fait ! Et puis parfois, certains vignerons nous proposent des vins et avec Sylvain on imagine le plat qui va être cohérent, en harmonie avec ces vins. Certaines fois, au premier abord l'accord n'est pas évident, comme le Yquem avec le lièvre à la royale, mais ça fonctionne.

Vous allez animer un duo avec Sylvain Nicolas durant Wine Paris & Vinexpo Paris dont vous êtes le parrain. Qu'allez-vous présenter ?

Nous allons présenter le travail que l'on fait à deux sur les accords entre les plats et les vins, sous le regard de Philippe Faure-Brac qui a su me convaincre de l'intérêt réciproque de ce parrainage de Wine Paris & Vinexpo Paris.

D'ailleurs, durant le salon, il va y avoir le concours du Meilleur Sommelier du Monde, est-ce que vous allez y assister ?

Bien sûr, au même titre que le Bocuse d'Or est important pour la cuisine, le concours de Meilleur Sommelier du Monde, est important pour la Sommellerie et pour nous. Et le fait que ce soit une candidate comme Pascaline Lepeltier qui représente la France, je trouve cela important.

Je suppose que vous allez profiter du salon pour aller aussi à la rencontre des vignerons. Que vous apportent-ils ?

Je trouve cela important, car, lorsqu'on dialogue avec eux, ils nous parlent de la vendange, du millésime, de la manière dont s'est passée la fermentation et de tout ce qui fait que cette bouteille-là est unique ! Ils vont nous refaire le film du vin. Et à ce moment-là on va mieux le comprendre, on aura son CV ! Dès lors ce sera beaucoup plus facile pour nous de le mettre en scène, et de savoir avec quel plat l'accorder.

Il y a des rencontres avec des vignerons en particulier qui vous ont ému ?

Évidemment. Je me souviens de mes premières rencontres avec Hubert de Montille, à Volnay. Bâtonnier au barreau de Dijon, et pourtant, on s'aperçoit vite que ce qui le fait vibrer, ce sont plus ses cuvées que la loi. Pour lui les vrais défis étaient les années difficiles. C'est là que sa sensibilité, son talent de vigneron allaient pouvoir s'exprimer. Je repense aussi à Pierre Gaillard, en Côte Rôtie, que je voyais labourer avec son cheval sur des pentes incroyables. Là aussi, cela m'aide à comprendre le vin, l'exposition des parcelles, le climat et le talent des vignerons. Et les femmes aussi ont un rôle important. Je repense notamment à Hubert de Montille qui écoutait religieusement sa femme Christiane, lorsqu'elle décrivait le vin. C'était pourtant lui l'homme du vin mais ce que disait Christiane était primordial. Je me souviens lors d'un millésime pluvieux, qu'Hubert avait fait sécher tous les paniers des vendangeurs dans la cour, avant de rentrer la vendange. Quand vous

savez ça, vos papilles s'engagent différemment à la dégustation. Et c'est important d'avoir cette connaissance en tête. Cela montre encore une fois que l'humain est primordial. La nature nous donne ce qu'elle a, mais après, elle nous dit aussi : « allez les mecs, au boulot ! ». Et c'est ce qui me touche dans tous ces métiers. C'est un peu comme le boulanger qui, lorsque le temps est humide, va modifier légèrement la recette de son pain. On en revient à l'artisanat. C'est l'observation, la sensibilité des hommes et des femmes qui font apparaître tout cela.

Y a-t-il une cuvée qui vous a marqué particulièrement dans votre vie ?

J'ai eu des émotions dans tous les vignobles. Il n'y a pas longtemps, cela fait un peu frime, avec un Pétrus 2003. Mais l'ambiance autour de la table, la qualité des convives fait aussi la grandeur du vin que l'on boit. Frédéric Dard disait à propos d'Yquem : « Pour célébrer Yquem, il faut être trois avec la bouteille et un ami issu d'un grand millésime », et il a raison ! En fait il faut que tout soit bien, la compagnie, le verre, l'ambiance, tout compte. C'est une multitude de détails qui font que ce genre de moment est grand.

“ La définition de la gastronomie est de marier les mets et les vins. ”

Finalement, qu'est-ce que le vin vous a apporté dans votre vie ?

On est tous marqués par des sensations à la fois olfactives, gustatives, d'ambiances. Et quand on a la chance d'avoir accès à un grand nombre de possibilités et de trouver le vin qui va mettre en valeur ce que vous venez de créer en tant que cuisinier, alors vous vous dites : merci le vin !

UN GRAND ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL INTERNATIONAL À PARIS

1^{er} grand rendez-vous de l'année pour la filière dans une ville d'exception



3 387
exposants



30 000
acheteurs
attendus

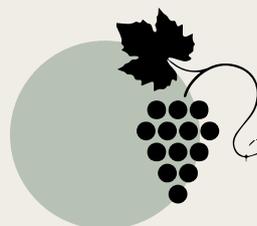
LA DIVERSITÉ DES VINS ET SPIRITUEUX



27 typologies
de spiritueux



41 pays
producteurs



100%
des régions
viticoles
françaises
et une offre
élargie de
producteurs
internationaux
+25 % en 2023



+20%
d'exposants
en 2023

DE NOUVELLES OPPORTUNITÉS DE BUSINESS À L'EXPORT



35%
de visiteurs
internationaux



124
pays visiteurs



3 PROGRAMMES
qui favorisent la venue
de grands acheteurs
internationaux

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

UNE PLACE DE MARCHÉ INTERNATIONALE

PROGRAMME : LE ON !

Les Dégustations Libres

Les Masterclasses

Parlons Vin !





UNE PLACE DE MARCHÉ INTERNATIONALE



Fort de la dynamique impulsée lors de ses 3 dernières éditions, Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 se place comme l'épicentre de la communauté mondiale des vins et spiritueux.

En 2023, l'évènement accueille toujours plus de producteurs internationaux aux côtés de la France (25 % de plus qu'en 2022 et deux fois plus que lors de l'édition 2020). Cette année 1/4 des 3 387 exposants présents viennent de l'international. Cette nouvelle édition devrait accueillir plus de 35% de visiteurs internationaux parmi les 30 000 professionnels attendus.

UNE BELLE DIVERSITÉ DE VIGNOBLES DU MONDE

Trois halls (5.1, 5.2 et 5.3) sont entièrement dévolus à l'international avec la présence de nombreux pavillons parmi lesquels on peut citer: le **Japon**, le **Chili**, l'**Argentine**, le **Canada**, l'**Allemagne**, l'**Autriche**, la **Géorgie**, la **Slovénie**, la **Grèce**, le **Liban**, le **Luxembourg**, la **Suisse** ou encore la **Belgique**.

