

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Jeudi 27 Novembre 2025
Restaurant Nhome - 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 : 40 ans de l'AOP Corbières**



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Menu et cuvées dégustées

27 novembre 2025 : Restaurant Nhome, Paris
75001

Jeune Chef, Matan Zaken, avec une cuisine
singulière.

Lieu intimiste. Restaurant 1 étoile.

De 12h à 13h : dégustation libre de 10 cuvées
en blanc et rouge.

De 13h à 15h30 : Déjeuner accords mets /
vins avec 8 cuvées.

Présence d'Alexis Gaudin (Domaine de
Roquenégade), Olivier Verdale, Christophe
Gualco et Aurélie Giron.



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS
1985 - 2025

40 ans
d'identité,
de terroirs,
de vigneron

*À l'occasion des 40 ans de l'appellation Corbières,
rejoignez-nous pour un déjeuner où la personnalité des
vigneron et la diversité des vins se racontent à table.*

Nous vous donnons rendez-vous

le **JEUDI 27 NOVEMBRE**, à partir de 12h
pour un déjeuner au restaurant **NHOME**,

41 Rue de Montpensier, 75001 Paris

En présence de :
Olivier Verdale, Président de l'AOC Corbières
Christophe Gualco, Président de la Communication de l'AOC
Aurélié Giron, Directrice de l'AOC



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Menu et cuvées dégustées

Dégustation libre :

Château Etang des Colombes	Blanc élevé	2023	Lézignan
Domaine Pilenium	Blanc élevé (en partie)	2023	Peyriac / Maritime
Château Haut Gléon	Blanc élevé	2023	Durban
Vignobles Roux	Blanc	2024	Lagrasse
Domaine Régazel	Blanc	2024	Montagne d'Alaric
Domaine de Fontenelles	Rouge	2022	Montagne d'Alaric
Cellier des Demoiselles	Rouge	2022	Lagrasse
Vignerons de Camplong	Rouge	2023	Durban
Château Bel Evêque	Rouge élevé	2023	Peyriac / Maritime
Château la Voulte Gasparets	Rouge élevé	2023	Terrasses Lézignan



BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Menu et cuvées dégustées

Repas:

Domaine de Roquenégade	Blanc	2022	Montagne d'Alaric
Château Maylandie	Blanc élevé	2023	Lézignan
Château Montfin	Blanc	2024	Port Mahon
Maxime Magnon	Blanc	2023	Durban
Château St Eutrope	Rouge	2023	Lagrasse
Cellier d'Orfée	Rouge	2023	Lézignan
Château St Estève	Rouge élevé	2017	Lézignan
Castelmaure	Rouge élevé	2022	Durban

- ❖ Saint-Jacques – Poire – Nori – Lait Ribo
Domaine de Roquenégade – Peyredon – 2022
- ❖ Céleri-rave – Physalis – Epices baharat
Château Montfin – Saint Jacques - 2024
- ❖ Œuf – Vanille – Cresson – Pomme de terre
Château Maylandie – Exquises Esquisses - 2023
- ❖ Anguille fumée & Foie gras – Bouillon d'oignons – Agastache anisée
Domaine Maxime Magnon – La Bégou - 2023
- ❖ Cerf – Grué de cacao – Radicchio
Château Saint Eutrope – Maximus – 2023
- ❖ Chocolat – Noix – Zaatar
Castelmaure – N°3 - 2022
- ❖ Chocolat – Noix – Zaatar
Cellier d'Orfée – L'envol - 2023
- ❖ Chocolat – Noix – Zaatar
Château Saint Estève – Altaïr - 2017



BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Cibles

- Presse traditionnelle spécialisée
- Presse lifestyle
- Presse digitale

12 journalistes présents

Le Monde

Chiffres clés :
Diffusion : 233 847 exemplaires
Audience : 2 720 000 lecteurs

Concept éditorial :

Influent en France et à l'étranger, le Monde est le quotidien généraliste le plus lu par des cibles de choix telles que les cadres, les hauts revenus et les leaders d'opinion.

Le Monde est un journal français fondé par Hubert Beuve-Méry en 1944. Se voulant journal « de référence », régulièrement considéré comme tel, y compris à l'étranger, il est le quotidien national payant le plus lu en France (2,42 millions de lecteurs en 2016), et le deuxième en nombre d'exemplaires vendus (323 565 exemplaires par numéro en 2019). Il a été le journal le plus diffusé à l'étranger jusque dans les années 2000, avec une diffusion journalière hors France de 40 000 exemplaires. Chaque année, la revue édite Le Guide des Meilleurs Vins de France.



