

**WINE
PARIS**

VINEXPO
PARIS

12-14
FÉV.
2024

PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES

DOSSIER DE PRESSE 2024 FÉVRIER



wineparis-vinexpo.com
#wineparis #vinexpoparis



Un événement
VINEXPOSIUM

SOMMAIRE

1	ÉDITORIAL Christophe Navarre Rodolphe Lameyse	P.4
---	--	-----

2	WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2024 EN CHIFFRES	P.8
---	--	-----

3	LES GRANDES TENDANCES	P.10
---	----------------------------------	------

4	LES GRANDS ENJEUX DE LA FILIÈRE	P.16
---	--	------

5	LE MONDE SE RETROUVE À WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2024	P.22
---	---	------

	LE OFF DE WINE PARIS & VINEXPO PARIS	P.31
--	---	------

6	INFORMATIONS PRATIQUES	P.32
---	-----------------------------------	------

	LES ACTIONS RSE MISES EN PLACE À WINE PARIS & VINEXPO PARIS	P.35
--	--	------



1 | ÉDITORIAL





Vinexposium est devenu un véritable moteur qui porte haut et fort les couleurs de la filière des vins et spiritueux. Le groupe s'impose aujourd'hui comme un chef de file façonnant son avenir grâce à l'innovation et un engagement sans faille en faveur de l'excellence.

Pour sa 5^e édition, Wine Paris & Vinexpo Paris s'affirme comme le temps fort incontournable pour notre industrie et le premier grand rendez-vous international de l'année. En 2023, 36 334 visiteurs de tous les continents sont venus rencontrer, découvrir, échanger et apprendre des opérateurs des 42 pays producteurs présents. Aujourd'hui, nous abordons l'édition 2024 avec l'ambition renouvelée d'aller encore plus loin.

Le marché des vins et spiritueux se joue de plus en plus sur l'échiquier planétaire entre bouleversements géopolitiques, nouvelles législations et évolution des goûts des consommateurs. Wine Paris & Vinexpo Paris y tient un rôle essentiel en créant une place de marché mondiale dédiée aux enjeux business et prospectifs. Avec près de 50 pays et 40 000 visiteurs attendus, Wine Paris & Vinexpo Paris 2024 répond aux attentes d'un repère stable et pousse encore plus loin le curseur avec plus de pays, plus de visiteurs, plus de contenus, plus de rendez-vous d'affaires, plus de découvertes et une dimension humaine unique et toujours très forte.

Du 12 au 14 février 2024, Wine Paris & Vinexpo Paris apporte à tous les professionnels participants une expérience ouverte sur le monde, une réflexion sur l'avenir de la filière et tous les potentiels d'une offre internationale au cœur de la capitale mondiale de l'art de vivre.

C'est une grande fierté que d'accompagner le déploiement d'un événement qui prend chaque année plus d'ampleur et ne renonce à aucune ambition.

Excellent salon à tous !

Christophe Navarre

**Président du Conseil d'Administration
de Vinexposium**



L'industrie du vin et des spiritueux est aujourd'hui un monde à la croisée des chemins. Elle doit faire face à de multiples enjeux tels que le dérèglement climatique, le changement des attentes des consommateurs, les conflits géopolitiques sur fond de problématiques économiques et commerciales.

Dans ce contexte, toute la filière des vins et spiritueux est à la recherche de solutions pour accompagner sa nécessaire évolution. Vinexposium a un rôle primordial à jouer auprès des professionnels en tant que partenaire de la filière à l'échelle internationale.

Après cinq années de croissance permanente, le plus grand événement du groupe Vinexposium entame un nouveau cycle et s'affirme comme la place de

marché où se traitent aussi les grands défis économiques, sociétaux et sociaux liés au monde du vin et des spiritueux.

Cette année, Wine Paris & Vinexpo Paris a le privilège de bénéficier du haut patronage de Monsieur Emmanuel Macron, Président de la République française.

Au-delà de son formidable succès commercial, qui se confirme encore davantage cette année (augmentation de 19 % de la surface, ouverture d'un nouveau hall dédié aux producteurs internationaux), Wine Paris & Vinexpo Paris est un temps fort facilitant les échanges afin d'apporter des réponses aux problématiques d'aujourd'hui et de demain.

Sa localisation à Paris, la renommée de sa marque, ancrée dans les esprits depuis plus de 40 ans, la richesse et la qualité de son offre de contenus, son lien intime et passionné avec les acteurs de la filière, en font un rendez-vous unique. Un événement chargé d'âme qui attire, rassemble, fait bouger les lignes, défriche de nouveaux territoires et accélère les mutations de toute une profession.

Nous avons réuni tous ces éléments dans une unité de lieu et de temps pour faire de Wine Paris & Vinexpo Paris l'événement stratégique de la rentrée 2024.

Je vous souhaite de tirer le meilleur de cet événement.

Rodolphe Lameyse

Directeur général de Vinexposium

2

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2024 EN CHIFFRES

LE PLUS GRAND ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL INTERNATIONAL À PARIS



4 074
exposants



+19%
de surface
d'exposition



40 000
visiteurs professionnels
attendus



126
sessions dans le programme
officiel des animations du ON!

dont **+35%**
d'internationaux
(hors France)

LA DIVERSITÉ DES VINS ET SPIRITUEUX COMME AUTANT D'OPPORTUNITÉS DE BUSINESS À L'EXPORT



155
pays visiteurs



48
pays producteurs



+53%
de surface
supplémentaire dédiée
aux producteurs
internationaux
(hors France)



100%
des régions
viticoles françaises



35
typologies de
spiritueux, no/low,
bières et cidres



+47%
de surface
pour Be Spirits

3

LES GRANDES TENDANCES

Les tendances de consommation des vins et spiritueux évoluent constamment, influencées par une multitude de facteurs, allant des préférences personnelles aux développements culturels, sociaux et économiques. Avec plus ou moins d'intensité, elles transforment les habitudes et partout dans le monde les nouveaux consommateurs expriment leur goût pour la découverte.



LE GOÛT DE LA DÉCOUVERTE

Malgré un ralentissement de la consommation globale de vins et de spiritueux, la tendance du consommateur est à la découverte de nouveaux horizons, avec l'envie de nourrir sa curiosité d'une grande diversité d'appellations, de cépages, de terroirs...

Ainsi, les vins du nouveau monde gagnent en popularité. Certains remportent des prix comme les vins américains, grands vainqueurs du *Decanter World Wine Awards* en 2023 (avec 265 médailles). Tutoyant les États-Unis sur le podium des vins étrangers récompensés, les vins chinois font également parler d'eux avec 274 vins chinois récompensés en 2023, dont les vins rouges secs du *Xinjiang*, du *Ningxia* et du *Shandong*, médaillés d'or du pays cette année.

Le marché des spiritueux s'enflamme également pour des alcools produits sous toutes les latitudes. Une ouverture d'esprit dont bénéficient le pisco, le mezcal et la tequila, quand le whisky séduit les Indiens, le rhum le Royaume-Uni et le cognac le Japon. Sans oublier le saké, un alcool fermenté complexe qui s'importe de plus en plus en Occident.

Enfin, autres terrains de découvertes, les vins rosés français AOP et les vins orange gagnent le cœur des Millennials et les vins d'Auvergne connaissent un joli succès, grâce à l'essor des « vins volcaniques ».

À mesure que l'intérêt des consommateurs s'aiguise, une porte s'ouvre sur des opportunités passionnantes pour les producteurs et les distributeurs internationaux attendus encore plus nombreux à Wine Paris & Vinexpo Paris 2024.

