

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Jeudi 19 Mars 2026
Restaurant Grand Coeur - Paris



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Rappel des objectifs

- **Accroître la visibilité positive** : mise en avant des progrès de l'AOP Corbières
- **Toucher et CONVAINCRE une presse de qualité** dans un contexte tendu : concurrence des autres AOP et marques, consommation en baisse. Les prises de paroles sont plus sélectives. Installer des messages forts et cohérents.
- **Casser les préjugés** : image encore désuète des vins de Corbières.
- **Faire vivre « l'expérience Corbières » et créer un noyau dur d'ambassadeurs presse engagés.**
- **Thématique** : Les vins d'été dans un restaurant à la décoration moderne, fraîche, estivale, au coeur du Marais, dans une ambiance artistique.



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Menu et cuvées dégustées

19 mars 2026 : Restaurant Grand Coeur, Paris
75004

Etablissement parisien du Chef triplement
étoilé Mauro Colagreco

Lieu chaleureux, convivial, à la décoration
épurée dans une cour vivante du Marais.
Cuisine méditerranéenne.

De 12h à 13h : dégustation libre de 11 cuvées
dans les 3 couleurs.

De 13h à 15h00 : Déjeuner accords mets /
vins avec 8 cuvées.

Présence de Julien Sendrous, Christophe
Gualco et Aurélie Giron.



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Menu et cuvées dégustées

Dégustation libre :

Sur Pilotis	Château Montfin	blanc	2025
Château Mignard	Fontarêche	blanc	2025
L'Orfèvre	Le Chais des Vignerons	blanc	2025
Château la Baronne	Les Chemins	blanc	2024
Clos Canos	Clos Canos	Rosé	2025
Castelmaure en rosé	Castelmaure	Rosé	2025
Peyres Nobles	Vignerons de Camplong	Rouge	2024
Parfums d'été	Château Fabre Cordon	Rouge	2024
Renaissance	Domaine de Fontenelles	Rouge	2024
Vertiges	Terroir du Vertige	Rouge	2024
L'Angélique	Orfée	Rouge	2023



BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Menu et cuvées dégustées

Repas:

Les Vieilles Pierres	Domaine de la Cendrillon	Blanc	2023
Le Blanc de l'Œuf	Mas des Caprices	blanc (élevé)	2024
Antoine	Domaine Py	Blanc	2025
L'Inattendu	Château Etang des Colombes	Rosé	2025
Amouries	Château de Luc	Rosé élevé	2022
Château les Hauts de Dernacueillette	Domaine de Dernacueillette	Rouge	2019
Les Gourgoules	Château de Caraguilhes	Rouge	2024
Amphore	Château Cicéron	Rouge	2024



❖ Asperges blanches des landes, sabayon aux citrons niçois, œuf de truite

Mas des Caprices - Le Blanc de l'Œuf - 2024

❖ Man'ouché imbibé au curry condiment à l'ail noir, tartare de thon rouge ikejime.

Château Etang des Colombes – L'Inattendu – 2025

Château de Luc – Les Amouries - 2022

❖ Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes

Domaine Py – Antoine -2025

❖ Vol-au-vent printanier

Château Cicéron – Amphore – 2024

Château de Caraguiles – Les Gourgoules - 2024

❖ Fromages des Corbières

Domaine la Cendrillon – Les Vieilles Pierres - 2023

Domaine de Dernacueillette – Château les Hauts de Dernacueillette - 2019



BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Cibles

- Presse traditionnelle spécialisée
- Presse lifestyle
- Presse digitale

8 journalistes présents au déjeuner + 1 journaliste présente à la dégustation en amont (Rachel Lemoine, Nouvel Obs)

SAVEURS
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

Concept éditorial :

Saveurs est un magazine gastronomique qui invite ses lecteurs à découvrir des recettes et des expériences culinaires inspirées d'ici et d'ailleurs.

🗣️ Il propose une cuisine gourmande, inventive et accessible, adaptée à toutes les occasions pour les passionnés de cuisine.

🍷 Le magazine stimule l'envie d'essayer, le bonheur de réussir et le plaisir de partager des moments gourmands.



**Claudine
ABITBOL**

Claudine Abitbol est journaliste et critique vin, collaborant avec *Saveurs* et ponctuellement avec *Femme Actuelle*. Elle est également consultante-dégustatrice pour *vincascher.com*.

Spécialiste du vin, elle a su s'imposer comme une référence dans la presse française en apportant son expertise à divers titres, tout en contribuant à des dégustations professionnelles.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

**bettane +
desseauve**

Chiffres clés :
Diffusion : 374 021 exemplaires
Audience : 2 001 000

Concept éditorial :

Michel Bettane et Thierry Desseauve, journalistes référents du secteur du vin, ont monté en 2005 leur propre entreprise pour informer et conseiller le public des amateurs de vin en France et à l'étranger.