**Sylvie
ANDREAU**

Sylvie Andreau est avant tout une journaliste « économique ».

Elle a passé 14 ans au JDD et l'a quitté en 2023.

Elle est spécialisée dans les sujets éco et écrit souvent sur le secteur des vins et spiritueux.

C'est une journaliste compétente qui connaît les grands groupes du secteur.

Sylvie est originaire de Toulouse.

Depuis février 2024, elle collabore au Monde, notamment pour les spéciaux vins sous la direction de Michel Guerrin avec un angle « éco ».

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

au cœur du
CHR
CAFÉS HÔTELS RESTAURANTS

Magazine professionnel consacré au commerce et au business des cafés, bars, tabacs, bars à thèmes, brasseries et restaurants. Cible patrons, gérants, responsables d'établissements, barmen, chefs de cuisine, acheteurs groupe, grossistes, et lycées hôteliers. Traite de l'actualité du marché à travers thématiques : nouveaux produits, équipements, services, informations juridiques, fiscales et financières, enquêtes sur des entreprises, interviews d'acteurs de la profession...



**Jean-Michel
DEHAIS**

Jean-Michel Déhais est journaliste spécialisé dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Ancien rédacteur en chef de L'Auvergnat de Paris, il dirige aujourd'hui la rédaction du média professionnel Au Cœur du CHR, consacré à l'actualité des cafés, hôtels, restaurants et du vin. Fin connaisseur du terrain, il s'attache à décrypter les enjeux économiques et humains de la filière, les tendances de consommation et les initiatives qui font évoluer la gastronomie et le monde du vin en France.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



TELLEMENT
SOIF

TellementSoif.tv est un média totalement indépendant, sans publicité ni lien marchand avec le milieu du vin. Une WebTV financée par ses abonnés, pour garantir une parole libre, avec du goût, de la rondeur et ce qu'il faut d'acidité, de fraîcheur et de persistance.

TellementSoif.Tv, c'est une équipe de contributeurs menée par Antoine Gerbelle avec des journalistes, des dégustateurs, des experts et des passionnés du monde du vin réunis autour d'une ambition : faire vivre au quotidien un media vidéo informatif, convivial, qui parle autrement du vin.



**Antoine
GERBELLE**

Diplômé du CELSA, Antoine a été grand reporter conseiller pour la Revue du Vin de France pendant 14 ans.

Antoine est l'un des dégustateurs français les plus brillants de sa génération. En 2017, il crée sa webTV sur le vin « Tellement soif », qui n'a pas « sa langue dans sa poche » et est 100% indépendante.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

ELLE
à table

ELLE à Table est le magazine culinaire du groupe ELLE, dédié aux tendances food, à la cuisine du quotidien et aux recettes inspirantes. Le titre combine art de vivre, créativité culinaire et découvertes de produits, tout en mettant en lumière chefs, artisans et nouveautés gastronomiques.

Accessible et moderne, le magazine s'adresse à un lectorat curieux, sensible aux beaux produits, aux idées faciles à réaliser et aux inspirations venues d'ailleurs. Son univers mêle recettes, accords mets-vins, sélection d'adresses, dossiers thématiques et art de recevoir, avec une identité visuelle élégante et chaleureuse.



**Guillaume
BENQUET**

Diplômé d'un Master 2 Management commercial vins et spiritueux, Guillaume Benquet écrit pour le magazine Elle à Table, dans sa rubrique « La Cave ». Il est également chargé des insertions vins et spiritueux pour Gueuleton Magazine.

Il est également micro influenceur sur Instagram avec sa page [un_blaireau_et_du_vin](#), suivie par plus de 12,9 K. Sur ce compte, il partage ses coups de cœur et sa passion pour le vin.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



bettane +
desseave

Michel Bettane et Thierry Desseave, 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 des Vins Bettane & Desseave, qui dès sa parution fut une référence pour les amateurs de vins
- Le trimestriel En Magnum
- Des « spéciaux vins » pour Paris Match et Le Journal Du Dimanche
- Le site mybettanedesseave.fr
- L'application « Le Grand Tasting » qui recense toutes les dégustations depuis le lancement du Guide des Vins Bettane+Desseave.
- Ils sont aussi les organisateurs du Grand Tasting, le festival grand public des meilleurs vins, à Paris, à Hong Kong et Shanghai.



Gilles
DURAND-DAGUIN

Gilles Durand-Daguin est journaliste spécialisé en vin et gastronomie. Fondateur du blog Le Coureur de Vin, il est un des principaux contributeurs des publications Bettane & Desseave. Son père lui a transmis le goût du vin qu'il a perfectionné lors des masterclass de Grains Nobles à Paris.

Il a travaillé 15 ans dans l'audiovisuel ce qui lui a permis de développer de solides connaissances des règles dramaturgiques et scénaristiques.

Il est l'auteur du livre « Vin d'exception : de toujours, d'aujourd'hui, de demain ». Il aime particulièrement les vins de Bourgogne et du Rhône Nord.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



Créé en 2005, le Groupe Gratuit Pros a pris le parti de bouleverser les codes de la presse professionnelle en adaptant le modèle du gratuit à la presse d'information « B to B ».

Journal de filière, Resto Gratuit pros devient Zepros métiers restauration en 2008. Il cible l'ensemble des professionnels du terrain de la restauration hors domicile. L'amont du secteur fait également partie de la couverture rédactionnelle du titre. C'est le numéro 1 de la presse professionnelle restauration. Le journal est gratuit. Avec cinq pages Régions, The Pro a un fort ancrage régional.



**Chloé
LABICHE**

Chloé Labiche est rédactrice en chef de Zepros Resto depuis 5 ans. Elle était anciennement rédactrice en chef de Zepros Bars & Comptoirs.

S'intéressant de près au monde des vins, elle a un appétit certain pour la gastronomie.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Cuisine Actuelle

Magazines féminins grand public du groupe Prisma Media, proposent un univers pratique, chaleureux et inspirant, mêlant cuisine, déco, loisirs créatifs, organisation du quotidien et art de vivre. Le ton se veut accessible et positif, avec un fort attachement aux solutions concrètes. Le groupe contient notamment les magazine Cuisine Actuelle, Femme Actuelle et leur version numérique.

Site féminin leader en France, FemmeActuelle.fr couvre actualité, cuisine, lifestyle, consommation et bien-être. Sa rubrique Cuisine est l'une des plus consultées, offrant recettes, conseils pratiques et dossiers thématiques accessibles à tous, enrichis par des sélections et décryptages autour du vin et des produits.



**Fabienne
HABERTHUR**

Chef de service déléguée – Service Cuisine PRISMA

Fabienne Habertur est chef de service déléguée au sein du service Cuisine des rédactions PRIMA, Prima Maison, Prima.fr et FemmeActuelle.fr. Journaliste spécialisée dans la gastronomie et le vin, elle signe des contenus qui mêlent recettes accessibles, sélections produits, tendances culinaires et recommandations œnologiques pensées pour un large public.

Avec une forte expertise dans l'univers food et un intérêt marqué pour les thématiques vin et accords mets-vins, elle contribue à rendre l'information gourmande, claire et inspirante, aussi bien en print qu'en digital.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Terre de Vins

Concept éditorial :

Ce magazine qui appartient au Groupe Sud Ouest propose des portraits et reportages sur les vignobles français. Terre de Vins a diversifié son activité dans l'événementiel avec l'organisation du Bordeaux Tasting où 300 grands vins, champagnes et spiritueux sont présentés.

INFRAROUGE

Concept éditorial :

Infrarouge est un magazine grand public qui propose un contenu décalé, à destination d'un public mixte (20/40 ans) et actif. Demiers lieux à la mode, adresses incontournables, Infrarouge est le guide pour ne plus naviguer à vue.

Diffusé gratuitement dans 1 500 lieux branchés de Paris, Nantes, Rennes, Deauville et La Baule.

Il s'organise autour de diverses thématiques : City guide, carnet de voyage, lifestyle, et culture.



Frédérique
HERMINE

Journaliste Vin & Spiritueux, Frédérique Hermine a été pendant plusieurs années la rédactrice en chef de la Revue Viticole Internationale où elle a développé sa connaissance du milieu.

Depuis 2015, elle est la correspondante de Terre de Vins à Paris et couvre plusieurs régions viticoles dont la Provence, la Corse et la Bourgogne.

Elle collabore également avec Infrarouge pour les sujets vins, ainsi qu'au JDD et à la lettre VSB.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



Émission culinaire dominicale (11h–12h) animée par François-Régis Gaudry, qui explore cuisine, gastronomie et produits sous des angles historiques, techniques et culturels. Chaque semaine, des chefs, artisans et producteurs enrichissent la discussion dans un format vivant et très suivi.



Titre de référence fondé en 1927, la RVF propose dégustations, analyses et dossiers consacrés aux vignobles français et internationaux. Avec son comité d'experts et ses numéros dédiés, elle demeure une source essentielle pour les amateurs comme pour la profession.



**Jérôme
GAGNEZ**

*Chroniqueur vin – France Inter « On va déguster »
Dégustateur Languedoc – La Revue du Vin de France*

Journaliste et dégustateur, Jérôme Gagnez intervient aujourd'hui dans l'émission culinaire emblématique *On va déguster* sur France Inter aux côtés de François-Régis Gaudry. Il a récemment rejoint le comité de dégustation de la RVF, où il est désormais en charge du Languedoc, apportant son expertise sur une région qu'il suit de près.

Auparavant, il a été responsable de la sélection des produits chez un traiteur parisien, puis responsable commercial dans une agence d'événements œnologiques. En 2003, il fonde Vers Le Vin, société spécialisée dans le conseil, l'animation et l'organisation d'événements autour du vin, réunissant sommeliers, cavistes, œnologues et vignerons. Basé à Bordeaux, il accompagne depuis de nombreuses années amateurs et professionnels dans leur découverte des vins.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

V&S news
L'essentiel de
l'économie
des vins & spiritueux

V&S News est la lettre économique indépendante dédiée aux vins, champagnes et spiritueux. Publiée chaque vendredi, elle propose une synthèse experte de l'actualité du secteur : analyses, enquêtes, études de marché, mouvements d'entreprises et tendances. Sa rédaction, composée de journalistes spécialisés, couvre l'ensemble de la filière en France et à l'international. Le média édite également Cavistes & e-commerce et les Cahiers V&S, renforçant son rôle central auprès des professionnels.



**Sandrine
GUELLER**

Directrice commerciale – V&S News

Directrice commerciale chez V&S News, Sandrine Gueller pilote le développement commercial du média ainsi que les relations avec les acteurs de la filière vins, champagnes et spiritueux. Elle accompagne les entreprises du secteur dans leurs stratégies de visibilité B2B, la mise en avant de leurs actualités et le déploiement de dispositifs adaptés aux professionnels.

Forte d'une excellente connaissance du marché et de son réseau, elle contribue à faire évoluer l'offre commerciale du titre et à renforcer son positionnement comme média de référence pour les décideurs du vin et des spiritueux.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



Chiffres clés :

Diffusion : 50 000 exemplaires

Parution : 6 numéros par an

The Wine Kingdom considéré magazine leader sur le vin s'adresse à un très large public de consommateurs de vin en Asie. C'est une bible pour les Japonais et Hongkongais qui veulent acheter du vin.



**Toshio
MATSUURA**

Né à Shizuoka, au Japon, Toshio Matsuura a grandi dans un univers de subtils nectars... à la mode nipponne: son père était propriétaire de plantations de thé, de quoi développer un fin palais.

De 1976 à 1984, Toshio occupe le poste de rédacteur en chef d'un quotidien consacré à l'alimentation, puis en 1985 devient correspondant en France du magazine japonais mensuel Wands, consacré aux vins et spiritueux. Depuis quelques années, il est correspondant du magazine The Wine Kingdom.

BILAN DEJEUNER DE PRESSE

Rapport Qualitatif

Points Positifs :

- Dégustation libre de 10 vins, fortement appréciée par les journalistes, en amont du repas.
- Le Chef propose une véritable expérience qui a conquis les journalistes, agréablement surpris de la qualité des accords mets/vins et du lieu hors norme.
- Les journalistes présents correspondent à la cible Corbières : une presse de qualité, influente, qui saura être ambassadrice de nos vins et porter nos messages.
- Certains sont venus plus tôt afin de mener une interview plus approfondie (ex : Frédérique Hermine)
- Suite au déjeuner : un article dans Terre de Vins, Dégustations RVF au Château de Boutenac.



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

BILAN DEJEUNER DE PRESSE



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS