



LES NOMMÉS DES V D'OR 2026 DÉVOILÉS

Paris, le 12 janvier 2026 — Les nommés de la troisième édition des V d'Or, les Business Awards de Vinexposium, sont désormais révélés. Les lauréats des trois catégories — Éducation & Transmission, Innovation et Écoresponsabilité, pour les vins comme pour les spiritueux — ainsi qu'une Mention spéciale du Jury, seront annoncés le dimanche 8 février 2026, à la veille de Wine Paris. La cérémonie se tiendra au Trianon, théâtre et monument emblématique de la capitale. Elle proposera une expérience culinaire immersive imaginée par le chef le plus étoilé Michelin au monde, Yannick Alléno, accompagnée d'une sélection d'accords vins et spiritueux.

« *Les nommés de cette édition reflètent les forces qui structurent aujourd'hui notre industrie — innovation, écoresponsabilité et transmission. Leur diversité et la qualité des initiatives présentées illustrent la manière dont de nombreux acteurs apportent des réponses concrètes à l'évolution des vins, des spiritueux et des boissons no-low. Les V d'Or mettent ces contributions en lumière, offrent une lecture claire des priorités émergentes du secteur et encouragent une dynamique collective de progrès* », déclare **Rodolphe Lameyse, Directeur général de Vinexposium**.

Lancés en 2024, les **V d'Or** ont été créés pour distinguer l'excellence au sein de l'industrie des vins et spiritueux, avec l'objectif de donner de la visibilité et de soutenir des domaines, entrepreneurs et créateurs porteurs de solutions concrètes pour le secteur. Pensés pour fédérer les professionnels autour de valeurs communes et soutenir la vitalité à long terme des terroirs et des savoir-faire, les **V d'Or** participent à l'évolution de la filière.

Cette année, pour la première fois, les V d'Or seront mis en avant au cœur de **Wine Paris**, du **9 au 11 février**, dans une démarche de reconnaissance et de valorisation des initiatives de référence de l'industrie des vins et spiritueux, devant plus de **6 000 exposants et 60 000 visiteurs**. Ouverts aux professionnels du monde entier, avec des candidatures issues d'environ 30 pays et évalués par un jury international indépendant d'experts, les **V d'Or** s'imposent comme une référence reconnue et un baromètre solide des initiatives qui façonnent l'industrie des vins et spiritueux.



UN JURY INTERNATIONAL, EXPERT ET INDÉPENDANT

Reflet de l'ambition internationale des **V d'Or** au sein de l'industrie des vins et spiritueux, les sept membres experts du **jury** viennent des quatre coins du monde. Ils analysent et sélectionnent les nommés et les lauréats dans un esprit d'indépendance et d'échange, en apportant une vision globale qui conjugue respect des savoir-faire, innovation et intérêts partagés.

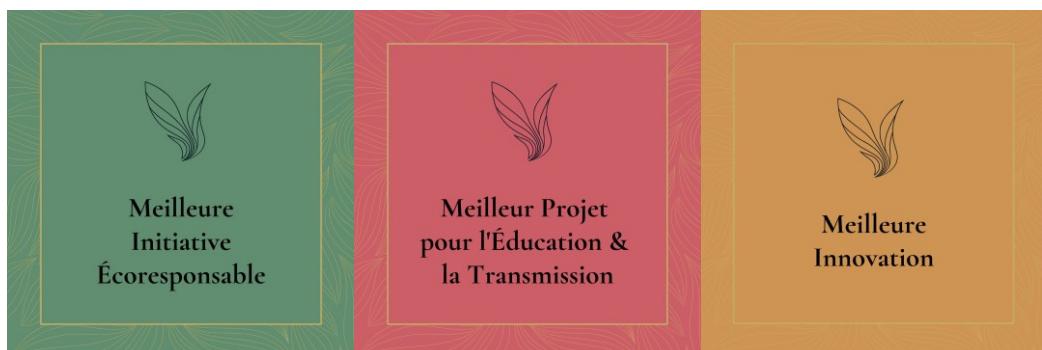
Le jury des **V d'Or 2026** est composé de :