Leur société édite :

- Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France, qui dès sa parution fut une référence pour les amateurs de vins
- Le trimestriel En Magnum
- Des « spéciaux vins » pour Paris Match, Le Journal Du Dimanche, mybettanedesseauve.fr

Ils sont aussi les organisateurs du Grand Tasting, le festival grand public des meilleurs vins, à Paris, à Hong Kong et Shanghai.

Ils ont créé le magazine en ligne TAST et le site internet www.bettanedesseauve.com



**Alain
CHAMEYRAT**

Alain Chameyrat est Directeur Administratif et Financier et Journaliste chez Bettane+Desseauve.

Il est également le co-auteur du Grand Guide des Vins de France.

Il a une Maîtrise de Gestion à l'Université Paris-Sorbonne.

Il vit à Bois Colombes.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



Magazine mensuel professionnel consacré à la viticulture. Informations professionnelles dans chaque domaine du métier : viticulture, vinification, commercialisation, gestion. Reportages chez des viticulteurs, actualité et enjeux nationaux et internationaux, analyse du marché, indicateurs, dans chaque numéro un dossier sur un aspect particulier du milieu. Nouveautés, agenda, livres, annonces, voyages, loisirs autour de la vigne. Cible : viticulteurs.
Tiré à 68 000 exemplaires



**Bertrand
COLLARD**

Bertrand Collard est ingénieur en agriculture diplômé de l'École supérieure d'agriculture d'Angers. Originaire d'Alsace, il rejoint La Vigne en 1989 comme journaliste spécialisé dans la viticulture, avant d'en devenir rédacteur en chef en 2003. Il coordonne ensuite les rédactions du pôle vigne-vin du Groupe France Agricole, où il supervise les contenus de La Vigne et de Vitisphere. Fin connaisseur du monde viticole, il traite depuis plus de trente ans des sujets techniques liés à la vigne, à l'œnologie et à l'évolution de la filière, avec un regard à la fois rigoureux et pédagogue sur les pratiques du vignoble français.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Gault&Millau

Guide gastronomique de référence fondé dans les années 1970, Gault&Millau s'est imposé comme une institution de la critique culinaire. À travers ses guides, son magazine et ses supports digitaux, le média met en avant chefs, producteurs et artisans qui façonnent la gastronomie contemporaine. Il se distingue par une approche indépendante et prospective, attentive aux nouvelles générations de chefs et aux tendances qui transforment la cuisine et l'art de vivre.



Laetitia
GAUTHERON

JOURNALISTE GAULT&MILLAU

Journaliste spécialisée dans la gastronomie et l'art de vivre, Laetitia Gautheron collabore avec Gault&Millau, où elle contribue à la couverture de l'actualité culinaire, des chefs et des acteurs qui façonnent la scène gastronomique contemporaine. À travers ses articles, elle met en lumière les tendances, les nouvelles tables et les initiatives qui renouvellent l'univers de la cuisine et du vin.

Sa plume attentive aux produits, aux terroirs et aux parcours s'inscrit dans une approche éditoriale qui valorise à la fois la créativité gastronomique et l'excellence des savoir-faire.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Télérama

Hebdomadaire culturel de référence en France, Télérama propose depuis 1947 une lecture critique et approfondie de la culture : cinéma, littérature, musique, télévision, spectacles et société. Le magazine se distingue par une approche exigeante et indépendante, qui analyse les œuvres et les tendances culturelles tout en explorant les évolutions des modes de vie et de la création contemporaine.



Olivier
GRANOUX

JOURNALISTE TÉLÉRAMA

Journaliste à Télérama, Olivier Granoux couvre les sujets liés à la culture, aux modes de vie et aux tendances contemporaines. À travers ses articles et reportages, il explore les évolutions de la société et les expressions culturelles qui façonnent le quotidien, en privilégiant un regard sensible et analytique.

Ses contributions s'inscrivent dans la tradition éditoriale du titre, qui mêle exigence critique, curiosité culturelle et attention portée aux nouvelles pratiques artistiques et sociales.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



Chiffres clés :
Diffusion : 6 000 exemplaires

Concept éditorial :

V&S news fournit tous les vendredis, l'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux.

La lettre économique indépendante V&S news traite de l'essentiel de l'actualité des vins, champagne et spiritueux. Son équipe rédactionnelle composée de plus de 30 journalistes experts du secteur, officie en régions et à l'international pour fournir chaque semaine à ses lecteurs des informations synthétiques et étayées sur l'actualité du moment, des enquêtes détaillées, des études de marchés...

Elle fait aussi part des mouvements des cadres et dirigeants des entreprises du secteur.

V&S news publie également les hors-séries Carnet de tendances V&S et International trade W&S / Échanges internationaux V&S.

Parallèlement, V&S news a lancé le magazine Cavistes & e-commerce, seule revue professionnelle dédiée aux revendeurs spécialisés de bières, vins, champagnes et spiritueux.