Bien d'autres acteurs internationaux présentent également leurs produits comme le **Portugal** avec ViniPortugal Wines of Portugal, l'**Espagne** avec Viña Costeira, Bodegas Araex Grands, Dominio de Punctum ou encore l'**Italie**, avec notamment le Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

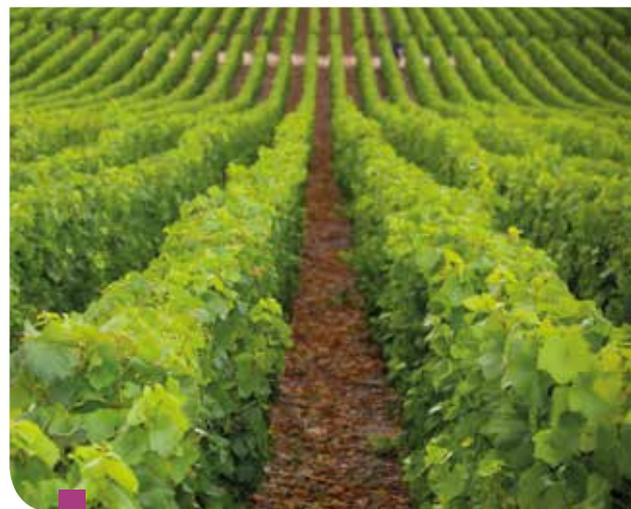
UNE PRÉSENCE RENOUVELÉE

Parmi les exposants fidèles, citons la **Belgique** pour le Concours Mondial de Bruxelles ; la **Grèce** pour la Great Trade Exhibition ; l'**Espagne** avec la présence de Manzanos Wines, Very Fine Vinos, Bodegas Las Cepas, Bodegas Medrano Irazu, J Garcia Carrion ; l'**Italie** et Area 39, Consorzio di Tutela della DOC Prosecco, Botter, SOC AGR Colli Asolani di Bedin Enrico & C.S.S., Gruppo I Vinai srl, Matteo Colla Wines from Piedmont ;

un **pavillon Autrichien** avec Austrian Wine ; un **pavillon Allemand** avec Wines of Germany ainsi que le **pavillon Bulgare**.

UN GRAND RETOUR MAIS AUSSI DES NOUVEAUX VENUS

Cette édition est marquée par le grand retour des **États-Unis** à Paris (la Californie, l'Oregon, New York, Washington et la Napa Valley) et la présence de nouveaux venus tels l'IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto) pour le **Portugal**, l'**Union vinicole du Liban**, VSPT Wine group pour le **Chili**, Ortega Ezquerro, Raíces Ibéricas pour l'**Espagne**, Piccini 1882, Perlino S.P.A., Freschi&Bufano Wine Merchants Co, Tenuta Orsumella, Ca' di Rajo pour l'**Italie**, Istanbul Fresh Fruit and Vegetable Exporters' Association pour la **Turquie**, Wines of Argentina pour l'**Argentine**, ou encore les vins de **Suisse** et l'**Europe de l'Est** avec la **Géorgie**, la **Bulgarie**, la **Slovénie**, l'**Arménie**, l'**Albanie** et la **Hongrie**.



© Christelle Prieur - Pixabay

UNE BELLE DIVERSITÉ DE TERROIRS

UNE PLACE DE MARCHÉ INTERNATIONALE

Wine Paris & Vinexpo Paris 2023, un programme d'animations et de prises de paroles fortes pour le secteur.

Les Dégustations Libres **HALL 5**

Équilibre, tanins, notes, plaisir des sens à la rencontre d'un vin... Il est des émotions que seule une dégustation peut transmettre. Les Dégustations Libres permettent de découvrir ou redécouvrir les vins du monde, et de les retrouver ensuite parmi les exposants du hall.

Les Masterclasses **HALL 5 - SALLES 1 & 2**

Pour se former et se plonger dans la diversité et les spécificités des terroirs et des vins avec :

Lundi 13 février
[Hall 5.2 - Salle 1]

Grande nouveauté en 2023, le Wine and Spirit Education Trust (WSET) anime une masterclass pour accompagner la formation des professionnels des vins et spiritueux.

09h30-10h30 WSET « For Business » : le WSET au service des entreprises : améliorer l'expérience des clients et des employés, *WSET*

Pour la première fois à Paris, Paz Levinson, ASI Meilleure Sommelière des Amériques 2015, Heidi Mäkinen MW, ASI Meilleure Sommelière de Finlande 2015, et Véronique Rivest, ASI Vice-Meilleure Sommelière du Monde 2013, s'affronteront dans une **Battle des Sommelières.**

13h30-14h30 Battle des Sommelières : l'influence des différents contenants utilisés dans la vinification et l'élevage des vins.

[Salle 2]

09h30-10h30 Entre arômes et acidité, Friuli-Venezia Giulia racontée par les vignes *ERSA - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale*

11h30-12h30 L'Art de l'aperitivo par le prosecco superiore : le point de départ des accords
Conegliano Valdobbiadene et de la gastronomie - *Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco*

13h30-14h30 Roadtrip en Californie - du Nord au Sud par *le California Wine Institute*

15h30-16h30 Déguster le Chenin Blanc d'Afrique du Sud et des États-Unis dans le contexte du changement climatique avec *Etienne Neethling*

17h30-18h30 Vinexpo Challenge, par *l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) & Vinexposium*

Mardi 14 février

[Salle 1]

13h30-14h30 Napa Valley : Style et régionalisme par le *California Wine Institute*

[Salle 2]

09h30-10h30 Chardonnay et Pinot Noir de la Willamette Valley par *Oregon Wine Board*

11h30-12h30 Découvrez l'Autriche au-delà du Grüner Veltliner par *Austrian Wine*

13h30-14h30 Les accords mets-saké, c'est pas sorcier ! par *Julia Scavo, Formatrice en vins et boissons, écrivain IOP*

Mercredi 15 février

[Salle 1]

09h30-10h30 Carignan et País du Chili : un incroyable patrimoine de vignes anciennes par *Gabrielle Vizzavona, journaliste, dégustatrice et conférencière internationale*

[Salle 2]

09h30-10h30 À la recherche de nouveaux cépages adaptés au changement climatique par *IFV*

11h30-12h30 Étonnants et distingués - Les vins de New York, par *New York Wine & Grape Foundation*

13h30-14h30 Passé, présent et avenir du Friuli Venezia Giulia, par *ERSA - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale*

Parlons Vin ! **HALL 2 - SALLE 5**

Les experts français et internationaux les plus avisés sont présents pour analyser les nouvelles tendances, décrypter les évolutions des habitudes de consommation, éclairer les marchés et célébrer la diversité des terroirs.

Lundi 13 février

10h00-11h00 Évolution du marché mondial des boissons : exploration des tendances et des perspectives des boissons alcoolisées jusqu'en 2026 par *IWSR*

14h30-15h30 Conférence de presse Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023 - *ASI & Vinexposium*

18h00-19h00 *The Drinks Business* annoncera les résultats de la compétition The Master Winemaker 100

Mardi 14 février

09h30-11h30 Conférence de presse par La Fédération des Exportateurs de Vins & Spiritueux de France, *FEVS*

13h00-14h00 Pourquoi la certification est importante : une étude de cas B Corp pour la communauté des vins et spiritueux - *Piper-Heidsieck*

16h00-17h00 Le luxe se réinvente : comment s'adapter à un monde en pleine transition ? par *SoWine*

Mercredi 15 février

11h30-12h30 Filière vin : Comment développer une stratégie de développement durable à l'échelle mondiale ? *Sustainable Wine Roundtable (SWR)*

13h00-14h00 Nouvelles régions viticoles : les clés de la réussite - *Vinexposium*

14h30-15h30 La Bataille des Générations au Royaume-Uni, *IWSR-Wine Intelligence pour Wine Paris & Vinexpo Paris*

16h00-17h00 Réflexions sur la place des femmes dans le vin et l'innovation par *Cathy Huyghe*

Une communauté mondiale de producteurs

Italie

Espagne

Autriche

Portugal

Suisse

Belgique

Allemagne

Luxembourg

Islande

Ukraine

Royaume-Uni

Bosnie-Herzégovine

France

Grèce

Géorgie

Bulgarie

République Tchèque

Slovénie

Roumanie

Macédoine du Nord

Lituanie

Ouzbékistan

États-Unis

Uruguay

Argentine

Canada

Mexique

Chili

Venezuela

Pérou

Japon

Vietnam

Chine

Australie

Nouvelle-Zélande

Liban

Afrique du Sud

Turquie

Arménie

Albanie

Hongrie

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

DES FRONTIÈRES DU MONDE AUX TERRITOIRES VITICOLES FRANÇAIS

PROGRAMME : LE ON !