- **Michel Chapoutier**, Président d'honneur, Propriétaire de M. Chapoutier (France)
- **Christophe Juarez**, Président, Terroirs & Vignerons de Champagne (France)
- **Honore Comfort**, Vice-présidente Marketing International, Wine Institute & California Wines (États-Unis)
- **Mario Piccini**, Président, Piccini 1882 (Italie)
- **Nimmi Malhotra**, journaliste freelance spécialisée vins et spiritueux, Rosso Bianco (Singapour)
- **Christian Wylie**, Directeur général, Bodega Garzón (Uruguay)
- François-Xavier Desplancke, Président-directeur général, Belvedere Vodka (France)

UNE CÉLÉBRATION DE L'EXCELLENCE

Dans cet esprit d'excellence, la cérémonie se tiendra au **Trianon**, lieu parisien emblématique dédié à la culture et au spectacle vivant. La soirée proposera un menu signé par le chef **Yannick Alléno**, accompagné d'une sélection exclusive d'accords vins et spiritueux. Le menu comme les accords resteront confidentiels jusqu'à la cérémonie.

« *Nous sommes impatients de réunir celles et ceux qui soutiennent les V d'Or, pour célébrer les initiatives qui contribuent activement aux transformations de notre industrie* », conclut Rodolphe Lameyse. « *L'expérience gastronomique et le cadre choisis pour cette soirée reflètent l'esprit des V d'Or, en soulignant la valeur créée par ces projets et l'élan qu'ils génèrent à l'échelle des vins, des spiritueux et plus largement du secteur des boissons.* »



LES NOMMÉS DES V D'OR 2026

MEILLEURE ÉDUCATION & TRANSMISSION – VIN

- France / Singapour – ASI x Sommelier Association of Singapore

Faire progresser la formation des sommeliers à l'échelle internationale à travers des programmes de formation structurés.

- Autriche – Austrian Wine Marketing Board

Accompagner la formation des futurs professionnels du vin à travers des programmes B2B structurés.

- France – Comité Champagne (E-Learning Champagne)

Démocratiser la connaissance du Champagne grâce à des outils de formation numérique accessibles.

- Inde – Sonal Holland Academy x Wine & Spirit Education Trust

Élever les standards de la formation au vin en Inde, en particulier pour les femmes, à travers des programmes certifiants.

- Australie – Wine Australia (Future Leaders)

Former la prochaine génération de leaders du vin australien.

MEILLEURE ÉDUCATION & TRANSMISSION – SPIRITUEUX

- France – Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

Préserver et transmettre le patrimoine de l'Armagnac par la formation.

- #### • France – Centre International des Spiritueux

Développer l'expertise des spiritueux à travers des programmes de formation professionnelle à Cognac.

- #### • Royaume-Uni – The Whisky Exchange

Initier les nouveaux professionnels du secteur des boissons à l'univers du whisky à travers un événement professionnel dédié.

MEILLEURE INNOVATION – VIN

- France – Agrafes Vitis 4.0

Repenser l'efficacité viticole grâce à l'innovation technologique

- France – Baron Philippe de Rothschild

Innover dans les formats de vin afin de répondre à l'évolution des attentes des consommateurs.

- #### **• Portugal – Odelabev, LDA**

Développer des apéritifs botaniques pétillants à base de vin.

- France – Pierre Chavin

Être pionnier des vins sans alcool alliant qualité et précision.

- #### • France – SAS Ice Tropez

Introduire de nouveaux cocktails à base de vin, adaptés aux usages contemporains.

MEILLEURE INNOVATION – SPIRITUEUX

- **Pérou – Bodega Santa Maria Magdalena**

Faire de l'égalité femmes-hommes un levier de différenciation et de développement de nouveaux marchés.

- **Norvège – Contagious x Feddie Ocean Distillery**

Innover avec des spiritueux vieillis en milieu océanique, dans une démarche environnementale portée par une distillerie dirigée par des femmes.