**Thomas
GUELLER**

Thomas Gueller est Directeur de la publication chez V&S News. Spécialiste de l'économie des vins et spiritueux, il a multiplié les diplômes de commerce en vins et spiritueux (IPC à Bordeaux, Mastère de l'ESC Dijon – Bourgogne et Master in wine management de l'OIV, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) ainsi que les collaborations dans la presse spécialisée, avant de créer son propre média V&S news, fruit de 15 années de journalisme et d'expertise du secteur.

En effet, il a été entre 1995 et 2010 journaliste indépendant spécialisé en économie des vins et spiritueux pour les principaux titres professionnels du secteur de Rayon Boissons à la Revue Vinicole Internationale en passant par Boissons de France, Viti, la lettre VSB, la Journée Vinicole... Il est aujourd'hui éditeur et rédacteur en chef de V&S news, Cavistes & e-commerce et V&S news - Les Cahiers.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Challenge^s

Challenges est un hebdomadaire français lancé en 1982, consacré à l'économie, la finance et l'entreprise. Positionné comme un magazine d'actualité économique accessible, il décrypte les grandes tendances nationales et internationales, tout en mettant en avant l'innovation, les entrepreneurs et les personnalités du monde des affaires. Pro-business et attentif aux enjeux de société, *Challenges* s'adresse autant aux décideurs qu'aux lecteurs intéressés par la vie économique, et développe aussi une offre numérique riche.



Gérard
MUTEAUD

Gérard Muteaud est un journaliste indépendant français spécialisé dans les thématiques du vin, de la gastronomie et des territoires.

Après une longue carrière dans la presse généraliste, notamment 15 années au sein de la rédaction du *Nouvel Observateur*, il fonde en 2015 *L'Atelier de l'Arsenal*, structure dédiée à ses projets rédactionnels et éditoriaux.

Il écrit aujourd'hui régulièrement pour *Les Échos* et *Challenges*, où il signe des articles et des dossiers consacrés au monde du vin et à l'art de vivre.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



Chiffres clés :
Créé en 1927
Diffusion : 50 000 exemplaires

Concept éditorial :

La Revue du Vin de France est un des magazines les plus réputés dans le pays en matière de vin avec pour directeur de rédaction Denis Saverot. En 2004, la revue est rachetée par le groupe Marie Claire et elle cherche aujourd'hui à diversifier son activité de presse écrite et numérique. C'est pourquoi depuis décembre 2019 la RVF Académie a ouvert ses portes; école de formation rachetée au sommelier Franck Thomas. C'est aujourd'hui un magazine de presse qui ne cesse de se développer grâce à son site internet www.larvf.com mais également via l'organisation d'événements qui s'adressent à la fois aux professionnels et aux particuliers. Chaque année, la revue édite Le Guide des Meilleurs Vins de France.



**Denis
SAVEROT**

Né à Mâcon le 20 novembre 1964, Denis Saverot a d'abord orienté sa carrière de journaliste vers la politique. Il a d'ailleurs écrit plusieurs ouvrages sur le sujet. Cet amoureux d'histoire et des plaisirs de la vie a donc ensuite logiquement rejoint le monde du vin. Devenu le rédacteur en chef de la Revue du Vin de France en 2000, il est également le directeur de la rédaction. En parallèle de cette activité, il a co-écrit avec le journaliste du Journal du Dimanche, Benoist Simmat, *In Vino Satanas*, paru en 2008, décrivant une industrie viticole française actuellement en crise et accusant le gouvernement français de la subvertir en faveur de l'industrie pharmaceutique. Cette même année, il a accusé le gouvernement français de mépriser la culture française, après qu'un tribunal parisien ait jugé qu'un article du Parisien sur le champagne était considéré comme une publicité soumise à la loi Evin.

Saverot a également écrit Le Guide d'achat des vins 2012 pour les nuls ainsi que l'avant-propos de la bande dessinée écrite par Simmat et illustrée par Philippe Bercovici, satirisant la critique de vin américain Robert M. Parker, Jr. et intitulée *Robert Parker : Les Sept Péchés capitaux*.

Il est l'époux de la journaliste française et grand reporter au journal *Le Monde*, Raphaëlle Bacqué.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Rapport Qualitatif

Points Positifs :

- Cadre agréable, convivial, correspondant parfaitement à la thématique abordée sur les vins d'été, frais, croquants de l'AOP Corbières
- Dégustation libre toujours appréciée en amont de l'évènement car elle permet de faire un tour en amont de l'AOP, et a permis à Rachel Lemoine (Nouvel Obs) de venir déguster sans rester pour le repas.
- Les accords mets/vins étaient parfaits : fraîcheur, simplicité, couleurs étaient au rdv. Les journalistes reconnaissent la grande qualité des vins.
- Les journalistes présents correspondent à la cible Corbières : une presse de qualité, influente, qui saura être ambassadrice de nos vins et porter nos messages.



BILAN DE JEUNER DE PRESSE



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS