

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

WINE PARIS

10 FÉVRIER
2025
– PARIS EXPO
12 PORTE DE
VERSAILLES

DOSSIER DE PRESSE 2025

FÉVRIER 2025



wineparis.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Un événement

VINEXPOSIUM



SOMMAIRE

1

ÉDITORIAL

Rodolphe Lameyse

P.5

2

**WINE PARIS 2025
EN CHIFFRES**

P.8

3

**LES GRANDES
TENDANCES**

P.10

4

**LES TEMPS FORTS
ET LES RENDEZ-VOUS
À NE PAS MANQUER**

P.18

5

**LE MONDE ENTIER
SE RETROUVE À
WINE PARIS 2025**

P.30

6

**LA CHARTE RSE
DE VINEXPOSIUM ET
LES INFORMATIONS
PRATIQUES**

P.40

7

**LES ACTUALITÉS
DE VINEXPOSIUM**

P.43





1 | ÉDITORIAL



RODOLPHE LAMEYSE

**Directeur général
de Vinexposium**

***« Les acteurs de la filière
ressentent plus que jamais
le besoin de se rassembler
autour d'un point d'ancrage
fort, pour renforcer leurs liens
et échanger. »***

Dans un contexte géopolitique, économique et environnemental instable, l'industrie mondiale des vins et spiritueux traverse une période de turbulences sans précédent : changement climatique, récoltes aux rendements historiquement bas, baisse de la consommation, ralentissement des exportations, risques de taxes protectionnistes, etc. À l'échelle globale, les facteurs d'incertitude s'additionnent.

Face à cette crise complexe, le repli sur soi n'est pas une option. C'est au contraire de l'union des forces que naissent des solutions. Aussi, les acteurs de la filière ressentent plus que jamais le besoin de se rassembler autour d'un point d'ancrage fort, pour renforcer leurs liens et échanger.

Wine Paris est ce point de convergence essentiel. Porté par Vinexposium, l'évènement n'a cessé de croître d'édition en édition pour se positionner aujourd'hui comme le salon leader mondial des vins et spiritueux.

En 2025, l'évènement accueille 5300 exposants de 54 pays producteurs et plus de 50 000 visiteurs professionnels de 143 marchés. Les producteurs du monde entier sont une nouvelle fois au rendez-vous pour donner au salon une dimension internationale inégalée, avec une hausse de 80% de la surface allouée aux producteurs internationaux. La présence française, véritable ADN de l'évènement, s'intensifie cette année encore avec une hausse de 7% des producteurs nationaux.

Wine Paris est un carrefour d'affaires mondial unique et un outil d'influence économique et politique grâce à son emplacement à Paris, une ville idéale en termes d'accessibilité et d'infrastructures, à la qualité de son organisation, assurée par le professionnalisme des équipes de Vinexposium, et à la fidélité des acheteurs, qui privilégient Wine Paris comme un hub stratégique et une plateforme business de choix.

Alors que les défis s'intensifient, son contenu riche, pertinent et innovant permet également à Wine Paris de jouer un rôle moteur dans la résilience de la filière. Les V d'Or, business awards de Vinexposium, mettent en avant des solutions et initiatives concrètes mariant business et durabilité. La cérémonie d'ouverture du salon réunira des représentants de la filière et des experts mondiaux pour un échange approfondi sur les enjeux commerciaux et géopolitiques actuels. Les masterclasses et conférences de l'Academy aborderont des thématiques clés pour accélérer les mutations de toute la filière.

Épicentre d'influence, catalyseur des courants d'idées, révélateur de toutes les tendances et moteur pour tout un secteur, Wine Paris 2025 est plus que jamais stratégique pour tous les acteurs nationaux et internationaux de l'industrie des boissons alcoolisées et faiblement alcoolisées.

Rodolphe Lameyse,
Directeur général de Vinexposium



2

WINE PARIS
2025
EN CHIFFRES

LE PLUS GRAND ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL INTERNATIONAL À PARIS



+5 300

exposants

+29 %

d'exposants (vs 2024)



50 000

visiteurs professionnels
attendus de 143 pays

dont **45 %**
d'internationaux



+25 %

de surface
d'exposition (vs 2024)



130

sessions
dans le programme
officiel des animations
de l'Academy



+80%

d'augmentation de surface
dédiée à l'international
(vs 2024)



+ 250

speakers

+7%

dédiée à la France (vs 2024)

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



100 %

des régions
viticoles françaises
représentées



+54

pays exposants



1 200

acheteurs Club



116

pavillons internationaux

dont **8**
nouveaux pavillons

Top 6

des pays représentés
aux côtés de la France

- Italie
- Espagne
- Portugal
- États-Unis
- Allemagne
- Autriche

A close-up, vertical shot of the neck and shoulder of an orange bottle, likely champagne or sparkling wine, with a dark foil cap. The bottle is positioned on the left side of the frame, with its neck extending from the top to the bottom.

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 jeunes générations expriment un goût pour la découverte.



LE GOÛT DE LA DÉCOUVERTE

Le goût de la découverte dans le monde du vin est une aventure en soi, une quête sensorielle qui pousse sans cesse à l'exploration. Derrière chaque bouteille se cache une histoire unique, façonnée par un climat, un terroir, une culture viticole parfois naissante, mais foisonnante.

Comme à chaque édition, Wine Paris invite tous les visiteurs à la découverte de nouvelles sensations.

Côté vins, ceux du nouveau monde apportent toujours de belles surprises. Ils sont produits en Australie, aux États-Unis, en Amérique du Sud, en Afrique du Sud, en Chine ou encore en Nouvelle-Zélande. Ils marient tradition et innovation, sont porteurs d'une fraîcheur, d'une audace et d'une diversité qui séduisent les amateurs et les experts. L'esprit de liberté qui règne dans ces régions offre une richesse gustative surprenante : du Cabernet Sauvignon californien aux Chenin Blanc sud-africains, du Malbec argentin à l'emblématique Balasto uruguayen, sans oublier l'émergence des vins chinois.

Et toujours à découvrir ou redécouvrir, les vins du vieux continent ! Les Sangiovese de Toscane dévoilent des arômes fruités et épicés. Les Riojas espagnols offrent des rouges robustes et élégants. Le Portugal, quant à lui, fait découvrir des vins de Porto riches en histoire mais également ses fameux Vinho Verde. Enfin, les vins de Macédoine se caractérisent par une grande diversité de cépages et un savoir-faire millénaire. Les rouges, souvent à base de Xinomavro, et les blancs, comme le Roditis, offrent des vins équilibrés, fruités et élégants.

Côté spiritueux, l'émergence de nouveaux pays producteurs de spiritueux redéfinit l'industrie. L'Asie, avec des whiskys japonais et chinois de plus en plus appréciés ou le soju sud-coréen, s'impose comme un acteur clé. Le Brésil et le Venezuela redynamisent le marché du rhum, avec des produits artisanaux comme la cachaça et le rhum vénézuélien. L'Afrique émerge avec des spiritueux locaux à base de canne à sucre et de millet. Des distilleries en Europe de l'Est, notamment en Pologne et Hongrie, produisent des vodkas artisanales de qualité. Enfin, des distilleries indépendantes partout dans le monde offrent des gin et vodkas originaux, marqués par des ingrédients locaux.

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

LUNDI 10 FÉVRIER

« Un monde de possibilités : la richesse du Vinho Verde »

Masterclass animée par Tiago MACENA, Conférencier Vinhos Verdes (Portugal)

Salle 3 – Les Masterclasses - Hall 4 - de 18h00 à 19h00.

MARDI 11 FÉVRIER

« Voyage à Travers les Spiritueux Traditionnels Sud-Coréens », une découverte des K-Spirits !

Masterclass animée par Heon Bae JEONG, Fondateur de HB Jeong Liquor, Professeur à l'Université Chung-Ang.

Salle 4 – Speakeasy - Hall 5.2 - de 12h00 à 13h00.

Dégustation verticale de Balasto, vin uruguayen emblématique, reflet de l'identité de Garzón

Une dégustation verticale de Balasto 2016, 2017, 2018, 2020 et de la nouvelle version 2022 animée par Charlie ARTURAOLA, Maître Sommelier Bodega Garzón et Christian WYLIE, Directeur général de Bodega Garzón.

Salle 1 – Les Masterclasses - Hall 4 - de 14h00 à 15h00.

MERCREDI 12 FÉVRIER

« L'essor des cépages minoritaires en Australie »

Du tempranillo dans McLaren Vale à la roussanne dans la Barossa, découvrez pourquoi les cépages minoritaires, qui représentent environ 3% du vignoble australien, un pourcentage modeste mais plein de promesses, se développent en Australie.

Par Emma Symington MW, Responsable du développement de l'éducation chez Wine Australia.

Stand Wine Australia - Hall 4 Stand G 153 - de 12h00 à 12h30.



LES NOUVEAUX MARCHÉS ET MARCHÉS ÉMERGEANTS

Le marché du vin, traditionnellement dominé par des régions historiques comme la France, l'Italie ou l'Espagne, connaît une évolution fascinante avec l'émergence de nouveaux marchés et de régions viticoles innovantes. L'essor de ces marchés émergents apporte des perspectives nouvelles et des opportunités de croissance pour les producteurs et les consommateurs du monde entier. Ils sont le reflet de tendances mondiales, telles que l'essor des échanges internationaux, l'augmentation du pouvoir d'achat dans certaines régions et l'intérêt pour la culture du vin.

La Chine est sans doute le marché émergent le plus spectaculaire dans le domaine du vin. Ces dernières années, la consommation de vin a explosé dans ce pays, où la culture du vin est en pleine expansion. Les Chinois, de plus en plus attirés par le vin comme symbole de statut et de raffinement, deviennent des consommateurs avertis. Si la Chine est encore un marché jeune, elle devient également un

acteur clé dans la production, avec des régions viticoles qui se développent à grande vitesse, comme le Ningxia et le Xinjiang.

Le Brésil s'affirme peu à peu comme une destination viticole clé en Amérique du Sud. Les régions du sud du pays, notamment la Serra Gaúcha, ont développé des vins intéressants, notamment des cépages blancs et des mousseux. Le marché interne brésilien est en pleine croissance, avec une consommation de vin qui augmente chaque année, soutenue par un intérêt grandissant pour le vin premium et l'expansion des distributeurs spécialisés.

Bien que la consommation d'alcool dans certains pays du Moyen-Orient soit régulée par des considérations religieuses, des pays comme le Liban et la Turquie connaissent une forte demande de vin. Le Liban, en particulier, possède une tradition viticole vieille de plusieurs siècles et continue à produire des vins de qualité, exportés vers le monde entier.

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

LUNDI 10 FÉVRIER

« Découverte du Black Stallion et autres vins de caractère des Balkans »

Un zoom sur la Macédoine du Nord, au cœur des Balkans, région natale d'un des cépages rouges les plus caractéristiques : l'autochtone Vranec ou « Étalon noir ».

Par Thomas Brandl, expert de l'Europe du Sud-Est.

Salle 2 – Les Masterclasses - Hall 4 - de 10h00 à 11h00.

Les vins du Frioul-Vénétie Julienne

Un territoire riche en complexité : de la mer aux Alpes, des plaines aux collines.

Par Filippo BARTOLOTTA, conférencier et formateur en vin professionnel The Grapetrotter.

Salle 2 – Les Masterclasses - Hall 4 - de 10h00 à 11h00.

« Pourquoi s'implanter en Napa Valley ? L'attrait international pour la principale région viticole américaine »

Masterclass présentée par Patrick Schmitt MW, rédacteur en chef de The Drinks Business avec Florence Cathiard, propriétaire de Cathiard Vineyard, Jean-Charles Boisset, Propriétaire de Boisset et Carlton McCoy MS, Directeur général de Heitz Cellar et Demeine Estates dans la Napa Valley, et du Château Lascombes (Margaux).

Salle 2 – Les Masterclasses - Hall 4 - de 12h00 à 13h00.

MARDI 11 FÉVRIER

« Faire affaire avec la Société des Alcools du Québec (SAQ) Rencontre avec Jacques Farcy, Président et Chef de la Direction de La SAQ »

Le président de la Société des alcools du Québec (SAQ) partagera sa vision stratégique dans un contexte en pleine transformation. Pendant une heure, découvrez ce qu'est la SAQ, sa place dans le marché du Québec ainsi que son rôle de partenaire pour les producteurs de vins et spiritueux.

Salle 5 – Parlons vin ! - Hall 7.2 - de 08h00 à 09h00.

MERCREDI 12 FÉVRIER

« Tous les regards se tournent vers l'Afrique, pourquoi maintenant ? »

Par Chinedu Rita Rosa, Directrice générale et Fondatrice de Vines by Rosa.

Avec une exposition de vins sélectionnés avec succès pour le marché africain.

Salle 2 – Les Masterclasses - Hall 4 - de 12h00 à 13h00.

DURABILITÉ ET LABELS RSE

Dans un contexte où la prise de conscience écologique est de plus en plus forte, les vignerons, producteurs et distributeurs de vin et spiritueux cherchent à s'adapter et à répondre aux attentes des consommateurs soucieux de l'impact environnemental et social de leurs choix de consommation. La durabilité, qu'elle soit environnementale, sociale ou économique, devient ainsi une composante essentielle du monde du vin et des spiritueux.

Cette année 1 861 exposants présents sur Wine Paris ont déclaré au moins une méthode de production Bio, soit 36 % des exposants produisant en Bio (biodynamie, agriculture naturelle, certification environnementale, viticulture responsable, vegan ou sans ajout de sulfites...). Le réchauffement climatique, la raréfaction de l'eau et la perte de biodiversité affectent directement la production de vin. Face à ces défis, de nombreux vignerons se tournent vers des pratiques plus durables. Cela passe par des techniques de culture respectueuses de la nature, comme la réduction de l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques, l'adoption de la viticulture biologique ou biodynamique, et la gestion des ressources en eau de manière plus rationnelle. De plus en plus de domaines se tournent également vers l'agriculture régénératrice, qui vise à restaurer la santé des sols et à favoriser la biodiversité.

La durabilité dans le vin inclut également des préoccupations sociales et économiques. L'un des aspects les plus importants est la rémunération équitable des travailleurs dans les vignobles, ainsi que le soutien aux communautés locales. De nombreux domaines viticoles se sont engagés à garantir des conditions de travail décentes et à promouvoir l'égalité entre les sexes dans les métiers de la vigne. Certaines initiatives visent à promouvoir le développement économique des régions viticoles, en soutenant l'agriculture locale et en encourageant des pratiques économiques circulaires.

Pour garantir la transparence de ces efforts et répondre aux attentes des consommateurs, de nombreux producteurs ont adopté des labels de durabilité et des certifications RSE. Les labels tels que « AB » (Agriculture Biologique) ou « Demeter » (pour les vins biodynamiques) sont de plus en plus présents sur les bouteilles, signalant aux consommateurs que les produits ont été élaborés selon des normes respectueuses de l'environnement. « Fairtrade » (Commerce équitable), quant à lui, met l'accent sur les conditions de travail des producteurs, la rémunération juste et l'égalité sociale. Ces

certifications jouent un rôle essentiel dans la valorisation des efforts environnementaux et sociaux des producteurs, et permettent aux consommateurs d'identifier plus facilement des produits qui correspondent à leurs valeurs.

Avec plus de **1 800 exposants ayant déclaré au moins un produit répondant à des critères de développement durable** (biodynamie, agriculture biologique, certification environnementale, viticulture naturelle, agriculture durable, vegan ou sans sulfites ajoutés) – **soit 36 % de l'offre** – Wine Paris rassemble la plus grande diversité de vins et spiritueux engagés au monde.

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

LUNDI 10 FÉVRIER

« Enracinés dans la durabilité - Explorer le comté de Sonoma »

Présenté par Bree Stock, Master of Wine, avec Kim Stare Wallace, Présidente de Dry Creek Vineyard, domaine familial Californien.

Stand H245 – Hall 4 - de 10h30 à 11h30.

« Deux tables rondes sur les politiques qui accompagnent la transition agroécologique et les pratiques régénératrices en viticulture »

Organisées par Moët Hennessy, s'inscrivant dans le cadre des actions du World Living Soils Forum.

Salle 7 – Conférence de presse - Hall 4 - de 17h00 à 19h00.

Accessible sur invitation uniquement.

MARDI 11 FÉVRIER

« Un an d'engagement Fair for Life : bilan et perspectives pour Mouton Cadet »

Ses missions, son secteur d'activité, la fabrication des isolants en polystyrène expansé, les performances techniques, le volet RSE, les certifications, etc. Par Jérôme AGUIRRE, Directeur d'Œnologie & Vins de Mouton Cadet et Véronique HOMBROEKX, Directrice générale de Baron Philippe de Rothschild.

Salle 7 – Conférence de presse - Hall 4 - de 14h00 à 15h00.

MERCREDI 12 FÉVRIER

« Green & Tech : la RSE comme opportunité de conquérir de nouveaux marchés »

Table ronde de La WineTech, animée par Harold Farnham, Directeur général adjoint SOWINE.

La WineTech Perspectives – Hall 7.1 - de 10h à 11h.

« Quel avenir pour les vins bios ? Défis et perspectives »

par François Gilbert, Cofondateur de Gilbert & Gaillard International.

Salle 1 – Les Masterclasses - Hall 4 - de 14h00 à 15h00.

L'ÉVOLUTION DES TENDANCES DE CONSOMMATION

Les grandes innovations dans le monde du vin et des spiritueux ont fait évoluer les pratiques, offrant aux amateurs de nouvelles expériences sensorielles.

LES VINS ORANGE

Un autre domaine d'innovation majeur est l'émergence des vins orange, qui ont fait leur grand retour ces dernières années. Ces vins sont issus de la vinification de raisins blancs avec leurs peaux, un procédé qui était autrefois réservé à la production de vins rouges. Ce contact prolongé avec les peaux donne aux vins orange une couleur dorée ou ambrée et une texture plus tannique, qui s'apparente davantage à celle des rouges. Les vins orange se distinguent par des arômes complexes et une grande fraîcheur, souvent avec des notes de fruits secs, de fleurs et d'épices. Cette méthode ancestrale, remise au goût du jour par des vignerons pionniers, notamment en Géorgie, est de plus en plus adoptée dans d'autres régions viticoles (France, Italie, Croatie...).

LES VINS VOLCANIQUES

Les terroirs volcaniques sont une autre grande innovation dans le monde du vin. Les sols riches en minéraux, issus de l'activité volcanique, apportent une dimension unique aux vins. En Italie, en Espagne, en Grèce, mais aussi en Islande et au Japon, des vins produits sur des terres volcaniques séduisent par leur minéralité marquée et leur structure intense. Les conditions climatiques extrêmes et la nature du sol renforcent la concentration des saveurs et la typicité des vins. Le goût des vins volcaniques est souvent marqué par une belle salinité, une tension acide et des arômes très distinctifs, allant des fruits mûrs aux arômes de pierre à fusil ou de fumée.

L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE ET LA VINIFICATION NATURELLE

Une autre révolution dans le monde du vin a été l'avènement de l'agriculture biodynamique et de la vinification naturelle. Ces pratiques cherchent à respecter l'environnement et à produire des vins sans intrants chimiques ni ajouts de soufre. Les vignerons biodynamiques suivent un calendrier lunaire et utilisent des préparations à base de plantes pour enrichir le sol. La vinification naturelle met l'accent sur une intervention minimale, avec une fermentation spontanée grâce aux levures indigènes. Ces vins, souvent qualifiés de «natures», sont recherchés pour leur authenticité et leur singularité, mais aussi pour leur côté parfois imprévisible, avec des arômes uniques qui dépendent de la récolte et du terroir.



LA FORTE CROISSANCE DES NO/LOW

La croissance des vins et spiritueux No/Low (sans alcool ou à faible teneur en alcool) est l'une des tendances les plus marquantes dans l'industrie des boissons alcoolisées ces dernières années. Le marché des vins et spiritueux No/Low est alimenté par un changement générationnel. Les jeunes générations, en particulier les millennials et la génération Z, sont de plus en plus préoccupées par leur santé et leur bien-être. Ils privilégient des choix alimentaires et de consommation plus conscients, incluant des boissons à faible teneur en alcool ou sans alcool. Pour ces consommateurs, l'alcool modéré, voire évité, ne signifie pas nécessairement renoncer à l'aspect social du vin ou des cocktails. L'innovation joue un rôle fondamental dans cette croissance. Les vins sans alcool, par exemple, sont de plus en plus travaillés grâce à des méthodes de production innovantes comme l'évaporation sous vide, qui permet de retirer l'alcool tout en préservant les arômes et les caractéristiques du vin. De même, les spiritueux sans alcool, comme les gins, rhums, et whisky «no-alcohol», utilisent des infusions de plantes et des techniques de distillation spéciales pour offrir une expérience gustative similaire à celle de leurs versions alcoolisées, mais sans les effets de l'alcool.

En parallèle, des entreprises ont développé des cocktails sans alcool qui sont de plus en plus sophistiqués. Ces boissons se caractérisent par des mélanges d'ingrédients premium, de saveurs complexes et de textures originales, offrant une alternative de qualité aux cocktails classiques.

LES VINS EN AMPHORE

L'utilisation d'amphores en terre cuite pour la vinification est une technique ancienne qui revient sur le devant de la scène. Les amphores, qui permettent une fermentation douce et une bonne oxygénation du vin, influencent le profil aromatique du vin. Ce mode de vinification, popularisé notamment en Géorgie et en Italie, permet de produire des vins plus ronds, avec des arômes plus complexes, souvent plus proches du terroir. Les amphores donnent aux vins une pureté et une texture qui rappellent la manière dont les vins étaient produits il y a plusieurs millénaires.

LES VINS DE FRAÎCHEUR

Les vins de fraîcheur se distinguent avant tout par leur profil gustatif. Ils sont souvent moins alcoolisés et présentent une acidité plus marquée, ce qui les rend particulièrement rafraîchissants. Ces vins sont généralement moins opulents et plus fluides que les vins plus puissants, ce qui les rend parfaits pour des moments de convivialité, en terrasse ou lors de repas légers. On les retrouve principalement dans les catégories de vins blancs, rosés et même rouges légers, avec des cépages qui expriment leur côté frais et fruité, tels que le Pinot Grigio, le Chardonnay non boisé, le Gamay ou le Cabernet Franc.



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

LUNDI 10 FÉVRIER

« Découverte des vins volcaniques de Hongrie »

Découvrez les saveurs uniques des vins volcaniques de Hongrie lors d'une masterclass exclusive animée par le célèbre expert en vin Konstantin Baum, Master of Wine.
Salle 3 – Les Masterclasses - Hall 4 - de 10h00 à 11h00.

« Le sans-alcool est-il l'avenir du restaurant ? »

Conférence de Time Out, avec Benoit d'Onofrio & Antoine Besse
Salle 4 – Speakeasy - Hall 5.2 - de 12h00 à 13h00.

« Créer des opportunités dans un monde en mutation »

Une conférence d'Ananda Roy, Senior Vice President and Industry Advisor, Consumer Goods de Circana, l'un des cabinets de conseil leaders dans l'analyse des tendances de consommation.
Salle 5 – Parlons vin ! - Hall 7.2 - de 10h00 à 11h00.

MARDI 11 FÉVRIER

« Comment toucher les consommateurs « zillénaires » ? Les nouvelles règles d'engagement »

Conférence de Mark BARDEN, stratège marketing et cofondateur du Cabinet de conseil EatBigFish et Honore COMFORT, Vice-présidente du marketing international pour California Wines et stratège en marketing du vin.
Salle 5 – Parlons Vins ! - Hall 7.2 - de 17h30 à 18h30.

MERCREDI 12 FÉVRIER

« Vins désalcoolisés : plus qu'une opportunité, une réalité en France et dans le monde »

Les vins sans alcool sont désormais passés du stade de l'opportunité à celui d'une catégorie bien réelle.
Table ronde avec Jérôme Cuny, Fondateur de la Cave Parallèle Cave et bar sans alcool, Julian Dyer, Chef des Opérations Australian Vintage, Shyamal Lallah pour BONBON Drinks, Sebastien Thomas, Cofondateur de Moderato et Laura Wiloughby Mbe, Cofondatrice Club Soda.
Salle 4 – Speakeasy – Hall 5.2 – de 10h00 à 11h00.

LES CÉPAGES ANCIENS

Le renouveau des cépages anciens reflète une recherche de diversité, de terroir et d'authenticité dans la production de vin, mais aussi une volonté de s'adapter au changement climatique tout en préservant le patrimoine viticole. Ces cépages, souvent oubliés au profit de variétés modernes comme le Cabernet Sauvignon ou le Chardonnay, sont redécouverts pour leur capacité à s'adapter aux conditions climatiques extrêmes, comme la chaleur ou la sécheresse. Par exemple, des cépages comme le Mourvèdre ou le Carignan étaient courants dans les régions chaudes et sont aujourd'hui valorisés pour leur équilibre en période de chaleur intense. Ces cépages sont également associés à des terroirs spécifiques, offrant des vins uniques et authentiques. Le Mauzac ou le Zinfandel en Californie, par exemple, proposent des profils de goût originaux, frais et fruités. Ce retour aux cépages anciens redynamise des appellations viticoles historiques comme le Languedoc en France, le Piémont en Italie et le Priorat en Espagne, permettant à ces régions de se différencier et d'attirer une clientèle en quête de diversité et d'authenticité.

LA PREMIUMISATION

La premiumisation dans le domaine du vin est une tendance croissante où les consommateurs recherchent des produits de plus en plus raffinés et de haute qualité. Cette évolution reflète un changement dans les attentes des consommateurs, qui sont de plus en plus exigeants en matière de goût, de provenance et d'expérience. Les vins premium, souvent issus de grands terroirs ou de vigneronnés réputés, sont désormais perçus comme des produits de luxe, offrant une expérience sensorielle unique. Cette montée en gamme touche à la fois les vins rouges, blancs et effervescents, avec des cuvées rares et prestigieuses, souvent en édition limitée.



LE CHAMPAGNE NON DOSÉ

Le champagne non dosé, également appelé brut nature ou sans dosage, est un vin effervescent qui se distingue par l'absence de sucre ajouté après la fermentation. Contrairement aux champagnes traditionnels, où une petite quantité de sucre est incorporée pour équilibrer l'acidité et arrondir le goût, le champagne non dosé est pur et brut, offrant une expression plus directe du terroir. Cette absence de dosage révèle la véritable personnalité du vin, avec une grande fraîcheur et une acidité marquée, souvent accompagnée de notes minérales et de fruits frais. Il met en avant la qualité du raisin et le savoir-faire du vigneron, car la vinification doit être particulièrement soignée pour éviter un excès d'acidité. Le champagne non dosé est devenu de plus en plus populaire ces dernières années, notamment parmi les amateurs de vin à la recherche de produits plus naturels et authentiques.

LA FORTE CROISSANCE DES SPIRITUEUX

Les spiritueux connaissent une forte émergence sur le marché français ces dernières

années, transformant l'industrie des boissons alcoolisées. Traditionnellement dominé par le vin, le marché français se tourne de plus en plus vers une diversification des produits avec une consommation grandissante de spiritueux, notamment le whisky, le gin, la vodka, et les rhums. Plusieurs facteurs expliquent cette tendance. D'abord, les consommateurs recherchent de plus en plus des expériences gustatives nouvelles, les spiritueux offrant une palette de saveurs et de textures plus variées que le vin. Le gin, en particulier, connaît un véritable engouement, avec l'essor des gin-bars et des marques artisanales qui privilégient des recettes locales et des distillations créatives.

Les jeunes générations jouent également un rôle majeur dans cette évolution, en particulier avec les cocktails et l'intérêt pour des produits premium. Le phénomène de la mixologie participe à l'essor des spiritueux, les bars et restaurants s'ouvrant à de nouvelles créations et à des spiritueux de qualité, souvent moins connus du grand public. Par ailleurs, les distilleries artisanales fleurissent un peu partout en France, produisant des spiritueux locaux qui séduisent par leur authenticité et leur lien avec le terroir.





4

**LES TEMPS FORTS ET
LES RENDEZ-VOUS
À NE PAS MANQUER**



Cette 6^e édition apporte aux visiteurs un contenu riche, pertinent et innovant, en mettant en lumière les évolutions des marchés au niveau mondial. Wine Paris 2025 sera plus que jamais stratégique pour tous les acteurs nationaux et internationaux de l'industrie des boissons alcoolisées et faiblement alcoolisées.



LA 2^e EDITION DES V D'OR DE VINEXPOSIUM !



Après le succès de l'édition 2024, les V d'Or récompensent cette année six nouveaux lauréats le 9 février 2025 au Pavillon Gabriel. Reflet de l'engagement de Vinexposium envers la filière mondiale des vins et spiritueux, les V d'or 2025 saluent l'innovation et la performance dans l'industrie des vins et spiritueux.

« Les V d'Or sont l'expression concrète de notre engagement en faveur d'une filière mondiale des vins et spiritueux durable et responsable, symbole de l'excellence et de la préservation de notre terroir pour les générations futures. », commente Rodolphe Lameyse, Directeur général de Vinexposium.

Cette année encore, Vinexposium a fait le choix de partis pris forts : celui d'associer la performance à l'innovation, et celui d'ouvrir les candidatures à l'ensemble des professionnels du secteur mondial des vins et spiritueux, qu'ils soient ou non exposants sur

l'un des événements Vinexposium. Le nombre de candidature reçues a été multiplié par 3 comparé à la première édition, signe d'un engouement grandissant autour de cette initiative.

- Les prix seront attribués dans chacune des catégories, après délibération du Jury des V d'Or, constitué de personnalités reconnues de la filière internationale des vins et spiritueux et présidé par Michel Chapoutier. À l'issue d'une première délibération, les nommés retenus ont été présentés au vote du Comité afin de désigner les six lauréats. Ces derniers sont dévoilés lors de la Cérémonie des V d'Or qui s'est tenue au Pavillon Gabriel autour d'un dîner orchestré par le chef Alléno.

« C'est un honneur de présider le Jury des V d'Or et de participer à la reconnaissance de ceux qui façonnent l'avenir des vins et spiritueux à l'échelle mondiale. », précise Michel Chapoutier, Président d'honneur du Jury des V d'Or.



Pour connaître les lauréats :
<https://www.vinexposium.com/vdor/media/>

Les Lauréats 2024





QUATRE NOUVELLES CATÉGORIES CETTE ANNÉE



V D'OR DU MEILLEUR PROJET ÉCORESPONSABLE

Il est décerné à une interprofession, un collectif, un individu, une entreprise, une marque, un domaine ou une distillerie proposant une ou des solutions innovantes pour répondre aux défis environnementaux rencontrés par le secteur des vins et spiritueux.

Un lauréat sera récompensé pour le vin et un pour les spiritueux - ainsi qu'un coup de cœur.



V D'OR DU MEILLEUR PROJET POUR L'ÉDUCATION ET LA TRANSMISSION

Il est décerné à une interprofession, un collectif, un individu, une entreprise, une marque, un domaine ou une distillerie proposant un programme ou un dispositif engagé en faveur du mentorat, de l'éducation et de la transmission au sein du secteur des vins et spiritueux.

Un lauréat sera récompensé pour le vin et un pour les spiritueux.



V D'OR DE LA MEILLEURE STRATÉGIE DIGITALE

Il est décerné à une interprofession, un collectif, un individu, une entreprise, une marque, un domaine ou une distillerie et récompense le déploiement d'une stratégie digitale performante, permettant de toucher de nouvelles audiences ou de développer de nouveaux marchés.



V D'OR DE LA MEILLEURE STRATÉGIE DE LANCEMENT

Il est décerné à une marque, un domaine ou une distillerie proposant une stratégie innovante autour du lancement d'un nouveau produit répondant à l'évolution des goûts des consommateurs.

Pour connaître les lauréats : <https://www.vinexposium.com/vdor/media/>

BE SPIRITS : L'UNIVERS DES BOISSONS S'ÉLARGIT À WINE PARIS

Entre audace et créativité, agilité et innovation, dans un marché mondial en pleine effervescence, stimulé par la culture du cocktail, **Be Spirits** offre une vitrine unique aux spiritueux du monde entier, ouvrant notamment ses portes aux No/Low, bières et cidres, dans une dynamique inspirante.

Au fil des éditions, depuis sa création en 2020, la diversité et l'expertise des exposants de Be Spirits ne cessent d'attirer un public professionnel et passionné, conquis par le bouillonnement du lieu. Cette année, l'évènement, placé à l'entrée de Wine Paris (Hall 5.2), se déploie sur une surface totale de 2 678 m² pour accueillir les 18 000 visiteurs attendus en 2025.

BE SPIRITS : L'INTERNATIONAL AU RENDEZ-VOUS ET LE MADE IN FRANCE EN FORCE !

En 2025, Be Spirits accueille **300 exposants** dont **76 % de nouveaux inscrits** et **43 % d'internationaux** soit une part x2,5 par rapport à 2024. Issus de **34 pays**, ils illustrent le dynamisme et l'ouverture mondiale de l'évènement.

10 nouveaux pays, Australie, Autriche, Ile Maurice, Moldavie, Corée du Sud, Chili, Slovaquie, Hong Kong, Kazakhstan, Serbie, et **4 nouveaux pavillons nationaux et régionaux**, le Chili, le Concours Mondial de Bruxelles, la Moldavie, et la Wallonie sont présents cette année.

Cette édition met en lumière **une grande diversité de typologies d'alcools**, allant du baiju à la tequila, au pisco, au mezcal, au rhum, à l'umeshu, au gin et bien d'autres encore... Avec parmi les producteurs présents : **La Cepa**, venue du Mexique avec une offre de mezcal, dont le goût fumé et les nombreuses variations séduisent tous les continents; les whiskys irlandais hauts de gamme **Grace O'Malley**, maison présente pour la 1^{ère} fois et reconnue pour sa méthode de production sophistiquée; la maison **Bottega**, une institution en Italie, riche de 4 siècles d'histoire et dont les grappas et les liqueurs sont appréciées dans le monde entier; **Moutai**, producteur venu de Chine, connu pour son alcool blanc ultra premium de la famille des baiju; la compagnie américaine



Tennessee Distilling, et ses gammes de whisky traditionnel Sour Mash, de bourbon, de seigle, de maïs et de whisky de malt; sans oublier la **Japan Sake and Shochu Association**, créée en 1953 et qui compte actuellement parmi ses membres quelques 1 400 brasseurs de saké et 300 distillateurs de shochu dans tout le Japon.

Parmi tous les pays présents, **le Royaume-Uni** est au rendez-vous avec notamment : **Isle of Barra Distillers**, une distillerie d'Écosse fondée en 2019 sur la minuscule île de Barra, dans les Hébrides extérieures; **Wemyss Family Spirits Limited**, une entreprise familiale fondée par un duo frère et sœur, producteur de whiskies écossais et dont le portefeuille de single malts primés ne cesse de s'élargir; ou encore la **Boutique Brands Ltd**, fameux distributeur basé à Londres, reconnu pour son offre de spiritueux premium, de boissons non alcoolisées, et de vins pétillants et tranquilles du monde entier.