Le nouveau monde y est plus largement représenté avec la première participation de la **Nouvelle-Zélande** ; de beaux noms comme *Treasury Wine Estates* (Penfolds) et pour la première fois *Wine Australia* pour l'**Australie** ; l'**Afrique du Sud** est notamment présente avec *Meerendal* et pour la première fois *Uniwines*, *Overhex Wines International*, *Amaya Wines* – *Slent Farms*, *Bruce Jack Wines*, *Germanier Wines* et *Waterkloof* ; présence également des États de Californie, New York, Oregon et la première participation de l'État de Virginie pour les **États-Unis** ; l'Amérique du Sud est aussi à Paris avec *Bodega Garzón*, l'une des grandes caves traditionnelles d'**Uruguay** ou encore *Casablanca Valley* pour le **Chili**.

L'Allemagne, la Slovaquie, le Liban et l'Afrique du Sud doublent quant à eux leur surface d'exposition.



RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMi LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

Outre le programme très attendu du ONI avec 126 sessions au sein du programme officiel qui comprend des masterclasses, dont une nouvelle salle créée en 2024 pour encore plus de dégustations guidées, des débats et des conférences ouvertes sur le marché mondial, *Be Spirits*, *l'Infinite Bar* et le Pavillon Craft viennent nourrir la soif de découvertes des participants.

LE ONI [HALL 5.2]

Un cycle de 4 conférences animées par les Vins de l'État de New York, les Vins de l'État d'Oregon et les Vins de l'État de Californie.

SPEAKEASY [BE SPIRITS HALL 7.1]

Un cycle de conférences « Shake your Business » programmées tous les matins à 10h00, parmi lesquelles on peut citer la « Présentation des nouvelles tendances du marché mondial des spiritueux » par *The Spirits Business*. Ou encore une masterclass sur la renaissance des vignobles de Turquie avec une dégustation rare de cépages indigènes turcs.

L'INFINITE BAR [BE SPIRITS HALL 7.1]

Tout au long de ses 40 mètres, le plus grand bar à cocktails éphémère de France accueille 20 bars à cocktails de renom – certains parmi les meilleurs du monde – dont 3 guest bars de Londres, Barcelone et Turin. Pendant 3 jours, marques et mixologues s'associent pour proposer aux visiteurs 60 créations de haute-volée.

LE OFF

Au programme de cette 4^e édition, une sélection élargie avec 200 restaurants, bars à vins et bars à cocktails qui offrent une expérience singulière autour des vins et des spiritueux dans tous les arrondissements de la capitale.

Du 12 au 14 février 2024, une sélection d'adresses propose une programmation de soirées spéciales inédites pour fêter les vins et les cocktails.

Sélection à retrouver sur www.leoff-paris.com

Possibilité de réserver en ligne.

LA CROISSANCE DES NO/LOW

Parmi les tendances marquantes observées depuis quelques années à Wine Paris & Vinexpo Paris, le No/Low, contraction des notions d'abstinence, « no alcohol », et de modération, « low alcohol », capte un nombre grandissant de consommateurs. Si les Millennials et la Génération Z jouent un rôle prépondérant dans cette évolution (44 % des consommateurs de No/Low ont 18-25 ans – source *Sowine/Dynata 2023*), la tendance se déploie aujourd'hui sur les tables des restaurants étoilés et aucun pays n'y échappe.

La France, l'Allemagne, la Finlande et les Pays-Bas sont en tête de la demande de vin sans alcool. Pour le vin à faible teneur en alcool, **la Norvège, les États-Unis et les Pays-Bas** sont les plus gros consommateurs. Certains gouvernements encouragent même les consommateurs à opter pour des vins à plus faible teneur en alcool.

Ainsi, au Royaume-Uni, le gouvernement autorise désormais la désalcoolisation de vin en vrac, ce qui encouragera la multiplication des alternatives aux boissons alcoolisées. En **Australie**, le gouvernement a accordé une subvention de 4 millions de dollars australiens destinée à stimuler la qualité et l'innovation sur le marché en plein essor des vins à faible teneur en alcool et sans alcool.

Partout, **de nouveaux concepts de bars sans alcool** font leur apparition, de Liège, à Londres, à Dublin, à Berlin, à San Francisco, à New York ou encore à Chicago. Parallèlement, les détaillants et les marques innovent pour répondre aux attentes des consommateurs (citons *Waitrose* et *Diageo* au Royaume-Uni).

Le marché mondial du No/Low a dépassé les 11 milliards de dollars en 2022, avec une augmentation de 7 % en volume sur 10 marchés clés (Australie, Brésil, Canada, France, Allemagne, Japon, Afrique du Sud, Espagne, Royaume-Uni et États-Unis). Près d'un tiers des consommateurs sans alcool en 2023 étaient des nouveaux venus dans la catégorie et la part de marché en volume du sans alcool devrait atteindre 4 % d'ici à 2027*. La tendance est notamment forte aux États-Unis où entre août 2021 et août 2022, les ventes totales de boissons non alcoolisées se sont élevées à 395 millions de dollars, soit une croissance de +20,6 % sur 12 mois*.

Cependant les seuils d'étiquetage des No/Low varient selon les pays. Au Royaume-Uni, le seuil d'étiquetage « sans alcool » est actuellement de

0,05 % de teneur en alcool. Le ministère de la Santé et des Affaires sociales du gouvernement britannique a lancé une consultation sur le relèvement de ce seuil à 0,5 % ; cela permettrait à la Grande-Bretagne de s'aligner sur des pays tels que les États-Unis, le Danemark, l'Allemagne, l'Australie, la Suède, le Portugal et la Belgique.

Reflet des mouvements à l'œuvre au sein de la filière, Wine Paris & Vinexpo Paris 2024 enregistre une augmentation des exposants No/Low avec +50 % pour les vins sans alcool qui côtoieront les low alcool / hard seltzer low alcool, « Ready To Drink » (RTD) sans alcool et spiritueux sans alcool.

Citons quelques acteurs européens présents sur le salon. Côté **français**, Le Petit Béret, Pierre Chavin, Moderato, Sober Spirits, French Bloom, Ousia, Les Jardins de l'Orbrie/So Jennie, Vins Becat, JNPR Spirits, Divin ; côté **belge** Univers Drink, Neobulles et Nona Drinks ; Zénothèque pour l'**Allemagne** ; Le sparkling tea Acala pour la **Lituanie** ; ou encore Bottega en **Italie**.

RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMi LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

SPEAKEASY [BE SPIRITS HALL 7.1]

Lundi 12 février.

Masterclass « **No/Low : vers une sobriété joyeuse ?** », animée par Antoine Besse et Caroline Noirbusson.

« **Sommelier Battle : La place des boissons sans alcool** » avec Marc Almert, Dominique Laporte et Robert Joseph.

La Battle des Mixologistes, animation star de Be spirits, fera son retour sur un sujet brûlant : la place du vin zéro alcool. Pour cette 2^e édition, quatre mixologistes s'affronteront pour réaliser la version liquide d'une pâtisserie.

Mardi 13 février

Conférence « **Comment mettre en place une offre No/Low inclusive ?** » animée par Laura Willoughby de CLUB SODA.

Mercredi 14 février

Conférence « **Confidences d'un Sobrelieu : l'artisanat de boissons gastronomiques non alcoolisées** », par Benoit d'Onofrio.



*Données International Wine and Spirits Research (IWSR)

LA PREMIUMISATION

La premiumisation dans l'industrie des vins et spiritueux se poursuit et concerne désormais surtout le segment du super premium. Les consommateurs de plus en plus hédonistes, en particulier dans les pays développés, montrent un intérêt croissant pour les produits de qualité supérieure, les vins rares, les spiritueux haut de gamme et les expériences de dégustation exclusives. Cette tendance est alimentée par un désir de qualité, d'authenticité et de différenciation.

Cherchant à compenser les pressions liées au coût de la vie et à l'inflation, les consommateurs, notamment sur les marchés matures, se montrent sélectifs quant à la manière dont ils dépensent leur argent en alcool et à l'endroit où ils le font. Ils veulent boire moins mais mieux et les classes supérieures sont de fait les plus concernées.

Un rapport récent de L'Institut IWSR illustre cette tendance en notant que si les ventes ont baissé (-2 % en 2022), les consommateurs de moins de 40 ans marquent un regain d'intérêt. De la même façon, alors que les volumes totaux de vin consommés ont diminué aux États-Unis en 2022, le segment des vins de qualité supérieure a augmenté de 6 %, selon les données de l'IWSR.

L'augmentation du niveau de vie des populations facilite également l'essor de segments de vins plus chers sur certains marchés. Par ailleurs, la catégorie des « Ready To Drink » (RTD) devrait atteindre 40 milliards de dollars américains d'ici 2027, grâce à la croissance des cocktails et des produits haut de gamme (source IWSR).



RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMi LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

SPEAKEASY [BE SPIRITS HALL 7.1]

Tous les jours à 15h30, un cycle de masterclasses « Exceptional Tastings » dédiées à la découverte de spiritueux d'exception.

Lundi 12 février

Shochu - Le secret le mieux gardé du Japon, animée par la Japan Sake and Shochu Makers Association.

LET'S TALK ABOUT WINE! [HALL 3]

Mardi 13 février

Conférence « Wine Trade Monitor : Quels gagnants sur le marché mondial de demain ? », animée par Sopexa.

LA WINE TECH PERSPECTIVES [HALL 2.3]

Mercredi 14 février

« Comment le digital peut-il contribuer à la premiumisation ? » avec Pauline Vicard.

LES MASTERCLASSES VINS [HALL 5.2]

Lundi 12 février

L'incontournable Vinexpo Challenge en partenariat avec l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) est revisité en 2024 et animé par Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde 2023, et Valeria Gamper, Meilleure Sommelière des Amériques 2022.

L'ENVOLEE DES SPIRITUEUX

Les producteurs et distributeurs de whisky, européens et américains, prennent place à Wine Paris & Vinexpo Paris 2024.

France : Maison de la Mirabelle (Distillerie de Rozelieures), Distillerie du Golfe, Distillerie Castan, Distillerie Valour+Lemaire, Hawkins Distribution, T.O.S Distillery, Maison Bache-Gabriels, Les Bienheureux, VIP Wines & Spirits, Distillerie des Hautes Terres, Arspirits, ALB Wine & Spirits, Michel Couvreur Scotch Whiskies, Distillerie Warengem, Liquoristerie de Provence, Les Eaux de Vie J. et M. Lehmann, Maison Daucourt, Château du Breuil, BCMB Alba-Aikan Whisky. **Royaume-Uni :** Cane and Grain International. **Irlande :** Gortinore Distillery. **États-Unis :** Tennessee Distilling. **Belgique :** Distillerie Radermacher, Dexowl.

Reflet du dynamisme du secteur des spiritueux, le salon Wine Paris et Vinexpo Paris 2024 rassemble cette année encore plus d'exposants au sein du hall Be Spirits qui s'agrandit à nouveau avec 47 % de surface supplémentaire.

L'évènement dans l'évènement réunira **31 typologies d'alcools** (pisco, shochu, hydromel, grappa, pineau, amaretto, hard seltzer tequila, umeshu, vermouth, vodka, whisky, malt, mezcal, pastis, rhum, rhum arrangé, saké, anisé, apéritif, armagnac, bière, brandy, calvados, calvados arrangé, cidre, cognac, crème, eaux de vie, gin, liqueur) avec innovations et traditions au rendez-vous.

Une belle diversité des origines est représentée : Les **États-Unis**, le **Canada** et le **Mexique** pour l'Amérique du Nord en passant par l'**Allemagne**, le **Luxembourg**, la **France**, l'**Italie**, l'**Irlande**, les **Pays-Bas**, la **Pologne** et la **Slovaquie** pour l'Europe et **Singapour** pour l'Asie, pour n'en citer que quelques-uns.

2024 est l'arrivée de **nouvelles catégories au sein de Be Spirits avec l'entrée des bières et des cidres**, une extension de l'offre répondant à la diversité des attentes des consommateurs. Le **Pavillon Craft**, espace dédié aux découvertes au sein de Be Spirits, représente ces tendances et est divisé en 3 zones : spiritueux, No/Low, bières et cidres.

Depuis la pandémie, le marché des spiritueux connaît une période de croissance au niveau mondial, stimulée par la culture du cocktail, la popularité des alcools artisanaux et des RTD qui ne cessent de se développer. La catégorie des boissons prêtes-à-boire (RTD) devrait croître de 12 % en volume entre 2022 et 2027, pour atteindre 40 milliards de dollars d'ici 2027 (source IWSR).

Les spiritueux gagnent du terrain aux États-Unis, avec le succès de la tequila, du mezcal et du whiskey américain, les trois catégories les plus exportées des États-Unis en 2022. Les recettes du marché du whisky, dopées par une législation américaine plus favorable aux exportations, s'élèvent à 88,07 milliards de dollars en 2023, une croissance tirée par la premiumisation (source IWSR).

Selon le rapport Global Whisky Market Overview 2023-28 de Bonafide Research, le marché mondial du whisky devrait atteindre 127,53 milliards de dollars d'ici 2028, contre 88,85 milliards en 2022, soit une augmentation du taux de croissance annuel composé (TCAC) de 6,34 %.

RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMi LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

SPEAKEASY [BE SPIRITS HALL 7.1]

Lundi 12 février

Conférence « Le monde des spiritueux en 2023 et au-delà » par Melita Kiely.

Mardi 13 février

« Comment l'IA bouleverse l'univers du bar et des spiritueux » avec Frédéric Roginska.

4

LES GRANDS ENJEUX DE LA FILIÈRE

Confrontée à des enjeux majeurs, qu'ils soient économiques, géopolitiques ou environnementaux, la filière des vins et spiritueux est à la croisée des chemins pour redéfinir son avenir.



LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

Tous les acteurs du secteur sont touchés par le changement climatique. Alors que des pays comme l'Italie, la France, l'Australie et le Chili ont vu leurs récoltes affectées par les inondations, les feux de forêt et les changements de température, les pays les plus septentrionaux comme la Suède et le Royaume-Uni gagnent du terrain.

La filière des vins et spiritueux est fortement dépendante des conditions météorologiques et climatiques, la qualité des raisins employés pour la production de vin et la maturation des ingrédients utilisés pour les spiritueux étant sensiblement affectées par ces facteurs.

Les aléas climatiques peuvent entraîner des changements dans les saisons de croissance des vignes. Des hivers plus doux ou des printemps plus froids peuvent ainsi influencer sur le cycle de vie de la vigne, avec des conséquences sur la floraison, la maturation des raisins et la période de récolte.

Les vagues de chaleur prolongées peuvent aussi entraîner une maturation précoce des raisins, ce qui nuira à la qualité du vin en raison d'une teneur en sucre trop élevée et d'une acidité insuffisante.

L'excès de pluie ou le manque de précipitations ont également des conséquences négatives. Les pluies excessives entraînent une dilution du goût des raisins et favorisent le développement de maladies fongiques. En revanche, le manque de précipitations peut impliquer un stress hydrique sévère, affectant la croissance des vignes et la quantité de récolte. Les gelées printanières tardives touchent les bourgeons des vignes, réduisant ainsi le rendement de la récolte.

Enfin, les tempêtes, les incendies de forêt et les inondations qui frappent les vignobles et les infrastructures de production de vin, peuvent entraîner des pertes économiques considérables.

Pour faire face à ces défis, de nombreux producteurs de vins et spiritueux mettent en œuvre des stratégies d'adaptation, telles que la modification des pratiques de viticulture, le choix de cépages plus résistants au climat ou l'investissement dans des technologies de gestion des risques. L'industrie explore également des approches de durabilité pour minimiser son impact sur le climat et préserver les terroirs traditionnels.

LES ENJEUX GÉOPOLITIQUES

et des changements dans les réglementations douanières ont modifié et continue de faire évoluer les conditions d'accès au marché britannique.

La protection des indications géographiques et des marques de vins et spiritueux impacte également la géopolitique du secteur. Les différends entre les pays producteurs sur la propriété intellectuelle et les appellations d'origine contrôlée sont sources de litiges commerciaux. La guerre du champagne entre la France et la Russie en est, là aussi, une illustration, avec une législation russe qui impose désormais aux vignerons champenois d'utiliser l'appellation « vin effervescent » et non plus « Champagne », désormais réservée aux producteurs russes.

Les sanctions économiques imposées par certains pays affectent le commerce des vins et spiritueux au même titre que les conflits commerciaux et les conflits armés.

L'ensemble de ces facteurs influent sur la demande et les habitudes des consommateurs, s'exprimant à travers des mouvements nationalistes voire des opérations de boycott.

Les réglementations nationales et locales sur la distribution, la vente et la publicité des boissons alcoolisées varient d'un pays à l'autre et sont influencées par des causes multifactorielles, comme les normes culturelles et les politiques de santé publique.

La filière des vins et spiritueux se trouve ainsi vulnérable face aux enjeux géopolitiques qui peuvent affecter le commerce international, la propriété intellectuelle, les coûts de production et la demande des consommateurs. Les acteurs de l'industrie sont ainsi amenés à surveiller de près l'évolution des situations géopolitiques et à s'adapter en conséquence pour minimiser les risques ou saisir les opportunités qui se présentent.



La filière des vins et spiritueux est étroitement liée aux enjeux géopolitiques à plusieurs niveaux, notamment en ce qui concerne la production, la distribution, le commerce international et la réglementation.

Les vins et spiritueux sont des produits de grande valeur souvent soumis à des droits de douane et à des barrières commerciales dans le cadre des négociations commerciales bilatérales et multilatérales. Les relations commerciales tendues entre les pays entraînent des hausses de tarifs douaniers, ce qui affectent les exportations de ces produits vers certains marchés. Les droits de douane punitifs que s'étaient infligés l'Union Européenne et les États-Unis dans le cadre du bras de fer entre Boeing et Airbus en sont un exemple.

Autre cas de figure, le retrait du Royaume-Uni de l'Union européenne (Brexit) a eu un impact sur les exportations de vins et spiritueux vers le Royaume-Uni, un marché majeur pour ces produits. De nouveaux accords commerciaux



RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMi LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

LE ON! [HALL 5.2 SALLE 1]

Mercredi 14 février à 11h30

Une masterclass animée par *Gilbert & Gaillard* : « **Quel avenir pour les vins de terroirs face aux changements climatiques ?** ». François Gilbert pose les termes de cette problématique en partant de la dégustation de millésimes récents et plus anciens choisis dans des vignobles emblématiques : Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc... Il s'attache à décrire et analyser les évolutions organoleptiques, techniques et commerciales en cours.

RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMi LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

LE ON! [HALL 5.1 SALLE 5]

Mardi 13 février à 16h

Une table ronde avec Miles Beale, Directeur Général du *Wine and Spirit Trade Association* (WSTA) sur les conséquences de la libéralisation du secteur vitivinicole à la suite de la consultation du gouvernement sur la suppression de la législation et de la bureaucratie de l'Union européenne.

DURABILITÉ, DE LA VIGNE AU PACKAGING

Le développement durable est devenu un enjeu majeur dans l'industrie des boissons alcoolisées. Les consommateurs, les producteurs et les régulateurs se préoccupent de plus en plus de l'impact environnemental de cette filière. De la vigne au packaging, le développement durable s'applique à tous.

La gestion durable des vignobles implique la réduction de l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques, la préservation de la biodiversité, la gestion de l'eau, et la promotion de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. De nombreux domaines viticoles adoptent des pratiques de viticulture biologique, où ils n'utilisent pas de pesticides chimiques ni d'engrais synthétiques, pour favoriser la santé des sols et la biodiversité. Certains producteurs plantent des arbres, des haies et des fleurs sauvages autour de leurs vignobles pour attirer les pollinisateurs, contrôler les nuisibles de manière naturelle et préserver la biodiversité locale.

Ces producteurs recherchent et mettent en valeur les différentes certifications environnementales obtenues, telles que les labels biologiques, les certifications de gestion durable des forêts pour les tonneaux en bois, ou des certifications de faible empreinte carbone. Ils fournissent également des informations sur l'impact environnemental de leurs produits sur l'étiquetage, permettant aux consommateurs de faire des choix éclairés. Cette tendance est appréciée par les consommateurs qui achètent de plus en plus de produits durables : la proportion des consommateurs de vin qui accordent une grande importance à la durabilité dans leur choix de vin a augmenté sur plusieurs marchés depuis 2021, selon l'IWSR. C'est le cas aux États-Unis également et de façon globale dans beaucoup de pays comme le Royaume-Uni, l'Australie, la France.

L'industrie des vins et spiritueux contribue aussi à une économie circulaire en recyclant et en réutilisant les déchets agricoles, tels que les marcs de raisin, pour la production de sous-produits utiles, ou pour la distillation de spiritueux.

En parallèle, les producteurs s'efforcent de réduire l'empreinte carbone de leurs opérations, en minimisant les émissions de gaz à effet de serre liées à la production, au transport et à la distribution des produits. Les



vignobles et les distilleries peuvent passer à l'énergie solaire ou éolienne pour alimenter leurs opérations, réduisant ainsi leur empreinte carbone.

Le packaging des vins et spiritueux peut être conçu de manière durable en utilisant des matériaux recyclables, en réduisant le poids des bouteilles, en optant pour des emballages en carton recyclé, et en évitant l'utilisation excessive de plastique. Certains producteurs réduisent le poids des bouteilles de vin pour optimiser la consommation de verre et le coût du transport. Ils utilisent également des matériaux d'emballage recyclables, tels que le verre recyclé, et évitent les emballages superflus. Certains producteurs explorent même des emballages alternatifs, tels que les poches de vin en vrac, qui ont une empreinte carbone plus faible que les bouteilles en verre, ou l'utilisation des consignes ou des canettes en aluminium.

En réponse à cette tendance qui gagne du terrain, les entreprises de la filière des vins et spiritueux intègrent de plus en plus des pratiques de responsabilité sociale et environnementale des entreprises dans leurs opérations. Face à la pression des consommateurs, nombreuses sont celles qui adoptent des pratiques durables, se dotant ainsi d'un avantage concurrentiel (source BPI).

Citons parmi les acteurs engagés dans ces démarches et présents à Wine Paris & Vinexpo Paris en 2024 :

Les Vignerons bio de la Nouvelle-Aquitaine, présents avec 30 vignerons et une vingtaine d'appellations différentes.

Cordier, le groupe bordelais aux ambitions internationales qui se veut innovant dans le respect des valeurs environnementales.

Veuve Ambal, maison familiale plus que centenaire en Bourgogne, qui dispose de cuvées certifiées par le label Agriculture Biologique.

Les Grappes qui, pour répondre aux demandes croissantes des consommateurs, sélectionnent uniquement des vins issus de vignerons récoltants et valorisent ceux qui prennent des engagements forts en mettant en avant les vignerons qui s'engagent dans une agriculture raisonnée, produisent des cuvées biologiques et développent des méthodes de réemploi.

Dans le Languedoc, Gérard Bertrand s'engage depuis vingt ans sur la voie de la biodynamie et demeure convaincu qu'une viticulture en harmonie avec la nature est la meilleure voie pour révéler la typicité d'un terroir et élaborer de grands vins.

Dans la Vallée du Rhône, la Maison M. Chapoutier met la biodynamie au cœur de sa philosophie et la Maison Ravoire a lancé en 2023 sa gamme de bouteilles aptes au réemploi avec pour bénéfice de diviser par quatre son empreinte environnementale et souhaite étendre le réemploi à 100 % de sa gamme d'ici fin 2024 (les références qui le sont déjà portent le logo du Réseau Consigne).

En Italie, Cantine di Verona s'applique à mener des pratiques respectueuses de l'environnement et accorde une attention particulière à la durabilité environnementale.

En Afrique du Sud, The Vineyards of uniWines soutiennent l'initiative « Biodiversité dans le vin » (BWI), un partenariat novateur entre l'industrie viticole sud-africaine et le secteur de la protection de l'environnement.

Le Vin de l'A en Suisse fait le choix de vinifications sans ajout de sulfites ou autres intrants afin de respecter au mieux le terroir de chaque cuvée.

Las Cepas, créée en 2010 en Espagne, est une association de 6 vignerons, installée en Rioja Alta, qui pratiquent l'agriculture biologique et dont les vignobles coexistent dans un environnement naturel à forte biodiversité.



Au Portugal, Quinta de Chocapalha a planté de la végétation indigène pour favoriser le retour des espèces animales, utilise l'eau du barrage qui a été construit pour irriguer les arbres fruitiers cultivés aux côtés des vignes, et traite les eaux usées de la cave avant de les rejeter dans la nature.

Aux États-Unis, tous les vignobles d'Anthony Road Wine Company utilisent Vine Balance, le programme de viticulture durable de l'État de New York.

RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMIS LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

LA WINE TECH PERSPECTIVES [HALL 2.3]

Lundi 12 février

« Agriculture Régénératrice : quelles pistes pour la filière Vin ? » avec Valérie Fuchs.

« Les WineTechs : Pionnières de la décarbonation & de la régénération de la filière vin » avec François Daures et Thomas Lemasle.

LE ON! [HALL 5.1 SALLE 5]

Mercredi 14 février

Table ronde « Le développement durable dans le vin : luxe ou nécessité commerciale ? ».

5

**LE MONDE
SE RETROUVE
À WINE PARIS
& VINEXPO
PARIS 2024**

Cette 5^e édition passe un nouveau cap et s'impose sur la scène internationale, rassemblant toujours plus de professionnels venus des quatre coins du globe.



LA FRANCE : FIDÈLES, NOUVEAUX EXPOSANTS ET GRANDES MARQUES



L'édition 2024 est une vitrine mondiale du dynamisme de la filière des vins et spiritueux. Parmi les 48 pays réunis, la France représente le premier pays exposant avec toute la diversité de ses territoires viticoles rassemblés pour trois jours. Aux côtés des vigneron indépendants et des grands acteurs, le salon réunit plus de grandes marques que lors des éditions précédentes et attire encore de nouveaux producteurs français (+11 % de surface d'exposition dédiée à la France).

Citons l'Alsace et la première participation de Wolfberger ; le Beaujolais avec les vins Georges Duboeuf, Maison Jean Loron et le Château la Chaize ; Bordeaux et Derenoncourt Consultants, la maison de négoce Legrand et Associés, le négociant en vins Sobovi et une plus grande présence de l'Union des Syndicats Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac ; la Bourgogne et Delaunay Vins & Domaines, Louis Latour, Albert Bichot, Boisset, la Chablisienne, Domaine Faiveley ; le Languedoc-Roussillon et la Provence avec Château Puech-Haut, Wines & Brands, négociant travaillant ses cuvées en partenariat avec des chefs comme Michel Sarran et la Cheffe Justine Piluso, le Château Sainte Marguerite ; Château Minuty, le groupe Advini, Gérard Bertrand qui renforcera encore sa présence avec

notamment le Cote des Roses célébrant l'art de vivre méditerranéen ; la Loire et la Maison Pascal Jolivet, le domaine Ampelidae ; la Champagne, plus présente encore cette année (+ 29% en surface), avec des nouveaux comme le groupe Vranken Pommery, le Champagne Perrier-Jouët (groupe Pernod Ricard), Champagne Henriot, Champagne Tsarine, et le retour du groupe Bollinger et du groupe EPI (Champagnes Charles et Piper-Heidsieck). Sans oublier la présence renforcée en 2024 d'Inter Rhône, de E. Guigal, Château la Nerthe (Châteauneuf-du-Pape) et le retour du Cellier des Dauphins pour la Vallée du Rhône. L'interprofession des vins de Corse, fidèle de l'évènement est représentée par 37 vigneron insulaires et propose à nouveau un restaurant animé au cœur du salon.

RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMi LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

LES DÉGUSTATIONS LIBRES [HALL 7]

LES GRANDES DÉGUSTATIONS [HALL 7]

Lundi 12 et mardi 13 février
Union des Grands Crus de Bordeaux (UGCB).

L'ITALIE, AU CŒUR DU SALON

L'Italie, qui a perdu sa place de premier producteur de vin pour la première fois en sept ans, n'en demeure pas moins le deuxième pays producteur exposant.

Renommée pour sa longue tradition viticole, ses terroirs et la qualité de ses vins, l'Italie compte 400 cépages autorisés en appellation, parmi lesquels, le Sangiovese, utilisé pour produire le Chianti, le Nebbiolo à la base des vins du Piémont comme le Barolo et le Barbaresco, ainsi que le Trebbiano et le Vermentino pour les vins blancs, l'Italie possède des régions viticoles parmi les plus célèbres au monde. De la Toscane au Piémont, à la Vénétie en passant par la Sicile, les Abruzzes, les Pouilles ou encore la Campanie, certaines d'entre elles maintiennent des techniques de vinification traditionnelles, notamment l'utilisation de cuves en bois et d'amphores en terre cuite.

Riche de ses traditions séculaires, l'Italie produit une large gamme de vins, allant des vins rouges aux vins blancs, aux effervescents et aux vins doux. Aux côtés des Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Chianti, Amarone della Valpolicella et des vins de l'Etna en Sicile, les « Super Tuscans », nés dans les années soixante-

dix, sont très prisés sur la scène internationale. Le plus vieux producteur de vin au monde est à l'honneur de cette nouvelle édition de Wine Paris & Vinexpo Paris, occupant 78 % de surface supplémentaire par rapport à l'édition précédente. Pour la première fois à Paris, l'Italie bénéficiera d'un hall entier (Hall 2) dédié à l'Italie du nord. Le Sud de l'Italie partagera un Hall (5.1) avec l'Espagne.

Presque tous les vignobles des régions italiennes sont mis à l'honneur : Vénétie, Abruzzes, Piémont, Sicile (pour la première fois), Vallée d'Aoste, Sardaigne, Calabre, Campanie, Ligurie, Lombardie, Pouilles, Toscane, Emilie Romagne.

Parmi eux, on peut citer la présence de l'Agence ICE, du Consortium Istituto Marchigiano di Tutela Vini, des Vins du Piémont et le retour de la prestigieuse Italian Signature Wines Academy, aux côtés des régions de Sicile, des Pouilles, de la Calabre, de l'Avla Consorzio Vino Chianti Classico, l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini ou encore de l'Enoteca Regionale Emilia Romagna et du Consorzio Tutela del Vino Conegliano Prosecco.

RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMi LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

LES GRANDES DÉGUSTATIONS [HALL 5.1]

Lundi 12 février [Hall 6 F 179]
Dégustation géo-sensorielle à travers les grands terroirs de Toscane.

Mercredi 14 février
Dégustation « 3 Bicchieri » à Paris (10h30 - 17h) par Gamberro Rosso.

Tous les jours à partir de 12h [HALL 7.1 H024]
Italian Spirits Lab - bar à cocktails italiens

L'ESPAGNE, 3^e PAYS EXPOSANT EN 2024

Réputée pour sa culture du vin et sa production de vins et spiritueux de grande qualité, l'Espagne figure au 3^e rang des pays producteurs de vin au monde et cumule près d'un million d'hectares de vignes. Connue pour ses cépages parmi lesquels on peut citer le *Tempranillo*, utilisé pour produire les vins de Rioja, le *Garnacha* (Grenache), l'*Albariño*, le *Verdejo*, le *Pedro Ximénez*, le *Monastrell* (Mouvèdre) ou encore le *Palomino*, à la base du célèbre Xérès, l'Espagne détient une grande richesse viticole.

De nombreuses caves utilisent des méthodes de vinification traditionnelles, tel le vieillissement en fûts de chêne ; parmi elles, les vins rouges de la Rioja et ceux de la Ribera del Duero, dont les vignobles s'étendent en pente douce sur 110 kilomètres à cheval sur le fleuve Duero.

L'Espagne est également célèbre pour ses vins effervescents, comme le Cava, produit en Catalogne, en Extremadura, Aragon, Rioja ou encore à Requena près de Valence, et élaboré

selon une méthode traditionnelle. A l'instar du champagne, il est apprécié comme un vin pétillant de grande qualité. Trois grandes familles de cavas se distinguent, selon la durée de vieillissement en bouteille : Cava (9 mois minimum), Cava Reserva (15 mois minimum) et Cava Gran Reserva, qui doit reposer au moins 30 mois en bouteille dans la même bodega.

Le vin est une partie intégrante de la culture et de la gastronomie et, chaque année, les célébrations des vendanges sont courantes dans tout le pays.

Pendant les 3 jours du salon, les exposants espagnols bénéficient d'un hall partagé avec l'Italie du Sud [Hall 5.1]. L'Espagne y accueille aux côtés de nombreuses bodegas, les domaines prestigieux de la *Primum Familiae Vini*, la *Junta de Castilla y León*, *Gil Family Estates*, *Very Fine Wines* et pour la première fois la région de Murcia.



LE PORTUGAL, 4^e PAYS EXPOSANT EN 2024

Le terroir viticole portugais est réputé pour ses nombreux cépages autochtones et ses vins de grande qualité, notamment le célèbre Porto et les vins de la DOC Douro, de l'Alentejo et du Dão. Le Portugal offre une riche palette d'arômes, allant des vins puissants et sucrés aux vins de table frais et légers.

Les vins du Portugal renforcent leur présence à Wine Paris & Vinexpo Paris en 2024. Plus de 150 exposants, représentant la diversité du vignoble portugais (Vinho Verde, Porto, Douro, Trás os Montes, Dão, Bairrada, Beira Interior, Alentejo, Lisboa, Tejo, Península de Setúbal, Algarve, Madeira et Açores), présentent près de 1 500 vins et occupent neuf pavillons sur le salon [Hall 5.2]. Un espace de découverte « Free Tasting » est dédié aux vins portugais issus de bonnes pratiques environnementales et propose des sessions de dégustation libres ou commentées.

Le Portugal est notamment représenté par la **Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)** qui est pour la première fois à Paris avec les vins blancs, rosés, rouges, pétillants, semi-pétillants et liquoreux de la région. On retrouve également les vins tranquilles des *Caves Campelo* ou encore *Julio Tassara Bastos*, un vin produit à Quinta do Carmo, depuis plus de 130 ans.



RENDEZ-VOUS À RETENIR PARMI LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS DU SALON :

Mercredi 14 février à 13h30 [HALL 5.2 SALLE 1]
Masterclass «Vinhos Verdes riches et sophistiqués»

LES ACTEURS INTERNATIONAUX

Porté par la dynamique engendrée lors de ses 4 éditions précédentes, Wine Paris & Vinexpo Paris 2024 s'impose aujourd'hui comme le point central de la communauté mondiale des vins et spiritueux. Parmi les 4 074 exposants présents au salon, on dénombre des représentants de 48 pays producteurs répartis sur trois halls (2, 5.1, et 5.2) entièrement consacrés à l'international.

En 2024, les producteurs internationaux sont de plus en plus nombreux à rejoindre Wine Paris & Vinexpo Paris (+59 % vs 2023), avec de nouveaux entrants d'un côté (12 nouveaux pays), et des surfaces plus importantes de l'autre (+ 53 % de surface pour l'international).

L'AFRIQUE DU SUD

Riche en traditions viticoles et en production de spiritueux, l'Afrique du Sud est largement reconnue pour la qualité et la diversité de ses vins et de ses spiritueux. Le mélange de l'héritage viticole européen et des traditions et ressources locales a permis de créer une scène viticole vibrante et diversifiée, de plus en plus appréciée à l'échelle internationale.

Cette année, l'Afrique du Sud triple sa surface d'exposition, avec des producteurs tels que *Meerendal*, un vignoble familial fondé en 1702 ; et des exposants présents pour la première fois tels *Uniwines*, producteur de vins d'exception, *Overhex Wines International*, un des plus grands exportateurs du pays, *Ayama Wines – Slent Farms*, connu pour la qualité de son Vermentino, *Bruce Jack Wines*, un domaine reconnu notamment pour son chenin blanc, *Germanier Wines*, les vins bio de *Sophie Germanier*, et *Waterkloof*, un domaine éminemment respectueux de la nature et de la tradition, travaillant en biodynamie.

L'ALLEMAGNE

Le pays a une longue tradition de production de boissons alcoolisées de haute qualité, allant des vins blancs raffinés, aux schnaps, bières et aux eaux-de-vie aromatisées.

À Wine Paris & Vinexpo Paris 2024, l'Allemagne double sa surface d'exposition et est présente pour la première fois sur Be Spirits. Parmi les exposants, citons les spiritueux *Alfred Schladerer*, producteur d'eaux-de-vie de fruits et de spiritueux de haute qualité, une distillerie familiale de 6^e génération qui pratique l'art de la distillation depuis 1844 et les vins *Weingut Hauck*, un domaine familial producteur de vins blancs, rouges, rosés et effervescents, *Zenothèque*, expert du vin sans alcool, depuis la création des vins avec les vignerons jusqu'à leur distribution.

Le pays bénéficie également de la présence du Pavillon National IEC Berlin.



L'AUSTRALIE

L'Australie est devenue un acteur majeur de l'industrie mondiale des vins et spiritueux au fil des décennies se plaçant dans le top 10 des pays producteurs, aux côtés de l'Argentine. Le pays a su tirer parti de son environnement diversifié en termes de climats, de sols et de reliefs pour produire une gamme variée de vins tranquilles, vins mutés et effervescents, de bières et de spiritueux. De l'Australie occidentale au Queensland, du territoire du nord à la Tasmanie en passant par la Galles du Sud, la vigne occupe près de 160 000 hectares, répartis principalement dans le sud et sur 64 régions viticoles. L'Australie qui s'est d'abord placée dans la production de vins d'entrée de gamme s'oriente désormais, suite à la crise de surproduction survenue dans les années 2000, vers des vins qualitatifs.

L'Australie multiplie la taille de sa surface d'exposition par 6 cette année, avec la première participation de Wine Australia, le pavillon national des vins australiens, qui présente sept grands domaines viticoles australiens : *Glenlofty Wines*, *Blue Pyrenees Estate*, *Brown Family Wine Group*, *Torbreck Vintners*, *Byrne Vineyards*, *Organic Hill* et *Mitolo Wines*.

Parmi les exposants présents, citons également *Treasury Wine Estates*, l'une des plus grandes sociétés vitivinicoles au monde axée sur la production de vins tranquilles et mousseux de qualité supérieure.

WINES UNEARTHED

Wines Unearthed participe pour la première fois à Wine Paris & Vinexpo Paris avec 33 producteurs issus de 14 pays. Le producteur brésilien de vins effervescent *Casa Valduga* estime avoir fait un choix stratégique en venant sur le salon car l'économie brésilienne est fermée et la demande de vins effervescents plus importante en Europe.

LA BELGIQUE

Principalement connue pour ses bières de renommée internationale, la Belgique se distingue également par sa production de spiritueux comme le genièvre et les eaux-de-vie de fruits. Cependant, depuis quelques années, elle compte de plus en plus de viticulteurs talentueux, notamment en Flandre avec la première appellation d'origine contrôlée du pays (*Hagelandse Wijn*) mais aussi avec les *Vins Mousseux de Qualité* et les *Crémants de Wallonie*. Les vins blancs sont la majorité de la production avec des vins effervescents produits en méthode traditionnelle.

Parmi les exposants présents à cette édition, citons *Les distilleries Radermacher*, la plus ancienne distillerie en Belgique fondée en 1836, *Belgian Owl Whisky*, producteur d'une gamme de Single Malt Whisky qui s'est imposée dans des concours sur la scène internationale ces dix dernières années, ainsi que *Strudelimmo* avec le *Vignoble du Château de Bousval*, cultivé en bio.

LA CHINE

La Chine est un acteur clé dans l'industrie mondiale des vins et spiritueux. Elle a investi dans une production de qualité, combinant techniques ancestrales et innovations. La Chine continue de se développer, avec une demande intérieure croissante et une présence de plus en plus marquée sur le marché mondial.

Présente uniquement sur Be Spirits en 2023, la Chine multiplie sa surface d'exposition par 14 en 2024, avec une offre de vins haut de gamme aux côtés des spiritueux.

Parmi les exposants présents, citons *Buluo International Cultural Exchange*, *Ningxia Xige Estate*, producteurs de vins haut de gamme chinois, et *Fremantle International*.



LES ÉTATS-UNIS

L'industrie des vins et des spiritueux évolue constamment aux États-Unis, avec une forte culture d'innovation en termes de saveurs et de techniques de fabrication.

Le pays renforce nettement sa présence en 2024 (+27 % vs 2023). Plusieurs États parmi lesquels on peut citer la **Californie**, avec le *California Wine Institute*, **New York**, l'**Oregon** et pour la première fois, l'**État de Virginie** sur Be Spirits, seront représentés.

Parmi les exposants, citons *Precision Wine Co*, producteur de vins rouges et blancs cultivés dans la Napa Valley, *Rising Tide Global*, négociant de vins américains haut de gamme, et sur Be Spirits, *Tennessee Distilling* et *Precision Wine* qui propose du rhum, du bourbon et du gin.

LE JAPON

Le Japon est devenu une destination de renom dans le monde des vins et des spiritueux, avec une réputation croissante pour ses sakés et whiskies de haute qualité. Le cépage blanc local est le **Koshu**, avec lequel sont élaborés les vins japonais les plus réputés. Néanmoins, les cépages européens tels le **chardonnay** et le **cabernet sauvignon** connaissent des débuts prometteurs au Japon.

Les spiritueux japonais de la **Japan Sake and Shochu Makers Association** sont de nouveau présents en 2024. Cet organisme créé en 1953, regroupe aujourd'hui 1 696 membres, dont 1 410 brasseries de saké, 273 distilleries de shochu et 13 fabricants de mirin, regroupés au sein de 47 associations régionales.

LE LIBAN

Au Liban, fort d'une longue tradition viticole qui remonte à plusieurs millénaires, la légende raconte que Noé se serait arrêté sur le mont Sannine et y aurait planté la vigne. Aujourd'hui, le pays est devenu une destination en plein essor dans le monde des vins et spiritueux. Le terroir mythique de la Bekaa Valley, région qui concentre 90 % de la production viticole du pays, offre des cuvées de vins rouges de renommée internationale.

Le Liban double sa surface d'exposition cette année avec des exposants tels que *Le Château trois Collines*, un vignoble fondé en 2009 spécialisé dans la production de vins bios et organiques, et *l'Union Viticole du Liban* réunissant 14 domaines viticoles libanais.



D'autres pays sont également représentés, parmi lesquels on peut citer la **Moldavie**, la **Tunisie**, la **Nouvelle-Zélande** et les **Pays-Bas**, présents pour la première fois, aux côtés de l'**Uruguay**, avec *Bodega Garzón*, l'une des grandes caves traditionnelles du pays, ou encore du **Chili**, avec *Casablanca Valley*.



LE ROYAUME-UNI

Reconnu pour ses bières, ses whiskies et ses gins, le Royaume-Uni devient, avec le réchauffement climatique, plus propice à la culture de la vigne, notamment dans le sud du pays, en Cornouailles, dans le Kent et le Sussex. Fort de cette nouvelle production, le pays propose aujourd'hui une offre variée de boissons alcoolisées.

Les spiritueux **Lafferty & Sons** ainsi que les vins **Wine Estates EMEA** sont présents.

L'ARGENTINE

Wines of Argentina sera sur le salon pour présenter la grande diversité géographique, climatique et culturelle de ses terroirs viticoles. La combinaison des sols et des altitudes, ajoutée à des facteurs tels que la température, l'ensoleillement, le moment des vendanges et les styles de vinification, constitue un véritable puzzle qui reflète la complexité du vin argentin.

LE OFF DE WINE PARIS & VINEXPO PARIS



ANIMATIONS SPÉCIALES DU 12 AU 14 FÉVRIER 2024 DANS 200 ÉTABLISSEMENTS PARISIENS

La 4^e édition du OFF de Wine Paris & Vinexpo Paris investit de nouveau la capitale en 2024 avec une sélection de 200 restaurants et bars à cocktails pour bien boire et bien manger, au plus près des tendances.

La liste du OFF de Wine Paris & Vinexpo Paris 2024 se révèle riche de 200 restaurants et bars à cocktails chinés dans tous les arrondissements de la capitale. Que ce soit avec ou sans alcool, chacun d'entre eux mettra le vin et la mixologie à l'honneur. Les lieux du OFF, retenus pour la singularité des expériences qu'ils proposent autour des vins et des spiritueux, promettent de se retrouver sans faute de goût, que ce soit pour les affaires ou le plaisir.

Le OFF 2024 c'est un choix averti de lieux accueillants, uniques et animés, proposant des vins issus de vignerons consciencieux, de France et d'ailleurs, des spiritueux de premier choix, des créations authentiques et une cuisine savoureuse pour se régaler des papilles au palais.

Une programmation exaltante pour faire palpiter le cœur de Paris du 12 au 14 février

Afin de célébrer le talent des chefs, sommeliers et mixologues, les établissements du OFF organiseront les trois soirs du salon professionnel international Wine Paris &

Vinexpo Paris, des animations exclusives et ouvertes à tous.

Du 12 au 14 février, Paris sera le théâtre d'une célébration dédiée aux vins et aux cocktails, promettant des expériences à vivre pour tous les amateurs et les professionnels. En voici quelques exemples :

Les 12, 13 et 14 février :

- Aux « **CRUS DE BOURGOGNE** », un menu d'exception autour d'accords mets vins composés de saveurs et de vins emblématiques de la région dans un décor «old school» des années 90 classique chic.
- Au « **BOUGAINVILLE** », tout un programme le temps d'un repas convivial avec le vigneron Didier Bataillard, producteur de Beaujolais, et des quatre crus, Saint-Amour, Moulin à Vent, Chénas et Juliéas.
- Au « **BON VIVANT** », connu pour ses vins issus de l'agriculture biologique, biodynamique ou nature, des soirées spéciales bulles.

Le 12 février :

- Au « **FRENCHIE - BAR A VINS** », un dîner en harmonie mets/vins centré autour d'un domaine d'exception en Val-de-Loire en AOP Muscadet Côtes de Grandlieu, en présence du vigneron Eric Chevalier.
- Au « **SYNDICAT** », une soirée dégustation à l'ambiance hip-hop organisée en collaboration avec féfé Cocktails et toute une gamme de cocktails en cannettes.



6

INFORMATIONS
PRATIQUES

HORAIRES

Lundi 12 février | de 9h00 à 19h00

Mardi 13 février | de 9h00 à 19h00

Mercredi 14 février | de 9h00 à 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

BADGES VISITEURS

Achat en ligne jusqu'au 11 février 2024 : 60 € TTC

Achat en ligne ou sur place du 12 au 14 février 2024 : 80 € TTC

Entrée gratuite pour les journalistes et influenceurs
(sous réserve d'accréditation par le service de presse du salon)

Accréditation en ligne sur wineparis-vinexpo.com :

<https://vinexposium.mybadgeonline.com/Pro-Login/Pro-Salons>

SUIVRE L'ÉVÈNEMENT

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

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

<https://www.instagram.com/vinexposium/>

<https://www.youtube.com/c/Vinexposium>

<https://twitter.com/VINEXPOSIUM>

Vinexposium 365, la communauté connectée des vins et spiritueux
dans le monde : <https://vinexposium365.com/>

Photos live de l'évènement :

<https://public.joomeo.com/users/Vinexposium/albums>

CONTACTS PRESSE

CLC COMMUNICATIONS : 01 42 93 04 04

Jérôme Saczewski - Laurence Bachelot - Charlène Brisset - Lisa Amghar

MCOMN

Muriel Nicolas : 06 07 08 36 61

vinexposium@clccom.com

LE PLAN DU SALON



LES ACTIONS RSE MISES EN PLACE À WINE PARIS & VINEXPO PARIS



En tant qu'acteur majeur de l'événementiel, Vinexposium met en œuvre un engagement RSE fort : la neutralité carbone en 2050. Conformément à l'Accord de Paris, cette finalité comprend un objectif intermédiaire à atteindre : la réduction de 50 % des émissions de gaz à effet de serre des événements du groupe dès 2030.

Pour répondre à cet objectif, Vinexposium expérimente des initiatives de grande ampleur sur Wine Paris & Vinexpo Paris :

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- Mettre à disposition 170 000 verres.
- 60 % d'aménagements réutilisables.
- 50 % d'impression en moins & 80 % de papier recyclé.

RÉDUCTION DE L'IMPACT CARBONE

- Moins de moquette dans les allées - 20 000m².
- 4 000 kits exposants reconditionnés et réutilisés.
- Sobriété énergétique : 19°C.
- Livraison des échantillons mutualisée.

SENSIBILISATION DES PARTICIPANTS

- Collection des données RSE.
- Guide « Les Ecogestes du participant responsable ».
- 12 conférences sur les enjeux RSE.

INCLUSION SOCIALE

- Don de 80 % des invendus alimentaires.
- Collaboration avec des ESAT.

RÉEMPLOI DES BOUTEILLES VIDES

- Les bouteilles seront collectées par Millénium en vue d'en réemployer un maximum grâce au process innovant de tri et de lavage développé par Eco in Pack. Initiative soutenue par Adelphe.
- Objectif : réemployer 80 000 bouteilles.

RÉCUPÉRATION DES VINS ET SPIRITUEUX

- Les liquides des crachoirs et des bouteilles entamées sont récupérés.
- Les liquides collectés sont ensuite distillés par GRAP'SUD pour rentrer dans la composition de biocarburant.
- Objectif : récupérer 5 000 litres.

LA COLLECTE DES BOUCHONS

- Les bouchons sont récupérés et réemployés par la Fédération Française du Liège.
- Les bénéfices sont reversés à l'association Agir Cancer.
- Objectif : récupérer 20 000 bouchons.

LA RÉCUPÉRATION DES MATÉRIAUX DE STAND

- Les matériaux peuvent être récupérés par l'entreprise Muto.
- Ils sont ensuite redistribués à des bénéficiaires de l'économie sociale et solidaire.

En savoir plus sur :
<https://wineparis-vinexpo.com/page/csr-objectives>



À propos de WINE PARIS & VINEXPO PARIS

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 vins et spiritueux du monde entier.

À propos de VINEXPOSIUM

Vinexposium fédère l'ensemble de la filière vins et spiritueux par la conception de formats événementiels variés et pertinents, tout au long de l'année, partout dans le monde. En rassemblant exposants et visiteurs sur près de 10 événements par an et sa communauté tous les jours de l'année sur vinexposium365.com, Vinexposium est l'allié des professionnels et dédié au développement commercial de la filière. Vinexposium, producteur de temps forts.

CONTACTS PRESSE

CLC COMMUNICATIONS : 01 42 93 04 04

MCOMN : 06 07 08 36 61

vinexposium@clccom.com

VINEXPOSIUM : 06 31 00 50 41

camille.malavoy@vinexposium.com

wineparis-vinexpo.com
[#wineparis](https://twitter.com/wineparis) [#vinexpoparis](https://twitter.com/vinexpoparis)



Un événement

VINEXPOSIUM