Les Dégustations Libres

Les Masterclasses

Parlons vin !

La Nouvelle Vague

La Wine Tech Perspectives





DES FRONTIÈRES DU MONDE AUX TERRITOIRES VITICOLES FRANÇAIS

Zoom sur les vignobles français qui côtoieront ceux du monde pendant 3 jours

Depuis leur premier grand rassemblement en 2020, l'implication de tous les acteurs de la filière continue de croître autour de Wine Paris & Vinexpo Paris 2023. Cette union des régions françaises fait encore une fois la force de l'évènement avec une dynamique business partagée par tous les participants.

Parmi les exposants fidèles citons pour le **Languedoc-Roussillon** : Fournier Père et Fils, Gérard Bertrand, LGI SAS, Orchidées Maisons de Vin, Vignobles et Signatures ; pour les régions **Sud-Ouest, Bordeaux et Provence**, Castel Frères, Barrière Frères, Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez ; pour les régions **Alsace, Bourgogne Vallée du Rhône, Jura, Savoie, Vosges et Moselle**, Albert Bichot, Badet Clément, Cave de Tain, Michel Chapoutier, Maison Louis Latour, Famille Piffaut Vins et Domaines ; pour la **Champagne**, Champagne Castelnau, Champagne Nicolas Feuillatte, Champagne Mailly Grand Cru, Champagne Palmer & Co, Champagne Charles Mignon, Champagne Mandois.

Et les premières participations pour la région **Languedoc-Roussillon** de Chantavent, de la Compagnie Française des Grands Vins et du Domaine Bonfils ; pour les régions **Sud-Ouest, Bordeaux et Provence**, Duclot, Domaines Barons de Rotchschild Lafite ; pour les régions **Alsace, Bourgogne Vallée du Rhône,**

Jura, Savoie, Vosges et Moselle, Château la Nerthe, Diva Domaine et Distilleries, Syndicat Châteauneuf-du-Pape ; pour la **Champagne**, Champagne Charles & Piper Heidsieck, Champagne Bollinger (Groupe Société Jacques Bollinger), Champagne Lallier, Champagne De Venoge.

On peut citer également la **présence de vignerons indépendants comme celle de plus grands acteurs** avec notamment **les vins d'Alsace** (Alsace Frey-Sohler, Henri Ehrart), **du Beaujolais** (Maison Jean Loron, Les vins Aujoux), **de Bordeaux** (Vignerons bio de Nouvelle Aquitaine), **de Bourgogne** (Paquet Montagnac), **du Languedoc-Roussillon** (Vignobles Jeanjean, Moulin de Gassac), **de Loire** (Domaine de Bois Mozé), **de Champagne** (Champagne Duval-Leroy, Champagne Lanson, Champagne Bruno Paillard, Champagne Baron Fuente, Champagne Sylvie Moreau, Champagne Bernard Robert...) ou encore **de la Vallée du Rhône** (Famille Ravoire, Domaines Aimé Arnoux).

La volonté des interprofessions françaises d'unir leurs forces en étant parties prenantes de ce grand rendez-vous demeure plus forte que jamais pour que soient regroupés dans une même unité de temps et de lieu toutes les interprofessions et terroirs viticoles de France.

L'AGENCE DE L'ALIMENTATION DE LA NOUVELLE-AQUITAINE

Agence en charge de la qualité et la promotion des produits agricoles et agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine.

■ www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/aana-2/

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE

Dans cet écrin favorable à la culture de la vigne, les micro-climats, les expositions, la variété des composantes géologiques, offrent autant de possibilités aux vignerons de composer avec la nature pour créer des vins singuliers.

■ www.vinsalsace.com

INTERPROFESSION DES VINS DU BEAUJOLAIS

Le Vignoble du Beaujolais déroule ses innombrables collines sur 55 kilomètres du sud au nord. Des portes de Lyon au sud de la Bourgogne, le vignoble du Beaujolais est un joli fil rouge qui invite à de nombreuses découvertes autour de ses 12 appellations, ses 2 cépages et ses 3 couleurs.

■ www.beaujolais.com

BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE

Le vignoble de Bourgogne donne naissance à de grands vins à la renommée historique et internationale. Pourtant, la Bourgogne ne se résume pas à ses appellations iconiques. Aux côtés des AOC Villages Premiers Crus et Grands Crus, de très belles appellations Régionales ou Villages font voyager les sens.

■ www.vins-bourgogne.fr



BIVC - VINS DU CENTRE-LOIRE

Créé le 17 janvier 1994, le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre (BIVC) est une association chargée de la promotion et de la communication des vins du Centre-Loire. Il assure également le suivi économique des vignobles, la promotion de la qualité des vins par le biais, entre autres, du laboratoire interprofessionnel SICAVAC.

■ www.vins-centre-loire.com

LE SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS DE CHAMPAGNE ET SA BANNIÈRE COLLECTIVE « CHAMPAGNE DE VIGNERONS »

Afin de maintenir les parts de marché du vignoble et de développer l'image des champagnes commercialisés par ses acteurs, le SGV a créé en 2001 Champagne de Vignerons. Cette marque collective, regroupant 4 300 vignerons et coopératives de vignerons, engage des actions de communication à l'échelle nationale.

Ce pôle propose des services pour aider les vignerons adhérents dans la vente de leurs bouteilles. Il conseille les vignerons sur leur commercialisation et apporte l'opportunité de participer à des salons pour atteindre de nouveaux marchés.

■ www.sgv-champagne.fr

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CORSE

La Corse recèle un véritable trésor naturel avec pas moins de 33 cépages aux noms inattendus et mélodieux qui procurent une impression instantanée de dépaysement. La typicité des vins de Corse trouve racine dans l'âme profonde et dans l'adéquation avec l'île de ces cépages autochtones. Dans cette mosaïque raffinée, six d'entre eux se distinguent et sont reconnus comme étant les plus répandus en Corse : le Niellucciu, le Sciaccarellu, le Vermentinu, l'Aleaticu, le Biancu Gentile, le Muscat petits grains.

■ www.vinsdecorse.com

PAYS D'OC IGP

Depuis 30 ans, les vignerons qui font le Pays d'Oc contribuent au succès des vins de cépages et à la notoriété de cette Indication Géographique





UNE GRANDE DIVERSITÉ DE MASTERCLASSES

Protégée, dont ils défendent l'éthique et les valeurs. Leur palette créative s'exprime à travers 58 cépages autorisés par le label, et un territoire couvrant 120 000 hectares de vignes entre mer et montagne, ouvert aux multiples influences d'un climat méditerranéen-tempéré. Entre Camargue et Pyrénées, les routes ensoleillées du vin empruntées il y a 26 siècles par les Grecs et les Romains, sont aujourd'hui celles des 20 000 vignerons du Pays d'Oc, regroupés en caves particulières ou en caves coopératives.

www.paysdoc-wines.com

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE

Des piémonts du Massif Central et des Pyrénées, en passant par la côte ou le long du Couloir Atlantique et jusqu'au sud, tout est là : une foule de micros-climats sculptés par les vents, toujours gorgés de soleil, en symbiose avec une myriade de sols et de caractères chez ces vignerons.

www.languedoc-wines.com

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

La Méditerranée, les Alpes. Entre ces deux merveilles de la nature, une troisième, façonnée par l'homme : le vignoble provençal. Ses vignes radieuses, gorgées de soleil, s'étendent sur 200 kilomètres à travers les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et une partie des Alpes Maritimes. Sous le soleil du Midi, le paysage est à couper le souffle. En posant le pied dans les vignes, il flotte un air de vacances. C'est sans doute pour cela que le raisin y est si beau et que ses vins sont si bons.

www.vinsdeprovence.com

VINS DU ROUSSILLON

Comptant parmi les interprofessions françaises issues de la loi du 10 juillet 1975, le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) est engagé dans le développement des Vins du Roussillon au travers de trois grands types de mission : une mission de pilotage économique,

une mission de promotion collective, une mission de recherche et d'expérimentation.

www.roussillon.wine

LES VIGNOBLES DU SUD-OUEST FRANCE

Les vignobles du Sud-ouest regroupent 16 dénominations en AOP et 11 en IGP, réparties dans 6 bassins. S'y ajoute une IGP régionale, le Comté Tolosan.

300 variétés de cépages sont référencées dans le Sud-ouest, dont 120 cépages autochtones. Ceux-ci sont l'héritage de la géographie particulière des vignobles, des siècles de sélection opérée par le travail des hommes et des flux migratoires sur les chemins de Compostelle.

Ainsi, le Sud-ouest est à la fois le berceau de cépages mondialement connus et de cépages autochtones que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

www.vignobles-sudouest.fr

INTER RHÔNE - INTERPROFESSION DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE ET VALLÉE DU RHÔNE

250 km du nord au sud, 250 communes... Les vignobles de la vallée du Rhône, c'est tout un monde à découvrir, un univers changeant qui s'enroule et se déroule autour d'un axe fluide : le Rhône, fleuve-roi, charriant cailloux et histoire. Le Rhône, c'est le trait d'union, l'élément fédérateur de ces terres de contrastes. De Vienne à Nîmes et Avignon, jusqu'aux confins du Luberon, sur les deux rives du fleuve, une multiplicité de chemins s'offre à vous.

www.vins-rhone.com

INTERPROFESSION DES VINS DU VAL DE LOIRE INTERLOIRE

Le Val de Loire, 3^{ème} grande région viticole de vin d'appellation française, représente, des Côtes Atlantiques à l'Auvergne, le point d'équilibre entre le sud et le nord, la suavité et la fraîcheur, les arts et les lettres, la tradition et la modernité. De ces mélanges harmonieux, favorisés par un climat globalement tempéré et des terroirs remarquablement variés, est née la plus grande diversité de vins au monde.

www.vinsvaldeloire.fr

Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 c'est aussi un programme ON ! riche d'animations, nourri par une diversité de formats et des experts du monde entier pour s'inspirer, apprendre, déguster et échanger sur le salon !

Les Dégustations Libres **HALLS 3 ET 5**

Wine Paris & Vinexpo Paris propose aux visiteurs de venir découvrir et déguster une sélection inédite de vins accessibles en dégustation libre, réalisée par Valeria Gamper, Meilleure Sommelière des Amériques 2022.

Les Masterclasses **HALL 5.2 - SALLE 1**

Pour se former et se plonger dans la diversité et les spécificités des terroirs et des vins avec :

Lundi 13 février

- 11h30-12h30** Le Beaujolais, la diversité d'un vignoble, *Interbeaujolais*
15h30-16h30 La nouvelle vague des rosés de la Loire, *Fédération Viticole Anjou Saumur*
17h30-18h30 Vins du Centre-Loire : Vins à déguster jeunes ou vins de garde ? *Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire (BIVC)*

Mardi 14 février

- 09h30-10h30** Semillon - retour vers le futur ! Jacques Lurton voyage dans le temps ! *Les Vignobles André Lurton*
11h30-12h30 Venez casser vos idées reçues sur les Vins d'Alsace ! par *le CIVA*
15h30-16h30 Vif, Fruité ou Intense ? À l'instar de nos vignerons, tous les champagnes ont leur caractère par *le SVG*
17h30-18h30 Chénas & Régnié : identité et renouveau de deux joyaux du Beaujolais, *Gabrielle Vizzavona, Journaliste, Dégustatrice et Conférencière internationale*

Mercredi 15 février

[Salle 1]

- 11h30-12h30** Chablis : La quintessence d'un terroir, *Gilbert & Gaillard*
15h30-16h30 (Re)Découvrez Sainte Marguerite en Provence à travers une présentation du domaine & une dégustation de ses cuvées phares : Symphonie & Fantastique, *Jean-Paul Daumas, Directeur Commercial Fayard wines & vineyards*

[Salle 2]

- 09h30-10h30** À la recherche de nouveaux cépages adaptés au changement climatique, *Régis Cailleau Directeur Editorial Institut Français de la Vigne et du Vin*

LES GRANDES DÉGUSTATIONS

HALL 6 - SALLE 6 SUR RÉSERVATION

Lundi 13 février

- 10h00-17h00** Présentation du millésime 2020 de plus de 100 Grands Crus de Bordeaux, *Union des Grands Crus de Bordeaux*

Mardi 14 février

10h00-17h00 Présentation du millésime 2020 de plus de 100 Grands Crus de Bordeaux, *Union des Grands Crus de Bordeaux*

Parlons Vin ! HALL 2 - SALLE 5

Les plus grands experts français et internationaux convergent à Paris Expo Porte de Versailles du 13 au 15 février 2023 afin d'analyser les nouvelles tendances et innovations, et décrypter les grands enjeux auxquels la filière est confrontée. Un programme de tables-rondes prospectives, de duos et d'interviews pour apprendre, débattre et s'inspirer :

Mardi 14 février

11h30-12h30 Retour d'expérience – Famille Ravoire, une maison engagée dans le réemploi et la consigne des bouteilles en verre, *Famille Ravoire*

13h00-14h00 Pourquoi la certification est importante : une étude de cas B Corp pour la communauté des vins et spiritueux, *Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck & Rare Champagne*

14h30-15h30 Réussissez votre investissement viticole ! Retour d'expérience sur les pièges à éviter, les experts WI&NE vous répondent !, *WI&NE experts*

16h00-17h00 Le luxe se réinvente : comment s'adapter à un monde en pleine transition ? *SoWine*

17h30-18h30 Décomplexer la consommation de champagne : risque ou opportunité ? avec *EPC Champagne & Nicolas Feuillatte par Vinexposium*

Mercredi 15 février

10h00-11h00 La segmentation des consommateurs français de vins. Zoom sur le Val de Loire, *Interloire*

13h00-14h00 Nouvelles régions viticoles : les clés de la réussite, *Vinexposium*

PARLONS VIN ! Ce programme bénéficie du patronage de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).



Sous le patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

LES DUOS CHEF & SOMMELIER HALL 5.2

Autre nouveauté de cette édition 2023 : les duos Chef & Sommelier. Ces rencontres mettent en lice le tandem que forment un chef avec son sommelier, tous deux rivalisant de compétence et de créativité. Chaque duo présentera des accords inspirants, sous le regard de Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992.

Qui du plat ou du vin ? Wine Paris & Vinexpo Paris invite les visiteurs à découvrir trois duos chef & sommelier exceptionnels, pour comprendre et appréhender une relation très alchimique.

Lundi 13 février

15h30-16h30 Guy Savoy & Sylvain Nicolas - Salle 5 Parlons Vin !

Mardi 14 février

15h30-16h30 Thierry Marx & David Biraud - Salle 2 Les Masterclasses

Mercredi 15 février

15h30-16h30 Adeline Grattard & Marine Delaporte - Salle 2 Les Masterclasses

La Nouvelle Vague **HALL 3**

La Nouvelle Vague est réservée aux jeunes vignerons de moins de 5 ans d'ancienneté et rassemble de nombreux jeunes producteurs à la recherche de leurs premiers réseaux de distribution en France et à l'international. Les exposants bénéficient d'un comptoir individuel au sein de cet espace afin de présenter leurs premières cuvées.

Pour les vignerons : 3^{ème} millésime maximum d'un domaine créé, acheté ou encore repris après l'année 2016, 2 participations maximum. Pour les créateurs de marque : production inférieure à 50 000 bouteilles, une seule participation possible.

L'objectif de Wine Paris & Vinexpo Paris est de soutenir ces entrepreneurs du vin au démarrage de leur activité et d'offrir aux acheteurs des productions encore inédites.

Ils exposent en 2023 : Domaine de Brau [Languedoc-Roussillon], Vignerons Brasseurs de Burosse [Gascogne], Champagne Cuillier-de Sloovere, Champagne Adam Méreaux, Champagne Dumont-Domaine de Mondeville, Champagne Konrat, Château de Rochefort [Vins de Loire], Château des 3 Sautets [Provence], Claude Michot [Vins Centre Loire], Domaine Antoine Armanet [Provence], Domaine Bomary [Hérault], Domaine Chevalier-Bernard [Savoie], Domaine Delhome [Côtes du Rhône], Domaine des Bartavelles [Hérault], Domaine Fontchêne [Provence], Domaine Haute Perche [Anjou], Domaine Mas Terra [Languedoc-Roussillon], Domaine La Garrigue [Provence], Baiser de vin (Vin en canettes), La Closerie du Loup [Hautes Pyrénées], Les Nouveaux Occitans, Les Vins d'Azél [Bourgueil], Domaine de Maouries/Les Vins de Claire [Côtes de Gascogne], Lou Peirigas [Languedoc-Roussillon], Madivin, Station Vin de Mars, Le Mas de Capdaniel [Vallée de l'Hérault], Le Mas de Carrat [Languedoc Saint-Drézéry], Pépin, Pierres de Vin-Château du Bernat [Bordeaux], Régis & Sylvain, Spiritueux Saka, Shogga (Boisson sans alcool), Vignoble du RAB [AOC Chinon], Villa Tempora [Hérault], Bouquet des Vins.

La Wine Tech Perspectives **HALL 3**

Pour accompagner la filière des vins et spiritueux dans sa transformation et répondre aux nouveaux enjeux des marchés, Wine Paris & Vinexpo Paris 2023, en partenariat avec La Wine Tech, Vinocamp et Vin & Société, proposent un espace dédié aux contenus sur l'innovation et la digitalisation : La Wine Tech Perspectives.

Six conférences d'une heure et des pitches d'un quart d'heure animés par des intervenants variés se succéderont durant le salon pour traiter trois grandes thématiques: Market, Innovation, Environnement. Les problématiques abordées seront: Vin & entrepreneuriat, Retail / e-commerce, le Web, Retours sur expériences NFTs, Décarbonisation de la filière, Etiquetage des bouteilles.

L'espace comprend :

- **Une sélection de 36 start-ups porteuses de solutions innovantes** (découverte, choix, conservation, consommation, achat de vin...) et offrant de véritables opportunités de croissance pour le secteur.
- **Des prises de parole sur l'innovation au sein de la filière vins & spiritueux** dans des formats dynamiques et participatifs.

Lundi 13 février

- 10h00-10h15** Comment développer des stratégies plus efficaces grâce à la Data ? *Sebastien Jamon, Manager Salesforce*
- 10h15-11h15** Comment piloter son activité avec de la data ? *Romain Bonjean, Consultant Open Wine Data*
- 11h15-11h30** Influence : quand les chiffres gonflent, *Margot Ducancel, PDG Rouge aux lèvres*



DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER

- 11h30-12h30** Influence : quand les chiffres gonflent, *Dominique Charlotte, Rédactrice en chef et responsable du développement commercial Toutlevin.com*
- 12h30-13h30** Les vins désalcoolisés : les enjeux d'un nouveau marché de diversification pour le vin
- 14h15-15h15** Comment pérenniser la croissance du e-commerce ? *Erwan De Barry, Fondateur de TWIL*

Mardi 14 février

- 10h15-11h15** NFT, nouvelle révolution dans le vin ou simple gadget ? *Sylvie Busca, Fondatrice et Associée Wine in Block*
- 11h30-12h30** Financement de l'innovation, *Samuel Brennetot, Direction de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire & Expert Vins et Spiritueux Crédit Agricole SA*
- 14h15-15h30** Qu'a-t-on appris sur les NFT dans le vin jusqu'à présent ? *Jacques Bouey, PDG Les Gens*

Mercredi 15 février

- 10h00-10h15** Décarbonation de la filière : l'investissement inévitable, *Roca Pau, Directeur général de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (O.I.V) O.I.V. Paris*
- 10h15-11h15** Décarbonation de la filière : l'investissement inévitable, *Mehdi Besbes, Responsable Marché Vins & Spiritueux Adelphe*
- 14h00-14h15** Nouvelles règles d'étiquetage et opportunités, *Marina Malherbe, Chargée de mission Comité Vins à l'UE*
- 14h15-15h15** Nouvelles règles d'étiquetage et opportunités, *Camille De Potter, Responsable de la prévention et de la stratégie Pernod Ricard*



WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

LE RENDEZ-VOUS DES SPIRITUEUX

PROGRAMME : LE ON !

L'Infinite Bar

Les Masterclasses

Le Pavillon Craft



LE RENDEZ-VOUS DES SPIRITUEUX

Wine Paris & Vinexpo Paris dédie un hall au monde des spiritueux et des crafts avec un programme plus bouillonnant que jamais.

2023, ANNÉE PHARE POUR BE SPIRITS

- ▶ Au chapitre des nouveautés, Be Spirits dispose de son propre hall (Hall 2) pour laisser place aux spiritueux de tous horizons entre micro-distilleries et marques reconnues, et éclairer les professionnels sur les tendances du secteur.
- ▶ Ce nouveau format s'accompagne également d'un changement de rythme, procédant d'une volonté de satisfaire cette communauté avec des **horaires spécifiques**, de 10h à 20h.
- ▶ Un nouvel espace, baptisé **Pavillon Craft**, est réservé à la nouvelle génération, avec de jeunes producteurs de spiritueux et de boissons sans alcool, leur permettant ainsi de promouvoir leurs produits dans un cadre international exceptionnel. On peut citer le Gin et le Pastic de la Distillerie de l'Ort, produit en agriculture biologique par un duo de frère et sœur dans le Périgord ; les rhums arrangés de K'ribean Cocktail, nés d'une aventure familiale en Guadeloupe ; le Gin aux accents de lavande de la distillerie Le Vadrouilleur-Maison LC 1901, en Haute Provence ; et l'apéritif artisanal Vylmer Apéritifs, également produit en Provence et s'inspirant des années 50.



© Philippe Labeguérie

LA MIXOLOGIE À L'HONNEUR

BE SPIRITS, UN ÉVÈNEMENT DANS L'ÉVÈNEMENT

En 2023, les spiritueux, les crafts et les **boissons sans alcool** prennent de l'importance avec **43 % de surface supplémentaire par rapport à l'édition 2022 et 44 % de nouveaux exposants**. Aux côtés des nombreux français, les internationaux seront très présents avec le retour de la Belgique, du Canada, des États-Unis, de l'Islande, de l'Italie, du Japon, de la Roumanie, du Royaume-Uni et de la Suisse ; de leur côté, la Lituanie, le Mexique, l'Ouzbékistan, le Pérou, la République Tchèque et le Vietnam feront leur entrée au salon pour la première fois.

BE SPIRITS, UN ÉVÈNEMENT SOUS LE SIGNE DE LA DÉCOUVERTE

27 catégories de spiritueux seront représentées (Anisé, Armagnac, Cachaça, Calvados, Cognac, Crème, Eaux de vie, Gin, Mezcal, Ready-to-Drink - RTD, Rhum, Rhum arrangé, Saké, Sans alcool, Tequila, Tonic, Vermouth, Vodka, Whisky) ; et de nouvelles boissons alcoolisées entreront au répertoire de Be Spirits (Absinthe, liqueurs, bitter, Pisco (boisson nationale péruvienne), Hard Tea, Shochu (spiritueux japonais), mais également les cidres et les bières).

Gagnant également le hall Be Spirits, les boissons sans alcool seront présentes avec des pétillants, spiritueux, bières, mixers et tonics qui viennent enrichir l'offre et répondre à la demande du marché.

DES EXPOSANTS DE TOUS HORIZONS

Entre autres participants internationaux citons les producteurs de gin, de whisky et de vodka avec Dunrobin Distilleries du Canada ou encore de saké et de shochu japonais avec Japan Sake and Shochu Makers Association et des Ready To Drink américains avec Slim Chillers. Les

spiritueux français seront également à l'honneur notamment avec la participation du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, du Cognac avec Château Montifaud, des crèmes craft avec La Mentheuse, ou du Whisky avec La Distillerie Warenghem et son Whisky Armorik.

Parmi les exposants fidèles, citons le Consorzio di Tutela della Doc Prosecco, Anivin de France, Armagnac Castarede, Armagnac Veuve Goudoulin, BBC Vins et Spiritueux, Calvados Christian Drouin, Château de Saint Aubin, Cognac Dobbe, Maison Dolin, Drouet et Fils, Cognac François Voyer, Cognac Prince Hubert de Polignac, Dartilongue et Fils Armagnac, Delors Frères, Distillerie des Moisans, Distillerie Merlet, Distillerie de la Seine, Distillerie Jean-Paul Mette, Distillerie Longueveau, Domaine familial Louis Dupont, Eyland Spirits, Fire&Ice Beverages AG, Hardy Cognac, Hawkins Distribution, Jacoulot, Kaskad Diffusion, Les Bienheureux, Le Club des Marques, Les Jardins de l'Orbrie / So Jennie, Maison de la Mirabelle - Distillerie de Rozelieures, Maison Ferroni, Maison Peyrat, Michel Couvreur Scotch Whiskies LTD, Plus Oultre Distillery, Tesson Cognac, Terre de Légende – Bruant Distribution, Tennessee Distilling, Vinet Delpech.

Parmi les nouveaux exposants, notons la présence de Arspirits, Armagnacs du Château de Lacquy, Black Mountain, Cognac Paul Giraud et Fils, JNPR, Distillerie de l'Ort, Distillerie Castan, Distillerie Miclo, Distillerie des Menhirs, Domaine de Coquerel, Dunrobin Distilleries, Groupe Geloso, Kratochvilovci, K'Ribeau Cocktail, Gaec du Clos de la Pommeraye, Godet Frères Cognac, Vignobles du Hour, Laballe, Maison Gelas, Saka Spirits, Slim Chillers, Spirignac, Shogga, Spiritique, Spiribam, Square Box / L'arrange Français, Univers Drink.

Programme : Le ON !

> L'Infinite Bar

Parmi les incontournables de Be Spirits, l'immense Infinite Bar, long de 40 mètres, marque un point de convergence dans le hall Be Spirits, au croisement du business et de l'inspiration. Il accueille cette année des bars européens, parisiens et français pour mettre en avant la créativité foisonnante de grands mixologistes ou de figures montantes sur la scène bartender.

> Masterclasses et Conférences [Hall 2 / Salle 3 Speakeasy]

Dans le cadre du ON !, Be Spirits sera aussi le théâtre d'animations inédites dans un nouvel espace baptisé Speakeasy, faisant référence aux bars discrets et clandestins des années folles. Le Speakeasy de Wine Paris & Vinexpo 2023 est audacieux et aborde des sujets tendances du monde des spiritueux et de la mixologie dans une ambiance très conviviale.



© Philippe Labeguerie

Lundi 13 février

- 11h30-12h30** Les jeunes générations et leur rapport au vin et aux spiritueux, *SoWine*
13h30-14h30 Formations WSET en spiritueux : par où commencer ? *WSET*
15h30-16h30 Le Shochu Japonais, *Japan Sake and Shochu Makers Association*
18h00-19h00 Les spiritueux de l'année, *Remise de prix Cavistes & e-commerce - V&S news*

Mardi 14 février

- 11h30-12h30** Retour vers le Brandy, *Lucien Bernard et C^{ie}*
13h30-14h30 Adoré et critiqué, le rôle du sucre dans les liqueurs par *le CIDS*
15h30-16h30 Un esprit résilient : que réserve l'avenir pour le marché mondial des spiritueux ?
- *IWSR*
17h30-18h30 À la découverte du baco, cépage énigmatique de l'AOC Armagnac, *Marie-Claude Segur, Responsable R&D, Qualité et Développement Durable (Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac BNIA)*

Mercredi 15 février

- 13h30-14h30** Tous les sans alcool se valent-ils ? - *Frédéric Roginska (Distil News) & Calixte Payan (Sober Spirits)*
15h30-16h30 L'AOC Blanche Armagnac : profils nuancés, cocktails détonants et alliances inédites, *Olivier Goujon, Directeur Armagnac Style*

Wine Paris & Vinexpo Paris met en scène une battle de mixologistes.

Devant une audience de 50 personnes, et sous le regard critique d'un jury composé de Lionel Albano, fondateur de La Mentheuse, de Marc-Antoine Fulconis, co-fondateur de Beeche (Bulles de Ruche), de Gauthier Zucco, brand ambassador chez Bollinger Diffusion, et de Benjamin Flavigny, brand ambassador chez Maker's Mark France, 4 mixologistes de renom choisis parmi la sélection des bars à cocktails du OFF 2023 s'affronteront autour d'une thématique surprise et dévoilée le jour J. Ils devront réaliser 3 cocktails. À l'issue des débats du jury, le cocktail gagnant sera dégusté par tous :

Mercredi 15 février

10h30-12h00 La Bataille des Mixologistes, *Vinexposium*



© Philippe Labeguerie

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

PARIS FÊTE LE VIN

Les bars à cocktails et restaurants
sélectionnés du OFF

Wine Paris & Vinexpo Paris 2023
partenaire du Concours
du Meilleur Sommelier du Monde

4



ÉDITION 2023

WINE PARIS & VINEXPO PARIS... LE « OFF »

180 RESTOS ET BARS À COCKTAILS
POUR BIEN BOIRE ET BIEN MANGER

Avec une 3^{ème} édition encore plus ambitieuse, le OFF de Wine Paris & Vinexpo Paris investit de nouveau la capitale en 2023 !

Ce sont 180 restaurants et bars à cocktails à travers tous les arrondissements de Paris qui ont été sélectionnés par un jury de professionnels, illustrant la diversité de la capitale grâce au talent de ses chefs, ses sommeliers et ses mixologues. Le OFF fait vibrer Paris au rythme du vin et des spiritueux et offre à tous les professionnels rassemblés dans la capitale à l'occasion de Wine Paris & Vinexpo Paris une expérience unique, authentique et conviviale de Paris !



Soigneusement choisis pour la qualité de leur cuisine, l'expérience proposée, l'ambiance ainsi que la qualité de la carte des cocktails et des vins, les restaurants et les bars à cocktails du OFF proposent de nombreux événements en exclusivité du 13 au 15 février 2023 à retrouver sur leoff-paris.com.

La liste des 180 restaurants et bars à cocktails sélectionnés à retrouver sur leoff-paris.com :

1^{er} arr. : Madame Rêve - Ritz Bar - Rehab - Liquide - Les Fines Gueules - Willy's Wine Bar - Granite - Juvéniles - Le Garde Robe • **2^{ème} arr. :** Bamboo - Danico - Harry's New York Bar - Experimental Cocktail Club - Aux Lyonnais - Dune - Café Compagnon - Frenchie Bar à Vin - Drouant - Le Rubis - Racines - Fleur de pavé - Le Bougainville - Coinstot Vino - Le Dénicheur • **3^{ème} arr. :** Little Red Door - Serpent à Plume - Le Mary Celeste - Andy Wahloo - Le Ballon Rouge - Terra Bar à Vins - Elmer - Glou - Parcelles • **4^{ème} arr. :** Sherry Butt - Jaja - Grandcœur - Bistrot des Tournelles - La Grande Brasserie - L'Enoteca - Lot of Wine • **5^{ème} arr. :** La Rôtisserie d'Argent - Bonvivant - Les Papilles - Flocon Restaurant - Bacav' - Hugo & Co • **6^{ème} arr. :** Tiger - Prescription Cocktail Club - Castor Club - Fish La Boissonerie - Ze Kitchen Galerie - Chez Nous - Quinsou - Augustin Marchand d'Vins - La Crèmerie - Avant-Comptoir • **7^{ème} arr. :** Bar James Joyce - Fitzgerald - Sancerre Rive Gauche - Racine des Prés - Les Parisiens - L'Ami Jean - Garance - Les Climats - Café des Ministères • **8^{ème} arr. :** Les Ambassadeurs - Le Clarence - Cèna - Les 110 de Taillevent - Braise - Le Mermoz • **9^{ème} arr. :** Amaro - Jacquie's Bar / Hoxton - Le Bon Georges - Pétrelle - Pastore - Le Beaucé - Lolo cave à manger - Richer - Mieux - Faggio Salumeria - Pompette • **10^{ème} arr. :** Le Renard Bar - Bonhomie - Le Syndicat - La Cave à Michel - Candide - Café les Deux Gares - Early June - Mâche - Eels - Billili - Chocho - Le Verre Volé - Mamagoto - Chez Michel - Ake - Déviant • **11^{ème} arr. :** Fréquence - Dirty Lemon - Monsieur Antoine - Bambino - Moonshiner - Les Œillets - Café du coin - Le Servan - Le Chateaubriand - Vantre - Robert - Aux Deux Amis - Coup d'œil - Folderol - Korus - Septime La Cave - Le Saint-Sébastien - Fulgurances La Cave - Jones - Le Clown Bar - Liquiderie Bar • **12^{ème} arr. :** Passerina Cave à Manger - Pur Vin - Table Bruno Verjus - Le Siffleur de Ballons • **13^{ème} arr. :** L'Homage - Sourire - Sellae - Simone - Nosso • **14^{ème} arr. :** Petit Combat - Les Petits Plats - Bistrotters - Kigawa - A mi-Chemin - Les Rouquins - Le Severo • **15^{ème} arr. :** Vertical Bar - Le Beurre Noisette - Le Grand Pan - Le Vitis - Naturellement • **16^{ème} arr. :** Cravan - Comice - L'Arche - Substance - HSP La Table Huîtres et Saumons de Passy • **17^{ème} arr. :** Coretta - Bistrot Flaubert - Papillon - Agapé - Poussin - Anona - Rooster - Faby - En Bas • **18^{ème} arr. :** Le Très Particulier - Chez Eugène - En Vrac - Polissons - Poney Club - La Traversée • **19^{ème} arr. :** Combat - Cheval d'Or - Coup de tête - La Cale - Le Cadoret - Cambuse - Le Canon d'Achille - Quedubon • **20^{ème} arr. :** Aimer - La Commune - Dix Visions de la Joie - Le Baratin - Des Terres - Supra - La Vierge - Le Grand Bain - Dilia - Caché - Le Jourdain.



UNE EXPÉRIENCE UNIQUE, AUTHENTIQUE ET CONVIVIALE

WINE PARIS & VINEXPO PARIS... PARTENAIRE DU CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2023

Wine Paris & Vinexpo Paris représente aussi l'un des grands rendez-vous de la sommellerie internationale, en démontre le partenariat noué avec le Concours du Meilleur Sommelier du Monde organisé par l'ASI à la veille du salon.

En 2023, l'Union de la Sommellerie Française (UDSF), présidée par Philippe Faure-Brac, a en effet l'honneur de recevoir en France la 17^{ème} édition du concours.



Février 2022 : début des préparatifs

Cette 17^{ème} édition a débuté lors de Wine Paris & Vinexpo Paris 2022, avec la révélation du programme et des étapes du concours aux 70 candidats des 67 pays représentés.

Février 2023 : Paris, capitale mondiale du vin avec deux événements majeurs

Les candidats se sont réunis le 7 février 2023 pour 4 jours d'épreuves de haut vol qui se sont achevés par une finale le 12 février, veille de l'ouverture de Wine Paris & Vinexpo Paris.

Lundi 13 février [Hall 2 - Salle 5 - Parlons Vin !]