À leurs côtés, les visiteurs peuvent également découvrir la vitalité **des spiritueux « made in France »** avec la participation de :

- **La Fédération du Whisky Français** mettant à l'honneur **10 maisons** productrices de whisky ;
- **48 maisons de Cognac**, le champion de l'export, présent dans 150 pays (source BNIC);
- **23 maisons d'Armagnac**, la plus ancienne des eaux-de-vie françaises, revendiquant une histoire de plus de 700 ans (source BNIA).



De nombreuses grandes marques françaises sont également présentes parmi lesquelles : **Delord**, producteur d'Armagnac dans le Gers depuis 1893; **Hine**, une maison familiale depuis 1763 devenue référence dans le monde du Cognac; **Le Philtre**, producteur français de vodka bio, élaborée en France; **Armorik**, producteur de whisky français élaboré au sein de sa distillerie labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant; la Spiriterie française **Château du Breuil**, avec une gamme de Calvados produit en Normandie et à la renommée désormais internationale; **Bellevoye**, producteur de whisky en France, **Saint James** et **Charrette**, tous deux très reconnus pour la qualité de leurs rhums agricoles, distillés respectivement en Martinique et à la Réunion.

De nouvelles tendances suscitent également l'intérêt avec une offre de No/Low (boissons sans alcool ou faiblement alcoolisées) **qui se développe fortement sur Be Spirits**, accueillant cette année **deux fois plus de producteurs** qu'en 2024.

Parmi les exposants présents : **Moderato**, connu pour ses vins désalcoolisés ; **Neobulles**, producteur et distributeur belge de vins sans alcool, bières et jus pétillants ; **JNPR**, producteur de spiritueux, sans alcool et sans sucre, fabriqué en France ; **0.0% Sober Spirits**, marque lyonnaise de spiritueux, fabricant de rhums, Whisky, gin, Amaretto ou Bitter sans alcool ; **Nooh By La Coste**, la nouvelle marque 0% alcool de **Château La Coste** ; ou encore **Levin 0%**, le vin bio sans conservateurs de **Villa Noria** ; ou





encore **Nona**, spiritueux sans alcool distillés à partir d'ingrédients naturels de qualité et produit en Belgique ; **Gimber**, boisson au gingembre biologique de qualité supérieure ; et **Arensbak**, l'art du thé fermenté.

Avec les spiritueux sans alcool, **bières et cidres** font également leur retour pour la deuxième année sur Wine Paris avec une **expansion significative**.

Les cidres, plébiscités par les amateurs pour leur faible taux d'alcool (entre 4 et 5,5 %), et leur faible valeur calorique, sont notamment représentés cette année par :

- **L'Interprofession des appellations Cidricoles (IDAC)**, fédérant 300 maisons et domaines spécialisés dans l'élaboration de calvados, de pommeau, de cidres et de poirés. Cette année, trois cidres d'appellations sont présents.

[5.2 - stand B186] :

- Les **Cidres AOP Pays d'Auge**, avec le **Domaine de la Galotière**, le **Manoir d'Apreval**, la **Cidrerie Michel Bréavoine** ou encore le **Manoir de Grandouet** ;
- Les Cidres AOP Cotentin, avec **Les Vergers de la Passion**, la **Cidrerie Le Père Mahieu** et la **Maison Hérout** ;
- **Le Poiré AOP Domfront** avec Pacory la **Ferme des Grimaux**, La Cave Normande de la Famille Gesdon, le **Domaine Fourmond Lemorton**, la **Ferme des Martellières** et La Poulardière.
- **L'Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole CIDRES DE FRANCE (UNICID)** sera également présente avec la **Cidrerie Sorre** et la **Cidrerie L'Hermitière**.

La catégorie des boissons prêtes à boire **RTD** (Ready-to-Drink), toujours en fort développement*, est également représentée avec des Hard seltzers, cocktails sans alcool, spiritueux 0.0% ou cocktails premium réinventant les codes de la consommation pour répondre aux attentes des nouvelles générations.

Le **Pavillon Craft**, espace dédié aux découvertes au sein de Be Spirits, divisé en 2 zones (spiritueux et No/Low, incluant bières et cidres) représente également toutes ces tendances. 18 exposants spiritueux, notamment : **Distilleria Marzadro**, **Distillerie du Périgord**, **Broken Bones**, **Dejoy**, **Baccae** et 11 exposants No/Low, parmi lesquels **Yoleau et Force Majeure**, la bière sans alcool, mais aussi **Djin Spirits**, **OSCO**, **Jardins**, **Mel Ginger**, **Bon Bon Drinks**.

*+12 % en volume attendus entre 2022 et 2027 (source IWSR)





LES TEMPS FORTS ET LES ANIMATIONS

SPEAKEASY

Un cycle de 14 sessions de conférences et masterclasses dédiées aux spiritueux parmi lesquelles : des masterclasses autour du **shochu**, l'eau de vie emblématique du Pays du Soleil Levant par la *Japan Sake and Shochu Makers Association* ou du **Baiju**, très populaire en Asie, par *Moutai* mais aussi du **Soju**, l'alcool de riz coréen par la *Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.*, agence gouvernementale Coréenne ; de l'agave du Mexique, la plante de la tequila et du mezcal ; et une invitation au voyage à travers les Spiritueux traditionnels Sud-Coréens : après la K-Pop et la K-Culture, les K-Spirits vont marquer les esprits avec les Makgeolli, soju distillé, soju dilué, yakju, cheongju, vins de fruits... Par **Heon Bae JEONG**, fondateur de HB Jeong Liquor, et Professeur de l'Université Chung-Ang.

WORLD OF ZERO TASTING AREA

La tendance des vins désalcoolisés continuant de croître dans l'industrie internationale des boissons, un nouvel espace de dégustations libres, en partenariat avec **Meininger's International**, est entièrement consacré aux vins tranquilles et pétillants désalcoolisés. Reconnu pour sa connaissance du secteur, **Meininger's International** couvre l'évolution de ce marché dynamique, en partageant des informations à la fois sur le marché et sur les producteurs.

L'INFINITE BAR

L'évènement emblématique de **Be Spirits** plonge cette année encore les visiteurs dans une expérience immersive autour d'un bar long de **plus de 40 mètres**. Il réunit **20 bars animés par les mixologues les plus créatifs** dont 19 établissements parisiens présents avec un mixo/bartender : **Vieux Carré, Gentlemen 1919, Moonshiner, Divine, CopperBay, Fluctuat Nec Mergitur, Bonsoir Bonsoir, La Loutre Bar, Musa, L'Ours Bar, Red Poppy, Sister Midnight, Barbus, Nost, Bisou, Le Syndicat, Danico, Tiger, The Honey Moon.**

LA BATTLE DES MIXOLOGISTES

L'animation star de **Be Spirits**, voit cette année quatre mixologues renommés s'affronter pour relever un défi passionnant : créer le cocktail parfait en accord avec les saveurs vibrantes de la cuisine africaine du chef Kalala.

Avec **Maxime Candel**, Mixologue de *La Loutre Bar*, **Alceste Siobhan Von Holtz**, Mixologue de *l'Abri Bar*, **Pauline Renard**, Mixologue de *Rehab Bar*, **Fabien Fouassier**, Mixologue de *Nost Bar*.

Salle 4 – Speakeasy – Hall 5.2 - Mardi 11 février de 18h00 à 19h00.

L'ACADEMY

Wine Paris 2025 s'annonce comme une édition exceptionnelle, enrichie par L'Academy, un programme ambitieux nourri par **des paroles d'experts internationaux** et par **les battles orchestrées** sur le ring de la dégustation par l'Association Internationale de la Sommellerie (ASI) et l'Union de la Sommellerie Française (UDSF)!

L'Academy 2025 de Wine Paris réunit cette année **250 experts internationaux de renom et un programme de 130 sessions sur les sujets qui comptent pour accélérer les mutations** de toute la filière.

LES TABLES RONDES ET CONFÉRENCES

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

La Conférence de presse annuelle de la Fédération des Exportateurs de Vins & Spiritueux de France (FEVS)

Présentation du résultat des exportations de vins et de spiritueux français.

La FEVS reviendra sur les faits marquants de 2024, présentera la répartition en volume et valeur des produits exportés, le classement des marchés ainsi que les perspectives.

Salle 7 - Salle Conférence de presse - Hall 4 - de 9h30 à 10h30.

Accessible aux journalistes uniquement.

Une table ronde exceptionnelle réunissant, autour de Rodolphe LAMEYSE, Directeur général de Vinexposium, des représentants de la filière et des experts mondiaux pour un échange approfondi sur **l'impact des tensions géopolitiques sur le commerce mondial du vin et des spiritueux** en présence de :

- **Miles Beale**, *Directeur général de la Wine and Spirit Trade Association, représentant plus de 300 grands opérateurs des vins et des spiritueux au Royaume-Uni ;*
- **Don Saint Pierre**, *Co-fondateur d'ASC Fine Wines, premier importateur et distributeur de vins premium en Chine et d'AdaptEdge Advisory Service ;*
- **Nicolas Ozanam**, *Directeur général de la Fédération des Exportateurs de Vins & Spiritueux de France (FEVS).*

Salle 5 – Parlons Vins ! - Hall 7.2 - de 13h00 à 14h00.

Wine Origins Alliance, 20 ans de protection des origines et de commerce équitable !

2025 célèbre le 20^e anniversaire de la Wine Origins Alliance, première coalition mondiale des grandes régions viticoles dédiée à la protection des noms d'origine et à l'élimination des barrières au commerce du vin. La Wine Origins Alliance soutient

depuis longtemps la position selon laquelle le vin, en tant que produit agricole unique, ne devrait pas être la cible de litiges commerciaux sans rapport avec le vin.

L'événement inclura une présentation de l'Alliance, les mesures adoptées, l'importance de sa mission, des témoignages de régions membres, et se conclura par une cérémonie de signature accueillant ses nouveaux membres.

Par Charles Goemare, Coprésident de WOA et Directeur général du Comité Champagne, Jacques-Olivier Pesme, Directeur exécutif de WOA et Linda Reiff, Cofondatrice de WOA et Présidente et Directrice générale de Napa Valley Vintners.

Salle 7 – Conférence de presse - Hall 4 - de 15h30 à 16h30.

Entrée libre : Premier arrivé, premier assis.

La Conférence de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)

"Le Commerce International du Vin : Histoire, Tendances et Rôle des Plateformes de Re exportation".

Par **John Barker**, *Directeur général de l'OIV* et **Giorgio Delgrosso**, *Chef du département statistiques et transformation numérique de l'OIV.*

Salle 7 – Salle Conférence de presse - Hall 4 - de 17h00 à 18h00.

PARLONS VIN !

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

LA WINETECH PERSPECTIVES

Pour accompagner la filière des vins et spiritueux dans sa transformation et répondre aux nouveaux enjeux du secteur, La WineTech est également de retour sur Wine Paris 2025, avec un espace de 450 m² dédié aux contenus sur l'innovation et la digitalisation : La WineTech Perspectives.

La WineTech Perspectives propose notamment :

- **Des prises de parole sur l'innovation au sein de la filière vins & spiritueux** dans des formats dynamiques et participatifs avec trois jours de conférences accessibles en entrée libre sur son espace (dans la limite des places disponibles). Les participants pourront y retrouver des personnalités tels que Rodolphe Frèrejean Taittinger, CEO de French Bloom, Guillaume Roy, CEO de Gallia.
- **Une sélection d'une vingtaine de start-ups porteuses de solutions technologiques innovantes** couvrant la production, la gestion, la distribution, l'information, la conservation, l'achat du vin et offrant de véritables opportunités de croissance pour le secteur.

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

LUNDI 10 FÉVRIER

« **Exploiter la Data : l'indispensable virage pour la filière** »

Par Pierre Auguste Fondateur Vinotracker
La WineTech Perspectives - Hall 7.1 - de 10h00 à 11h30.

« **Pourquoi la Blockchain est une technologie incontournable ?** »

Par Bluenne Chaye, Vice-président de Wine Tech
La WineTech Perspectives - Hall 7.1 - de 13h45 à 14h30.

« **L'intelligence Artificielle : Quel potentiel pour la filière ?** »

Par Philippe Hugon, fondateur vin.co
La WineTech Perspectives - Hall 7.1 - de 15h15 à 16h00.

MARDI 11 FÉVRIER

« **Disruption : retour d'expériences d'autres filières** »

Par Arnaud Terrisson, fondateur AdSentis
La WineTech Perspectives - Hall 7.1 - de 10h45 à 11h30.

« **Comment créer des communications collectives puissantes** »

Par Marion CHATEAU, Vin & Société
La WineTech Perspectives - Hall 7.1 - de 13h30 à 15h00.

MERCREDI 12 FÉVRIER

« **CSRD : contrainte ou opportunité pour la filière ?** »

La CSRD (Directive relative à la publication d'informations en matière de durabilité par les entreprises) est obligatoire pour les plus grandes entreprises, mais devient essentielle pour tous les acteurs de la filière.
La WineTech Perspectives - Hall 7.1 - de 15h00 à 16h30.

LES BATTLES ET CONCOURS

Sommeliers et experts s'affronteront sur Wine Paris, dans une atmosphère festive, joyeuse et conviviale d'improvisation, pour démontrer leur savoir-faire avec le « twist personnel » qui leur permettra de se qualifier.

Deux compétitions iconiques de Wine Paris sont orchestrées par l'Association Internationale de la Sommellerie (ASI) et Vinexposium :

LUNDI 10 FÉVRIER

- **La Battle des Sommeliers** : Un face-à-face palpitant entre les meilleurs sommeliers, prêt à relever des défis inédits avec : **Pascaline Lepeltier**, *Cheffe Sommelière, Meilleur Sommelier de France 2018*, et **Marc Almert**, *Chef Sommelier, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2019* autour du thème : **(Im)pertinence de l'Ancien monde et Nouveau monde.**

Salle 1 - Les Masterclasses - Hall 4 - de 10h00 à 13h00.

- **Le Vinexpo Challenge** : Une dégustation à l'aveugle où les plus grands experts s'affrontent pour prouver leur talent et leur précision.

Deux des meilleurs sommeliers du monde, **Raimonds Tomsons** (Lettonie) et **Mikk Parre** (Estonie), vous mettront au défi de déguster à l'aveugle !

Salle 1 - Les Masterclasses - Hall 4 - de 16h00 à 17h00.

Deux concours sous l'égide de l'Union de Sommellerie Française :

MARDI 11 FÉVRIER

Masterclasse et compétition de sommeliers UDSF

Par Konstantin Baum, le plus jeune Master of Wine d'Allemagne.

De 16h00 à 17h00.

MERCREDI 12 FÉVRIER

La Demi-finale du Meilleur Jeune Sommelier de France, lors de laquelle s'affronteront les talents émergents de la sommellerie française, animée par **Fabrice Sommier**, Président de l'Union de la Sommellerie Française UDSF.

Salle 2 - Les Masterclasses - Hall 4 - de 14h00 à 17h00.

LES DÉGUSTATIONS LIBRES

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 et spiritueux du monde et de les retrouver ensuite parmi les exposants du hall.

- **Les Dégustations Libres des Vins Septentrionaux Inter Loire** : 400 cuvées des vins septentrionaux
La Tasting Avenue de l'AVS - Hall 7.3
- **Les Dégustations Libres des Vins méridionaux et internationaux** : 400 échantillons de vins en tout genre : vins doux, pétillants, champagnes et spiritueux en provenance des quatre coins du monde.
Les Dégustations Libres - Hall 7.2
- **Les Dégustations Libres No/Low** : plus de 150 références parmi des vins & spiritueux, des cocktails faibles ou sans alcool, mais aussi des boissons énergisantes.
Les Dégustations Libres - Hall 5.2

L'espace des Dégustations Libres est ouvert durant toute la durée du salon Wine Paris 2025.

LES GRANDES DÉGUSTATIONS

- **Les Grands Crus de Bordeaux**, par l'Union des Grands Crus de Bordeaux (UGCB)
Hall 7.1 – Salle 6 - Lundi 10 et mardi 11 février de 10h00 à 17h00.
- **Dégustation Tre Bicchieri**, la tournée mondiale « Tre Bicchieri » du Gambero Rosso revient à Paris avec une dégustation de prestige présentant les vins les mieux notés dans le guide Vini d'Italia 2025.
Mercredi 12 février de 11h00 à 17h00.
Salle 6 – Les Grandes Dégustations – Hall 7.1

Et de nombreuses autres dégustations parmi lesquelles :

- **Le Champagne Vikka 1022**, un champagne Grand Cru vieilli 60 mètres sous la mer, par Laurent Hostomme Chef de cave, représentant la quatrième génération à la tête de la maison M. Hostomme.
Mercredi 12 février de 11h00 à 11h30.
Salle 6 – Les Grandes Dégustations – Hall 7.1
- **Chianti Classico Gran Selezione** : un voyage à travers le territoire accompagné par Valentino Tesi, meilleur sommelier d'Italie 2019.
Lundi 10 février de 12h00 à 12h30.
Stand B136 - Hall 6.



LE MEILLEUR DES VINS ET DES SPI' À PARIS !



Les meilleures adresses parisiennes sont dans Le OFF ! Comme chaque année, cette programmation hors les murs de Wine Paris rassemble un comité de personnalités de haut vol parcourant la capitale à la recherche des adresses qui rivalisent d'imagination pour proposer une expérience singulière autour des vins et des spiritueux.

Cette année, **plus de 100 restaurants, bars à vins, caves à manger, bars à cocktails (avec et sans alcool)**, ont été sélectionnés **dans tous les arrondissements de la capitale, pour toutes les occasions de la vie et pour tous les budgets.**

Du 10 au 12 février 2025, en marge de Wine Paris, professionnels et amateurs peuvent ainsi vivre une expérience unique, dans une table étoilée, un bar tendance, ou une cave à vins connue pour sa sélection pointue, avec une seule promesse : repartir le sourire aux lèvres, convaincu d'avoir vécu ce qui se fait de mieux à Paris.

D'éditions en éditions, le OFF est devenu un rendez-vous incontournable, prolongeant la magie du salon dans toute la capitale, pour explorer de nouvelles saveurs ou prolonger les discussions d'affaires au cœur de Paris.



Quelques restaurants et bars à retrouver pour vivre une expérience :

RESTAURANTS

Néobistrot :

- Chenapan : <https://leoff-paris.com/restos-bars/chenapan/>
- Benjamin Schmitt : <https://leoff-paris.com/restos-bars/benjamin-schmitt/>

Table chic :

- Fleur de Pavé : <https://leoff-paris.com/restos-bars/fleur-de-pave/>
- Omar Dhiab : <https://leoff-paris.com/restos-bars/omar-dhiab/>

Bistrot Parigot :

- Janine : <https://leoff-paris.com/restos-bars/janine/>
- Parcelles : <https://leoff-paris.com/restos-bars/parcelles/>

Cuisine d'ailleurs :

- Racines : <https://leoff-paris.com/restos-bars/racines/>

BARS À VIN

- Vertical Bar : <https://leoff-paris.com/restos-bars/vertical-bar/>
- Les Cèllets : <https://leoff-paris.com/restos-bars/les-oeillets/>

BARS À COCKTAILS

- Cravan : <https://leoff-paris.com/restos-bars/cravan/>
- Bar 1802 : <https://leoff-paris.com/restos-bars/bar-1802/>

CAVES

À vin :

- Caves Legrand : <https://leoff-paris.com/restos-bars/caves-legrand/>
- La Cave de Passy : <https://leoff-paris.com/restos-bars/la-cave-de-passy/>

À spiritueux :

- La Compagnie du Mieux Boire : <https://leoff-paris.com/restos-bars/la-compagnie-du-mieux-boire/>

Sans alcool :

- La Paon qui Boit : <https://leoff-paris.com/restos-bars/le-paon-qui-boit/>





5

LE MONDE ENTIER
A RENDEZ-VOUS
À WINE PARIS 2025



Les producteurs du monde entier se retrouvent à Wine Paris, devenu un carrefour d'affaires mondial unique pour toute la filière des vins et spiritueux.



LE MONDE ENTIER A RENDEZ-VOUS À WINE PARIS 2025

Les producteurs du monde entier se retrouvent à Wine Paris et donnent à l'édition 2025 une dimension internationale inégalée. Trois halls leur seront entièrement réservés et **50 pays producteurs** seront représentés. La surface dédiée à l'international en 2025 sera en progression de + 80 % par rapport à 2024.

De fortes augmentations de surfaces sont ainsi à souligner, pour le top 3 des pays exposants (hors la France), l'Italie (+ 81 %), l'Espagne (+ 64 %) et le Portugal (+ 67 %) et de nombreux autres pays tels que l'Allemagne (+ 81 %), l'Autriche (+ 58 %), la Grèce (x4,5), la Lituanie (+ 33 %), la Pologne (+ 33 %) ou la Roumanie (x2).

Le salon accueille également 8 nouveaux pavillons internationaux : **Uruguay Wines, Washington Wine, Napa Valley Vintners, Vine and Wine Foundation of Armenia, Wines of Chile, Wines of Hungary, North Macedonia** ou encore **Wines of South Africa**. À noter, la participation de l'Australie (**Wine Australia**) qui multiplie cette année par quatre sa surface d'exposition.



ZOOM SUR... QUELQUES PAYS EXPOSANTS

L'ALLEMAGNE

Premier producteur mondial de vins blancs, l'Allemagne est, avec ses 102 000 hectares de vignes, un acteur clé sur la scène viticole internationale. Composé de 13 régions viticoles, allant de la région de la Moselle à la vallée du Rhin, en passant par le Palatinat et la Franconie, le pays offre une large variété de vins. Surtout renommée pour ses vins blancs, en particulier ceux issus du cépage Riesling, l'Allemagne produit également de beaux vins rouges, notamment à base de

Pinot Noir, et une diversité de styles allant des vins secs aux vins doux et effervescents.

Cette année sur Wine Paris, l'Allemagne est à nouveau fortement représentée avec +81 % de surface d'exposition vs 2024 et la présence du Pavillon Wines of Germany réunissant 52 co-exposants. À leurs côtés, dans le hall 4, 29 exposants représenteront le pays, parmi lesquels de nouveaux exposants comme Henkell Freixenet, premier fournisseur mondial de vins mousseux, et Andreas Oster Winery Est. 1921, l'un des principaux domaines viticoles d'Allemagne, dirigé par les frères Andreas et David Andreas Oster.



L'AMÉRIQUE DU SUD REPRÉSENTÉE PAR 3 PAYS CLÉS

L'Amérique du Sud est une région incontournable du monde viticole, réputée pour sa diversité de terroirs, ses cépages variés et son savoir-faire. En 2025, trois pays sont ici aussi à Wine Paris : **l'Argentine**, avec +236 % de producteurs vs 2024, **le Chili** et **l'Uruguay**.

L'industrie du vin en **Argentine** est l'une des plus importantes d'Amérique du Sud et occupe la cinquième place sur la scène mondiale. Avec des régions viticoles emblématiques comme Mendoza, San Juan et Salta, le pays est réputé pour son cépage phare, le Malbec, qui produit des vins riches et élégants. Grâce à son climat aride, ses sols variés et l'altitude élevée de



L'AFRIQUE DU SUD BRILLE À WINE PARIS

Cette année encore, les producteurs sud-africains se présentent à Wine Paris avec ambition, mêlant histoire, durabilité et qualité. **34 producteurs** (+90 % vs 2024) sont ainsi présents dont 20 sous le nouveau pavillon **Wines of South Africa**, doublant ainsi la surface d'exposition occupée en 2024.

Avec une production annuelle de près de 10 millions d'hectolitres, l'Afrique du Sud est le 8e producteur mondial de vin, représentant environ 4 % de la production globale. Le pays compte plus de 92 000 hectares de vignobles, concentrés principalement dans la région du Cap Occidental, où l'influence maritime et la diversité des sols offrent des conditions idéales pour la viticulture.

L'identité viticole sud-africaine repose sur une combinaison unique de traditions européennes et d'innovation locale avec le Chenin Blanc, symbole de la viticulture sud-africaine, et le Pinotage, un cépage hybride, créé en Afrique du Sud, du croisement entre le Pinot Noir et le Cinsault.

L'Afrique du Sud est aussi pionnière en matière de viticulture durable. Le programme « Wine and Agricultural Ethical Trade Association » (WIETA) et les certifications environnementales comme « Integrity & Sustainability » montrent son engagement pour des pratiques éthiques et responsables. Près de 95 % des vins exportés portent aujourd'hui ce label de durabilité.

L'AUSTRALIE

À Wine Paris, l'Australie réunira pour la première fois **28 producteurs** sous la bannière d'un pavillon : **Wine Australia**. C'est 8 fois plus que lors de sa deuxième participation en 2024 avec +330 % de producteurs vs 2024.

Reconnu pour sa diversité viticole exceptionnelle, l'Australie apporte une touche unique au paysage œnologique mondial. Avec des régions emblématiques comme la Barossa Valley, Margaret River ou encore la Yarra Valley, l'Australie se distingue par une large palette de plus de 130 cépages répartis dans 65 régions viticoles. Le Shiraz australien, souvent puissant et fruité, est devenu une référence internationale, tandis que les Chardonnays élégants et les Grenaches subtilement épicés témoignent de la maîtrise des vigneronns australiens.

nombreux vignobles, l'Argentine offre une diversité de styles et une grande qualité. En 2025, le pavillon argentin multiplie par 2,7 sa surface d'exposition.

Protégé par la Cordillère des Andes et l'océan Pacifique, le **Chili** bénéficie d'un climat idéal pour la viticulture, combinant fraîcheur et diversité de terroirs. Des cépages comme le Cabernet Sauvignon, le Carmenère, emblématique du pays, et le Sauvignon Blanc y brillent particulièrement. Quatrième exportateur mondial de vin, le Chili mise sur la qualité, l'innovation et les pratiques respectueuses de l'environnement pour séduire les marchés internationaux. Pour cette édition 2025 de Wine Paris, le Chili multiplie par 7 la taille son pavillon. À noter la présence de producteurs emblématiques comme Viña Santa Rita, VSPT wine group ou encore Clos de Luz

Le secteur du vin en **Uruguay** est en pleine expansion. Le pays se distingue par son cépage phare, le Tannat, qui donne des vins rouges puissants et tanniques, particulièrement adaptés aux conditions climatiques locales. L'Uruguay bénéficie de terroirs variés grâce à sa proximité avec l'océan Atlantique, ce qui permet une viticulture de qualité en équilibre avec l'environnement. En 2025, le pavillon **Uruguay Wines** participe pour la première fois à Wine Paris au côté de marques emblématiques comme **Bodega Garzón**.



L'AUTRICHE

Placé au 16^e rang des pays producteurs de vin au monde, l'Autriche est connue pour ses cépages autochtones à l'instar du Grüner Veltliner en blanc (+ de 32 % du vignoble autrichien) que les spécialistes considèrent comme l'un des plus grands vins du monde. Le pays regorge de vins raffinés, vifs et frais aujourd'hui très prisés : le Welschriesling et le Riesling pour les blancs, et pour les rouges le Zweigelt, le Blaufränkisch et le Sankt Laurent, parmi les incontournables.

La République alpine est également reconnue pour ses liqueurs d'exception, à l'image du Trockenbeerauslese, un vin parmi les plus convoités, produit à partir d'une sélection de grains nobles.

Coup de cœur des amateurs de vin et des professionnels, le vin autrichien continue d'être plébiscité dans le monde entier et occupe aujourd'hui une place de poids sur la scène internationale. La production autrichienne de vin en 2023 s'élève à 240 millions d'hectolitres (source : Advantage Austria).

À Wine Paris 2025, **de nombreux producteurs sont présents sous le pavillon autrichien (+ 58 % vs 2024)**. À leurs côtés : **Advantage Austria**, l'organisation de promotion du commerce extérieur de la Chambre économique fédérale d'Autriche, est présente avec près de 70 producteurs autrichiens ; **Austrian Wine**, l'Office autrichien de commercialisation des vins, organise une Masterclasse exceptionnelle mardi 11 février animée par Raimonds Tomsons, MS, et Pascaline Lepeltier, pour explorer la richesse des vins rouges autrichiens.

L'ESPAGNE PRÉSENTE EN FORCE

L'Espagne est également présente en force au salon Wine Paris, avec **64 % de producteurs** vs 2024, confortant son statut sur la scène viticole internationale. Réputée pour la diversité de ses terroirs et la richesse

de ses appellations, l'Espagne offre un panorama unique de saveurs et de traditions viticoles.

Avec plus de 969 000 hectares de vignobles, le pays dispose de la plus grande surface viticole mondiale. Les régions emblématiques comme la Rioja, la Ribera del Duero, le Priorat ou encore la Galice illustrent la diversité des climats et des sols espagnols. Ces caractéristiques permettent la production de vins variés, allant des rouges intenses aux blancs frais et minéraux, sans oublier les célèbres cavas et les vins fortifiés de Jerez.

L'édition 2025 de Wine Paris met en lumière l'innovation et la modernité des pratiques viticoles espagnoles à travers la présence d'exposants fidèles, de nouvelles régions (**Camara de Comercio de Bilbao, Ribera del Duero, CRDO Alicante, Cambra de Comerç de Reus, Conselleria d'Agricultura**, ou encore **Pesci medi natural de Balears**) et de nouvelles marques (**The Spanish Organic Wines, Marqués de Cáceres, González Byass y La Rioja Alta, S.A.**, etc.).

LES ÉTATS-UNIS

Principalement reconnue pour les vins de Californie, avec des régions emblématiques comme Napa Valley et Sonoma, la production américaine s'étend bien au-delà, couvrant des États comme l'Oregon, Washington, la Virginie et même New York. Chaque région apporte une typicité unique, des Pinots Noirs élégants et raffinés de l'Oregon aux Cabernets Sauvignons intenses et structurés de Napa, en passant par les Rieslings délicats de l'État de Washington.

Les États-Unis sont non seulement les plus grands consommateurs de vin au monde, mais également le quatrième producteur mondial. Avec plus de 11 000 établissements vinicoles répartis sur tout le territoire, cette industrie contribue de manière significative à l'économie nationale.

Wine Paris est une opportunité idéale pour explorer la richesse de cette production unique avec +72 % de producteurs vs 2024 et de nombreux pavillons : **California Wine Institute, Napa Valley Vintners, New York Wines, Oregon Wine, Virginia Wine**, présents pour la première fois, **Sonoma County Vintners** et **Washington Wine**. À noter, la participation de nouveaux exposants : **Amici Cellars, Beaulieu Vineyard, Bronco Wine Company, Chappellet Vineyard, Terlato Wines** ou encore **The Wine Group**, et des exposants fidèles : **Constellation Brands**,

Daou Vineyards & Winery, Delicato Family Vineyards, Morlet Family Vineyards, Shafer Vineyards, ou Trinchero Family Estates.

LA GRANDE-BRETAGNE

3^e importateur mondial de vin en volume et en valeur, et 3^e débouché des exportations françaises de vins et spiritueux en volume*, le pays reste attaché aux vins d'origine européenne, notamment français.

Culturellement ouvert aux vins du monde entier, les Britanniques apprécient les vins italiens comme le Prosecco et le pinot grigio qui ont un grand succès auprès des consommateurs et les vins australiens.

Deuxième boisson alcoolisée consommée derrière la bière, le vin continue de représenter une part importante des ventes d'alcool en Grande-Bretagne.

En 2023, le secteur viticole britannique aura enregistré la plus grande production de son histoire, avec un record de 20 millions de bouteilles de vin, selon les estimations communiquées par WineGB, l'organisme représentant les viticulteurs et les vignerons anglais et gallois. Plus de 1 000 domaines sont aujourd'hui lancés dans l'aventure viticole, du Kent au Yorkshire, mais aussi dans le Sussex et l'Essex.

Cette année, la Grande-Bretagne est largement représentée avec +80 % de producteurs vs 2024 et +96 % de surface d'exposition vs 2024.

Pour la 1^{ère} fois, un pavillon **Wines of Great Britain (WineGB)** est présent sur le salon, avec 9 co-exposants, parmi lesquels **Gousburne** (Hall 4) mais aussi **Nyetimber** (Hall 4), illustrant la volonté de l'organisation de soutenir les producteurs britanniques pour leur permettre de renforcer leur position sur le marché.

À leurs côtés, la **Wines Unearthed**, organisation créée en 2015 par Ana Sofia Oliveira et Judy Kendrick dans le but de rassembler les producteurs à la recherche de distribution, est également présente pour la 2^e fois sur Wine Paris. Elle accompagne 33 petits et moyens producteurs de vins et spiritueux de 14 pays différents (Argentine, Autriche, Brésil, Chili, Espagne, France, Royaume-Uni, Irlande, Géorgie...).

LA GRÈCE

En 2025, la Grèce est une nouvelle fois fortement représentée sur le salon avec +346 % de producteurs vs 2024. Composée

de nombreuses régions viticoles, de la Macédoine au Péloponnèse, en passant par la Crète et les îles des Cyclades, la Grèce dispose d'un terroir exceptionnel propice à la production de vins variés. Le pays est particulièrement reconnu pour ses **cépages autochtones**, tels que l'**Assyrtiko**, l'**Agiorgitiko** ou encore le **Xinomavro**, qui reflètent le caractère unique de chaque région. La Grèce produit une large gamme de vins, allant des blancs secs et frais aux rouges intenses, ainsi que des vins doux et des vins de dessert traditionnels. Au-delà de sa renommée historique, la Grèce se distingue par son savoir-faire ancestral et sa capacité à offrir des vins de qualité en petites quantités, souvent issus de vignobles en terrasses sur des pentes escarpées, mais aussi de ses efforts pour redynamiser la viticulture moderne.

L'ITALIE DOUBLE SA SURFACE D'EXPOSITION

Premier producteur mondial de vins, l'Italie est **le 2^e exposant de Wine Paris après la France**. En 2025, le pays **occupe un hall entier (Hall 6) et double sa surface d'exposition**, avec **+81 % de producteurs présents vs 2024**.

Avec ses 20 régions viticoles, chacune ayant ses spécificités, de la Toscane au Piémont, en passant par la Vénétie et la Sicile, et ses 310 000 vignobles, l'Italie produit une large gamme de vins allant des vins rouges aux vins blancs, des effervescents aux vins doux. Au-delà de sa puissance en termes de volume, l'Italie est aussi un trésor de diversité viticole, grâce à ses innombrables cépages et traditions locales.

Wine Paris 2025 offre une fois encore l'occasion de découvrir cette richesse avec de nouveaux venus : **Donnafugata**, **Lamborghini**, **Mack & Schuhle Italia**, la **région des Pouilles** ou encore **Santa Margherita**, et toujours des régions et marques emblématiques : **Chianti Classico**, **Fantini**, **Fattoria Le Pupille**, **Pasqua Vigneti e Cantine**, **Piccini1882**, **Piemonte Land**, **Planeta**.

Douze caves de Romagne, sont réunies cette année sous l'égide du **Consorzio Vini di Romagna : Tre Monti**, une référence des collines d'Imola ; **Amaracmand**, exploitation viticole historique et de grande valeur située sur les collines verdoyantes de Sorrivoli ; **la Maison Celli**, reconnue pour l'excellence de ses vins ; **Tenute Tozzi**, une histoire de famille ; la Cave de **La Sabbiona**, nichée dans les

collines ondulantes d'Oriolo dei Fichi ; la Cave Communautaire de **San Patrignano**, engagée dans une production basée sur la durabilité environnementale et sociale ; **La Fattoria Zerbina**, un vignoble de 33 hectares situé sur les pentes de l'Apennin toscan-émilien ; **Randi**, un domaine familial produisant des vins autochtones dans la plaine de Ravenna, issus de cépages locaux tels que "Longanesi" (rouge) et "Famoso" (blanc) ; **La Cantina di Cesena**, l'une des premières coopératives de Romagne à pratiquer l'agriculture biologique et réunissant une centaine de familles ; **le domaine Fattoria Nicolucci**, produisant des vignes anciennes depuis 1885, fondé par Alessandro Nicolucci et situé à Predappio Alta, une zone viticole historique ; **Maria Galassi**, un domaine familial niché dans les collines ondulées de Bertinoro, au cœur de la Romagne et produisant des vins d'Albana et des Sangiovese réputés pour leur élégance ; ou encore le domaine **Trerè**.

LE PORTUGAL, RICHESSE ET DIVERSITÉ DES TERROIRS

Le Portugal se distingue cette année encore à Wine Paris par la richesse et la diversité de ses terroirs, présentées sur une surface en forte augmentation (+67 %) et la présence de **160 producteurs** (+55 % vs 2024). Ce pays d'Europe occupe une place majeure grâce à ses vins emblématiques, à la fois authentiques et novateurs.

Les visiteurs du salon ont l'opportunité de découvrir une variété exceptionnelle de vins portugais, issus de régions mythiques comme le Douro, l'Alentejo, ou encore le Vinho Verde. Ces terroirs, bénéficiant de conditions climatiques et géologiques uniques, produisent des vins aux caractères affirmés. Le Portugal se distingue également par l'utilisation de cépages autochtones rares, tels que le Touriga Nacional ou l'Alvarinho, qui confèrent à ses vins une identité singulière. Les amateurs de vin fortifié peuvent également déguster les célèbres Portos et Madeiras, reconnus pour leur complexité et leur élégance.

À noter la présence des pavillons **Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes – CVRVV**, **Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto**, **ViniPortugal (Wines of Portugal)** et des exposants tels que **Adegamae - Sociedade Agricola Ida**, **Comissão Vitivinícola da Vairrada**, **CVR Beira Interior**, **DFJ Vinhos**, **Global Wines, s.a.**, **Grande Porto s.a.**, **Niepoort**, **Sogrape**, **Van Zeller Wine Collection, s.a.**

FOCUS SUR LES PAYS DE L'EST :

L'ALBANIE

Les vins albanais se distinguent par la diversité de leurs cépages indigènes, avec plus de 15 variétés, et par leur profil aromatique unique, influencé par les microclimats et les terrains montagneux. L'Albanie peut se prévaloir de près de trois millénaires de viticulture. Les plus vieilles traces (800 av JC) proviennent d'Illyrie, l'actuelle région albanaise de Shköder au nord du pays. Après l'interlude communiste et l'interdiction de privatiser la production du vin, les Albanais retrouvent aujourd'hui les recettes du passé et les gestes ancestraux pour revenir sur la scène mondiale avec une palette de vins rouges puissants comme le Kallmet et de vins blancs frais comme le Shesh i Bardhë (vin blanc tardif, couleur paille).

Étroitement liée à une activité œnotouristique en plein essor, l'industrie viticole albanaise offre aux visiteurs la possibilité de découvrir les vignobles, de déguster des vins authentiques et de faire l'expérience de l'hospitalité du pays.

La participation de l'Albanie à Wine Paris 2025 illustre tout le dynamisme de cette industrie viticole renaissante. Pour la 1^{ère} fois, **le pavillon national de L'Agence Albanaise de développement des Investissements (AIDA)**, institution du ministère des finances et de l'économie, représentera la viticulture albanaise, qui apparaît comme un joyau caché sur le marché mondial du vin.

L'ARMÉNIE

Nichée au cœur des montagnes, entre le Caucase et l'Asie, l'Arménie est célèbre pour ses vignobles cultivés depuis l'Antiquité, en haut-plateau, entre 900 et 1700 mètres d'altitude. Après avoir connu une longue période sous l'ère soviétique, où la production d'alcool de masse, comme le brandy, était priorisée, l'Arménie connaît aujourd'hui une véritable renaissance viticole, avec un regain d'intérêt pour les vins naturels et biologiques. Bénéficiant d'un terroir volcanique exceptionnel, de près de 300 jours de soleil par an, des étés chauds et des hivers froids, la viticulture arménienne recense quelques 16 000 hectares de vignes et une cinquantaine de producteurs, avec une richesse unique de cépages autochtones, souvent méconnus, comme le cépage rouge Areni Noir, souvent comparé au Pinot Noir, ou le Voskehat, appelé le "roi des cépages blancs arméniens".

Signe fort du dynamisme du pays, 21 entreprises arméniennes participeront pour la première fois à Wine Paris 2025, avec le soutien de la **Vine and Wine Foundation of Armenia (VWFA)**, organisation s'attachant à développer la viticulture et l'œnologie en Arménie et à promouvoir les vins arméniens dans le monde. Parmi les exposants présents : **Voskevaz Winery**, une cave familiale utilisant les méthodes parmi les plus anciennes de vinification, comme le flétrissage du raisin ou encore les vins issus de raisins passerillés selon l'ancienne méthode "kakhani" ; **Armenia Wine**, la plus grande cave de la viticulture arménienne moderne, avec ses vins primés et sa cave ultramoderne ; **Zorah Wine**, le principal producteur de vins haut de gamme, en Arménie, utilisant uniquement des méthodes biologiques de gestion du vignoble ; mais aussi les domaines **Qotot Wines**, **Voskeni Wines**, **Hin Areni**, **Karas**, **Wine Art Winery**, **Manukyan Wine**, **Moonq**, **Jraghatspanyan Winery**, **Van Ardi**, **Savar** ; mais aussi **Alluria**, **Noa Wines** ou encore **Krya Wines**, domaines engagés dans l'agriculture biologique.

LA MACÉDOINE DU NORD

Bien que la Macédoine du Nord exporte ses vins puissants dans 40 pays différents et remporte chaque année plus de 100 médailles dans les concours les plus prestigieux du monde, ce pays situé au cœur des Balkans reste un joyau encore méconnu au niveau international.

C'est pourquoi une association soutenant le secteur viticole de la Macédoine du Nord est présente pour la première fois à Wine Paris 2025, avec un pavillon national. Huit grands domaines viticoles y présentent leurs produits, avec à leur tête l'invincible Vranec ou "l'étalon noir", un vin rouge, d'encre, de caractère symbolisant parfaitement la nature sauvage des Balkans.

Parmi **les huit caves** présentes à Wine Paris, on trouve de grands producteurs comme **Tikveš**, **Stobi** et **Ezimit**, ainsi que des petites et moyennes caves comme **Chateau Kamnik**, domaine ayant acquis une renommée internationale avec un Merlot élu parmi les 1000 meilleurs vins du monde ; **Lazar** une petite cave familiale connue entre autre pour ses vins Fonko Wines et Châteaux Sopot récompensés par de nombreuses médailles ; **Popov**, une prestigieuse cave familiale fondée en 2001 par un passionné, grand connaisseur des vins du monde ; ou **Monteko**, un nouveau venu.

Tous ces domaines sont synonymes de vins de qualité supérieure au caractère bien trempé. Le Vranec, en particulier, star de la Macédoine du Nord, facile à reconnaître à sa robe pourpre profonde, fruits noirs, ses notes d'épices et de chocolat noir, ses tannins fermes et son acidité fraîche. Mais d'autres cépages indigènes attendent d'être découverts comme le Kratoshija, le Temjanika, le Stanushina ou le Smederevka.



UNE PRÉSENCE MASSIVE DU VIGNOBLE FRANÇAIS

La présence française s'amplifie une fois de plus avec une **hausse de 7 % des producteurs nationaux. Regroupées au sein des trois niveaux du hall 7**, toutes les interprofessions sont mobilisées, reflétant la richesse incomparable de l'industrie viticole du pays. Cette présence fidèle et cet engagement collectif témoignent de l'importance de Wine Paris pour défendre l'excellence des vins français au niveau national et international.

Du nord au sud, de l'ouest à l'est, chaque région valorise son identité propre, son savoir-faire ancestral et ses cépages spécifiques, du Chardonnay au Pinot Noir, en passant par le Merlot, le Syrah, mais aussi par des variétés locales rares qui font la fierté des vignerons. Wine Paris offre ainsi une immersion complète dans les terroirs viticoles français et démontre toute leur diversité qu'il s'agisse de vignerons indépendants, de coopératives viticoles, de négociants ou de maisons historiques de renom telles que **Baron Philippe de Rothschild, Borie-Manoux, Boisset, Castel Frères, Famille Guigal, Groupe EPI, Les Grands Chais de France** ou encore **M. Chapoutier**.

Wine Paris célèbre non seulement la qualité des vins français mais aussi l'engagement des acteurs du secteur envers la durabilité, l'authenticité et le partage. **Cette excellence collective, portée par des professionnels passionnés et des interprofessions engagées**, fait de la France une référence mondiale en matière de viticulture et de Wine Paris sa vitrine.

Parmi toutes les régions présentes sur cette édition, la **Champagne** est pleinement mobilisée, avec une **hausse de 11 % du nombre d'exposants et 80 nouveaux exposants champenois** parmi lesquels: **Champagne GH Martel & Co, Champagne Philipponnat, Champagne Virginie Taittinger, Les Grands Crus d'Exception de Champagne** représentant les vignerons des 17 communes classées "Grand Cru" ou encore **JM Champagne Gobillard & Fils**.

Cette progression témoigne de l'engouement toujours présent des visiteurs et de la volonté des producteurs, qu'ils soient des grands noms ou des vignerons indépendants, de



mettre en avant leur savoir-faire, leur cuvée et leur engagement.

L'édition 2025 est marquée par la présence de grandes marques, comme **Bollinger, G.H Martel, Lanson et Vranken, Charles et Piper Heidsieck du Groupe EPI, Vranken Pommery Monopole, le Groupe Lanson, Champagne Nicolas Feuillatte, Champagne Jacquart, Champagne Lallier** ou encore **Champagne EPC**. À leurs côtés, le pavillon **Champagne de Vignerons** réunit sous sa bannière collective près de 80 vignerons de Champagne ainsi que **Les Vignerons indépendants de Champagne** représentant plus d'une vingtaine de Vignerons

Indépendants. **L'Association des Grands Crus d'Exception** réunissant 17 Grands Crus de la Champagne est également présente avec 12 maisons parmi lesquelles : **Champagne Legras & Hass, Champagne Secondé Simon, Champagne Chapuy, Champagne S.Godmé, Champagne Paul Launois, Champagne Juillet-Lallement, Champagne Paul Sadi, Champagne Ernest Remy et Champagne Richard-Fliniaux.**

D'autres Maisons comme **Canard-Duchêne** sont également présentes et partagent leur lien étroit avec la nature, notamment avec leur vignoble de 9 hectares, conduit en bio, et leur cuvée bio lancée depuis 2009.

La durabilité dans le secteur du champagne se renforce ces dernières années à travers plusieurs initiatives : viticulture responsable, réduction de l'empreinte carbone, emballages écoresponsables, gestion des ressources, certifications environnementales...

L'innovation est également au cœur des préoccupations de certaines Maisons qui développent des techniques novatrices pour améliorer la qualité et la complexité de leurs cuvées, tout en préservant l'identité de la région champenoise.

Le Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) fait son grand retour sur Wine Paris au sein du Pavillon Bourgogne-Franche-Comté. L'Interprofession profite de sa présence à Wine Paris pour affirmer le dynamisme de sa filière viti-vinicole, en mettant en lumière sa capacité d'adaptation face aux défis actuels et futurs. Son stand immersif plongera le visiteur au cœur du vignoble, grâce à une programmation riche et variée : espace conférence, espace dégustation avec « Le Bourgogne bar » et espace interactif « Explore Bourgogne Maps ». Stand C095 - Hall 7.3 au sein du Pavillon Bourgogne-Franche-Comté.

À leur côté, la présence de l'ensemble des territoires français fait encore une fois la force de l'évènement avec : **la Région Occitanie ; l'AOC Touraine**, présente pour la 2^e année consécutive ; **l'AOC Châteauneuf-du-Pape** présente avec 49 producteurs ; **Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse** venu avec 44 producteurs ; **le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc**, en force avec plus de 150 producteurs ; **le Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace**, présent avec 45 producteurs ; **le Comité Interprofessionnel des Vins de Provence** et 97 producteurs Côtes de Provence AOP, Coteaux d'Aix-en-Provence

AOP and Coteaux Varois en Provence AOP ; **le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon ; les Vignobles du Sud-Ouest ; les Vins du Pays d'Oc IGP ; l'Inter-Beaujolais**, présent avec toutes ses appellations et plus 50 producteurs ; **Les Vins du Centre-Loire, les Vins de Savoie, les AOC des Vignobles de la Vallée du Rhône**, ou encore les **Vins de Nouvelle Aquitaine** avec plus de 160 producteurs réunis sous l'égide l'Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine (AANA), **les Crus Bourgeois du Médoc** ou les **appellations Graves, Pessac-Léognan, Sauternes, Barsac, Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac ; Les Vignerons Indépendants d'Alsace**, réunissant plus de 400 vignerons, **Les Vignerons de France** regroupant 7 000 vignerons répartis sur tout le territoire viticole français ; et **les Vignerons Engagés** regroupant près de 6 000 vignerons...

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

MARDI 11 FÉVRIER

« RSF : la Champagne, pionnière en matière de Responsabilité Sociétale de Filière »

Conférence de presse du Comité Champagne avec l'intervention de David Chatillon, Président de l'Union des Maisons de Champagne.

Salle 7 – Conférence de presse – Hall 4 - de 11h00 à 12h00.

« Les cépages résistants feront-ils l'avenir du vin ? Pourquoi ces cépages sont-ils résistants ? Comment adapter leur vinification pour répondre aux attentes des consommateurs ? »

Dégustation organisée par la Région Nouvelle-Aquitaine et le Vinopôle Bordeaux-Aquitaine dans le cadre du programme vitiREV, lauréat France 2030.

Par **Natacha Bonneton**, Technicienne d'expérimentation en viticulture et œnologie de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, **Caroline Fleur**, Directrice/Œnologue conseil du Groupe Œnocentres, **Maud-Isabel Furet**, Responsable d'études expérimentation œnologiques de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, **Ambre Nelet**, Directrice du programme vitiREV, Référente filière vitivinicole vitiREV.

Stands de l'AANA B 007 – Hall 7.1 et D061 Hall 5.2 - de 11h00 à 16h00.

Parmi les initiatives éco-responsables et sociales :

Famille Fabre, producteur indépendant familial en Languedoc, certifié bio depuis 1991, est présent cette année avec un stand qui fait un carton. Pionnière dans l'engagement écoresponsable, **Famille Fabre** innove cette année avec un stand 100% en carton recyclable, conçu en collaboration avec la société **La Poudrière**. Ce choix audacieux reflète parfaitement les valeurs durables portées par la famille Fabre, vignerons en Languedoc depuis 1605. Léger, modulable et esthétiquement réussi, ce stand incarne l'équilibre entre innovation, respect de l'environnement et mise en avant des savoir-faire traditionnels. Une belle initiative à découvrir sur Wine Paris, qui s'inscrit dans une démarche globale pour des événements plus durables ! Hall 7.2 / Stand D282.



6

**LA CHARTE RSE DE
VINEXPOSIUM ET
LES INFORMATIONS
PRATIQUES**

LA CHARTE RSE DE VINEXPOSIUM

En tant que rendez-vous incontournable des professionnels du vin, **Wine Paris** incarne les efforts de la filière vitivinicole en matière de responsabilité environnementale.

La transition écologique s'impose aujourd'hui comme une priorité pour l'ensemble des acteurs du secteur, qu'ils soient producteurs, distributeurs ou partenaires de la chaîne de valeur. Réduction de l'impact environnemental, adoption de pratiques viticoles durables, optimisation des emballages et logistiques écoresponsables... autant d'engagements concrets en faveur d'un avenir plus durable.

Afin de refléter ces ambitions, **Vinexposium** est signataire de l'initiative internationale «**Net Zero Carbon Events**», s'inscrit dans une démarche globale de réduction des émissions de carbone. **Cet engagement vise une réduction de 50% des émissions de CO₂ d'ici 2030 et la neutralité carbone d'ici 2050.** Dans cette perspective, le salon déploie une démarche ambitieuse pour faire de cet événement un modèle de responsabilité et de durabilité.

1. RÉEMPLOI, ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET RÉDUCTION DES DÉCHETS

- **Récolte des bouteilles en verre vides :** avec **Eco in Pack** et **Adelphe**, les bouteilles en verre vides ne sont plus simplement recyclées, mais récoltées pour être lavées et réutilisées. Cette méthode permet de prolonger leur cycle de vie tout en réduisant l'impact environnemental lié à la production de nouvelles bouteilles. Une alternative plus durable, qui s'inscrit dans une logique d'économie circulaire.
- **Récupération des bouchons :** les bouchons en liège et synthétiques sont collectés, puis revendus à un liègeur, avec les bénéfices reversés à l'association **Agir Cancer**. Cette initiative permet non seulement de donner une seconde vie à ces bouchons, mais aussi de soutenir une

cause importante. Un bel exemple de solidarité et de recyclage, soutenu par la **Fédération Française du Liège et Agir Cancer**.

- **Transformation des liquides alcooliques en biocarburant :** une solution innovante pour réduire le gaspillage tout en produisant une énergie durable. Cette initiative, soutenue par **Grap'Sud**, participe à la transition écologique et à la réduction de l'empreinte carbone de l'industrie vitivinicole.
- **Investissement dans des aménagements réutilisables :** les comptoirs de salle de dégustation libre, l'Infinite bar, les PODS dans le hall Be Spirits, les cadres de l'Academy, ainsi que des stands premium. De plus, 200 000 verres à pied seront utilisés, réduisant ainsi le besoin de produits jetables. Cette initiative vise à minimiser l'impact environnemental tout en offrant une expérience de qualité aux visiteurs.

2. SENSIBILISATION ET ACCOMPAGNEMENT VERS DES PRATIQUES RESPONSABLES

- **Réutilisation des structures de stands :** les exposants sont encouragés à récolter, réutiliser et redistribuer leurs structures de stands à des associations engagées dans le développement durable. Cette initiative, soutenue par **Muto**, permet de donner une nouvelle vie aux matériaux utilisés, tout en soutenant des actions solidaires et écologiques. Un geste concret pour réduire les déchets et promouvoir l'économie circulaire.
- **Sensibilisation aux éco-gestes :** des actions de sensibilisation sont mises en place pour inciter exposants et visiteurs à adopter des éco-gestes avant, pendant et après le salon. À travers des livrets dédiés, les participants sont informés des bonnes pratiques à suivre pour réduire leur impact environnemental, contribuant ainsi à un événement plus responsable et durable.



HORAIRES

Lundi 10 février | de 9h30 à 19h00

NOUVEAU : nocturne de 19h00 à 21h00

Mardi 11 février | de 9h30 à 19h00

Mercredi 12 février | de 9h30 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 9 février 2025 : 70 € TTC

Achat en ligne ou sur place du 10 au 12 février 2025 : 95 € TTC

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

Accréditation en ligne sur wineparis.com (jusqu'au dimanche 9 février à 17h) :
<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>

Photos live de l'évènement :

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

Pour accéder aux informations, aux news exposants et télécharger les visuels, cliquez sur la page Media wineparis.com :

<https://wineparis.com/newfront/page/media>

7

**LES ACTUALITÉS
VINEXPOSIUM**

VOIKE

OF THE INDUSTRY

#1

Feb. 2025



The wine & spirits magazine by

VINEXPOSIUM



Manifesto

VOICE OF THE INDUSTRY • #01 • FEBRUARY 2025

The wine and spirits industry is a unique and inspiring space, seamlessly blending local roots with global reach. From the way a vintage reflects its terroir to discovering domestic grapes thriving abroad, the connections are profound for those of us who have made it our life's work. For our global clientele – whether savouring wine at its source, enjoying a cabernet in Tokyo, or discovering a hidden local gem – the industry's charm is undeniable.

Curiosity and connection are at the heart of everything we do. We seek to understand the land beneath our feet while learning from global markets and practices. Building networks, forging human connections, and sharing experiences are as vital as honouring our heritage. This blend of relationships, knowledge, and interaction makes our work deeply enriching and uniquely human.

For years, Vinexposium has brought the wine and spirits community together through six global events annually. Our mission is to connect, create opportunities, share knowledge, inspire, and celebrate this vibrant industry. With the largest B2B database in the industry, we foster business deals and meaningful professional connections.

The challenges of recent years, particularly since the pandemic, have shown us the need to evolve and provide even greater value. Vinexposium is committed to shaping the future of the industry we all love, addressing every facet—from production and trade to marketing and tourism—with a focus on knowledge and storytelling.

VOICE, the magazine you're reading, is designed to fill a gap in the media landscape. It is a collaborative effort by and for the industry, offering a platform where leaders share stories and insights drawn from their expertise and experience. *VOICE* aims to unite and inspire the sector, highlighting our shared passion and purpose.

As CEO of Vinexposium, I'm committed to this initiative, taking on the role of publisher. This is not just about launching a publication; it is about creating a collaborative platform that brings together the industry's expertise, insights, and stories. With the help of a team of writers, we aim to produce a high-quality publication that is both engaging and valuable, tackling the real challenges facing our industry, such as climate change and market uncertainties.

Our shared goal is ambitious: to help the wine and spirits sector thrive and prepare for a sustainable, successful future. By uniting everyone's voices, we can achieve this together.

Vinexposium is more than a hub for connections and transactions – it is a catalyst for knowledge and storytelling. Through our new magazine, we aim to deepen the conversations sparked at our events and extend them far beyond. This is your platform, your stories, your voice. Join us on this journey.

Rodolphe Lameyse
CEO, Vinexposium



Nos prochains événements / Our next events



À propos de WINE PARIS

Wine 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 8 événements par an, Vinexposium est l'allié des professionnels et dédié au développement commercial de la filière.

Vinexposium, producteur de temps forts.

CONTACTS PRESSE

INTERNATIONAL : VINEXPOSIUM
media@vinexposium.com

FRANCE : Agence CLC COMMUNICATIONS

Jérôme Saczewski - Laurence Bachelot - M. : +33 (0)6 84 05 97 54

Charlène Brisset - M. +33 (0)6 46 54 89 36

Lisa Amghar - M. +33 (0)6 46 54 06 18
vinexposium@clccom.com



Pour accéder
à l'espace média
de Wine Paris

wineparis.com



Un événement

VINEXPOSIUM