- **Royaume-Uni – Diageo x PA Consulting**

Appliquer l'innovation au développement d'une bouteille en papier pour Johnnie Walker afin de réduire l'usage du plastique et l'empreinte carbone.

MEILLEURE INITIATIVE ÉCORESPONSABLE – VIN

- **Portugal – BA Glass**

Réduire l'impact environnemental des emballages vin grâce à des solutions verrières durables.

- **États-Unis – California Wine Institute (Climate Action Toolkit)**

Mettre à disposition des outils concrets pour l'action climatique en viticulture.

- **France – Famille Perrin**

Développer des pratiques d'upcycling au sein des vignobles de la vallée du Rhône.

- **Royaume-Uni – Regenerative Viticulture Foundation**

Promouvoir des sols vivants et des écosystèmes viticoles résilients.

- **Portugal – The Porto Protocol**

Encourager le dialogue climatique et des engagements partagés en matière de durabilité.

MEILLEURE INITIATIVE ÉCORESPONSABLE – SPIRITUEUX

- **Danemark – Clean Spirits**

Produire des spiritueux à partir d'énergies renouvelables avec un faible impact environnemental.

- **Canada – Distillerie du Fjord**

Élaborer des spiritueux en privilégiant l'approvisionnement local et des procédés à faible impact.

- **États-Unis – Suntory Global Spirits – Star Hill Farm Whisky**

Intégrer biodiversité, gestion de l'eau et agriculture régénérative.

MENTION SPÉCIALE DU JURY

- **France – Calvados Christian Drouin SAS**

Associer créativité numérique, humour et engagement communautaire.

- **Bhoutan – Bhutan Wine Company**

Explorer de nouveaux territoires viticoles en conditions extrêmes, avec une approche fondée sur la durabilité.

- **Royaume-Uni – Sustainability In Drinks**

Encourager une démarche de durabilité à l'échelle de la filière grâce à la formation et au plaidoyer.

- **France – Terra Vitis**

Promouvoir des pratiques viticoles responsables et traçables.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site web des **V d'Or** et sa section média

Découvrez les lauréats 2025 [ici](#)

Découvrez les photos de la cérémonie 2025 [ici](#)

A PROPOS DES V D'OR:

Les **V d'Or**, les Business Awards de Vinexposium, distinguent l'excellence et le leadership au sein de l'industrie mondiale des vins et spiritueux. Ils récompensent des initiatives en matière **d'Éducation & Transmission, Innovation et Écoresponsabilité**. Sans frais de participation, les V d'Or sont ouverts à l'ensemble des professionnels du secteur à l'échelle internationale et évalués par un jury international indépendant d'experts. Au-delà de la reconnaissance, ils constituent un baromètre solide des tendances et des pratiques émergentes de la filière.

A PROPOS DE VINEXPOSIUM:

Vinexposium est le partenaire de référence pour les professionnels des vins et spiritueux, toute l'année. À travers ses événements internationaux majeurs et ses contenus éditoriaux, notamment *Voice of the Industry*, il connecte l'ensemble des acteurs du secteur pour soutenir le développement commercial et la compréhension des marchés. En facilitant les rencontres et en partageant des éclairages stratégiques, Vinexposium accompagne la filière internationale face aux enjeux d'innovation, de durabilité et d'évolution de la consommation.



V D'OR MEDIA CONTACT

Annalisa Maestri

annalisa@maestriandco.com

+33 (0)7 65 25 38 38

VINEXPOSIUM MEDIA CONTACT

Camille Cordasco | Cloé Seban | Salimata Sarr

media@vinexposium.com

NOS PROCHAINS ÉVÉNEMENTS:

- **Wine Paris, Be Spirits et Be No** (9-11 février 2026)
- **Vinexpo Americas, Be Spirits et Be No** (29-30 avril 2026)
- **Vinexpo Asia, Be Spirits et Be No** (26-28 mai 2026)
- **Vinexpo Explorer Bulk** (8-10 juin 2026)
- **Word Bulk Wine Exhibition** (30 novembre-01 décembre 2026)