14h30-15h30 Conférence de presse Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023, en présence du Meilleur Sommelier du Monde 2023 et de Guy Savoy, parrain de Wine Paris & Vinexpo Paris 2023

Informations pratiques

HORAIRES

Lundi 13 février | de 9h00 à 19h00
(Be Spirits : 10h00 - 20h00)
Mardi 14 février | de 9h00 à 19h00
(Be Spirits : 10h00 - 20h00)
Mercredi 15 février | de 9h00 à 17h00
(Be Spirits : 10h00 - 17h00)

ADRESSE

Paris Expo Porte de Versailles
1 place de la Porte de Versailles – 75015 Paris

ACCÈS

métro : ligne 12, station Porte de Versailles ou ligne 8, station Balard
tramway : t2 et t3a, station Porte de Versailles – Parc des expositions
bus : ligne 80, station Porte de Versailles – Parc des expositions
et ligne 39, station Desnouettes
vélo : station vélib' avenue Ernest Renan

TARIFS

Achat en ligne jusqu'au 12 février 2023 : 50 € TTC
Achat en ligne du 13 au 15 février 2023 : 70 € TTC
Achat sur place : 70 € TTC

Entrée gratuite pour les journalistes et blogueurs,
sous réserve d'accréditation par l'agence de presse
de WINE PARIS & VINEXPO PARIS
Pour s'accréditer
<https://www.vinexposium.com/wineparis-vinexpo/medias/#accreditation>

SUIVRE L'ÉVÈNEMENT

<https://www.vinexposium.com/wineparis-vinexpo>
Portail digital : <https://vinexposium-connect.com>



<https://www.facebook.com/wineparisvinexpo/>



<https://www.linkedin.com/company/wineparisvinexpo/>



<https://www.youtube.com/channel/UC9yaf2KhnwJPDix7EXW4FWQ>



<https://twitter.com/wineparisevent>



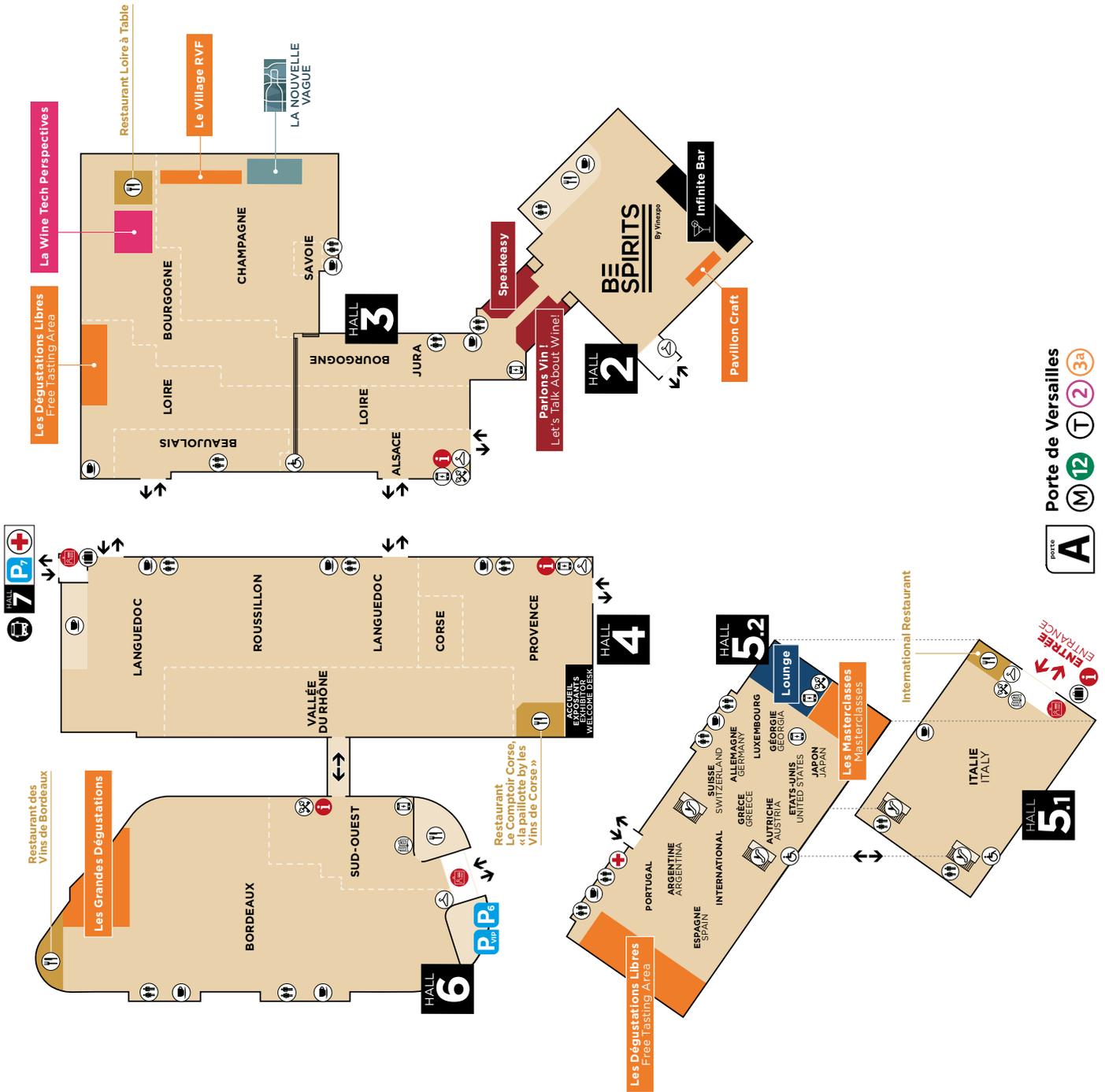
<https://instagram.com/wineparisvinexpo>

#wineparis #vinexpoparis

Plan général

Services

- Accueil Badges**
Badges Welcome Desk
- Information**
- Centre médical**
Medical Center
- Vestiaire**
Cloakroom
- Bagagerie**
Luggage storage
- Conciergerie**
Concierge
- Toilettes**
Toilets
- Restaurant**
- Bar / Vente à Emporter**
Bar / Take away
- Kiosque Presse Internationale**
International Press Corner
- Récharge téléphone**
Mobile charging station
- Escalators**
- Accès PMR**
Access PRM
- Entrée piétons**
Pedestrian access
- Porte de Versailles**
- Navettes Aéroport**
Charles de Gaulle Airport Shuttles
- Accès au parking VIP**
Access to VIP parking
- Accès au parking P6**
Access to P6 parking
- Accès au parking P7**
Access to P7 parking



Porte de Versailles

À propos de



Wine Paris & Vinexpo Paris est le rendez-vous annuel des professionnels des vins et spiritueux à l'international. Situé mi-février à un moment clé de l'année, il a vocation à fédérer l'ensemble des acteurs de la profession autour d'une offre exhaustive, pertinente et inclusive mettant en valeur les terroirs du monde entier aux côtés de l'ensemble des régions françaises.



Vinexposium est le premier organisateur mondial d'événements professionnels dédiés aux vins et spiritueux. Le groupe rassemble une offre d'événements élargie et performante, adaptée aux différents segments de marché avec un portefeuille d'événements emblématiques : Wine Paris & Vinexpo Paris, Vinexpo America, Drinks America, Vinexpo Asia, Symposium, Vinexpo China, WBWE Amsterdam, Vinexpo India, ainsi que Vinexpo Explorer et Vinexpo Meetings. Vinexposium poursuit également l'enrichissement de son portail digital Vinexposium Connect, véritable facilitateur de business, pour engager les acteurs de la filière 365 jours par an et partout dans le monde autour de networking en ligne et de contenus exclusifs.



Entrée gratuite pour les journalistes
sous réserve d'accréditation par l'agence de presse de WINE PARIS & VINEXPO PARIS.

Pour s'accréditer
<https://www.vinexposium.com/wineparis-vinexpo/medias/#accreditation>

Attachée de presse Vinexposium

Camille Malavoy
camille.malavoy@vinexposium.com / +33 (0)6 31 00 50 41

Contacts presse

CLC Communications

Jérôme Saczewski - Laurence Bachelot - Charlène Brisset - Lisa Amghar
Tel : 01 42 93 04 04
McomN - Muriel Nicolas - 06 07 08 36 61 / Nicolas Mallet : 06 63 32 16 01
Email : vinexposium@clccom.com