

BILAN PARTENARIAT TERRE DE VINS

Dimanche 29 Mars 2026
Hôtel de Crillon - Paris



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

BILAN PARTENARIAT TERRE DE VINS

Rappel des objectifs

- **Accroître la visibilité positive** : mise en avant des progrès de l'AOP Corbières
- **Toucher et CONVAINCRE un public de professionnels et prescripteurs**
- **Ouvrir des parts de marchés pour nos vignerons**
- **Casser les préjugés** : image encore désuète des vins de Corbières.



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

BILAN PARTENARIAT TERRE DE VINS

Format et Déroulé

29 mars 2026 : Hôtel de Crillon – Paris

En amont des rencontres professionnelles organisées par Terre de Vins entre des professionnels du CHR, cavistes et vignerons.

Dîner de prestige avec 2 partenaires, à savoir AOP Corbières et le groupe Advini.

Corbières a présenté uniquement des cuvées en blanc afin de créer la surprise et éveiller la curiosité. Advini a présenté des rouges uniquement. Présence de maisons d'Armagnac et Cognac en fin de repas.

De 18h30 à 00h00 : dégustation libre de 15 cuvées en blanc uniquement. Dîner avec accords mets/vins avec 6 cuvées en blanc.

Présence de Julien Sendrous, Christophe Gualco et Aurélie Giron.



BILAN PARTENARIAT TERRE DE VINS

Cuvées dégustées

Dégustation libre :

Cuvée	Domaine
Le Blanc de l'Œuf	Mas des Caprices
Blanc des Demoiselles	Cellier des Demoiselles
Château la Baronne	Les Chemins
Le Délicat	Domaine Pilenium
Les Vieilles Pierres	Domaine de la Cendrillon
Blanc	Château la Voulte Gasparet
Le Begou	Maxime Magnon
Grand Vin	Château Lastours
Racine	Château Ollieux Romanis
Les pujots	Cave de gruissan
Blanc	Orfée
Blanc	Castelmaure
Premiers pas sur la lune	Domaine Sainte Marie des Crozes
Les Ames Indociles	Vignobles Roux
Exquises Esquisses	Château Maylandie



BILAN PARTENARIAT TERRE DE VINS

Menu et cuvées dégustées

Repas:

Cuvée	Domaine
Sur Pilotis	Château Montfin
Solus	Château de Caraguilhes
Antoine	Domaine Py
Les Jumelles	Famille Fabre
Haut Gléon	Château Haut Gléon
L'Orfèvre	Le Chais des Vignerons

Accords mets / vins en alternance avec les rouges d'Advini.
Les blancs de Corbières ont été servis sur le plat principal et le dessert :

- ❖ Turbot rôti, artichauts poivrades et purée de camus au sésame noir, jus d'arrêtes

Château Montfin – Sur Pilotis – 2025

Château de Luc – Les Jumelles – 2024

Château de Caraguilhes – Solus – 2024

- ❖ Douceur aux fruits exotiques, noix de coco et épices douces

Domaine Py – Antoine - 2025

Château Haut Gléon – Haut Gléon - 2022

Le Chais des Vignerons – L'Orfèvre - 2025



BILAN PARTENARIAT TERRE DE VINS

Prescripteurs présents

→ Cavistes

→ Sommeliers

SOMMELIER	POLLEN *
SOMMELIER	Castel Paris
SOMMELIER	VIN DE LA BARRE
SOMMELIER	RESTAURANT CHRISTOPHER COUTANCEAU
SOMMELIER	LE M. MUSÉE DU VIN
SOMMELIER	HOTEL CASTILLE - L'ASSAGGIO
SOMMELIER	LE GRAND MONARQUE
SOMMELIER	THIERRY DORGE VINS SARL
SOMMELIER	CHÂTEAU DE CHAMBERT - HOLODECK
SOMMELIER	LE 1862 - LES GLYCINES *
SOMMELIER	RESTAURANT LE COMPOSTELLE
SOMMELIER	GROUPE COME A LA MAISON
SOMMELIER	SACHIWINES
SOMMELIER	LES AIRELLES - LA TABLE D'ALAIN DUCASSE
CAVISTE	ARISTID'S CAVE
CAVISTE	AU MILLÉSIME
CAVISTE	AVENUE DES VINS
CAVISTE	BOUTIQUE YVES LEGRAND
CAVISTE	CAVE HENRI IV
CAVISTE	CAVE LALY
CAVISTE	CEP & MALT
CAVISTE	GUYOT VINS
CAVISTE	HOPLA VINS
CAVISTE	LA CAVE D'ALEX
CAVISTE	LA CAVE D'OCCITANIE

48 professionnels présents dont :

Xavier Thuizat (ex sommelier en chef du Crillon, Meilleur Sommelier de France 2022, MOF en Sommelier), David Morin (Meilleur Caviste de France)

CAVISTE	LA CAVE DE VILLIERS-SUR-MARNE
CAVISTE	LA MAISON DES MILLÉSIMES
CAVISTE	LA PALETTE DES VINS
CAVISTE	LA PLANQUE CAVISTE
CAVISTE	L'ESPRIT DES VINS
CAVISTE	LES CAVES NAUDOT
CAVISTE	LES VINS EN SCÈNE
CAVISTE	MONSIEUR SOMMELIER
CAVISTE	OVINIA
CAVISTE	
CAVISTE	V2VIN - A VOS BULLES (stand 2)
CAVISTE	VINS DUCAMIN
CAVISTE	VINS MARCON
CAVISTE	LES VINS D'OLIVIER
SOMMELIER	
SOMMELIER	Restaurant Georges blanc
SOMMELIER	Le Drouant
SOMMELIER	Frida
CAVISTE	L'Oenobulliste
CAVISTE	La Cave de Lorette
SOMMELIER	Selartag
CAVISTE	Les Jouis Rouges
CAVISTE	Trinquons Léon



BILAN PARTENARIAT TERRE DE VINS

Rapport Qualitatif

Points Positifs :

- Corbières a créé la surprise en présentant des blancs sur toute la soirée. Multiples compliments.
- Temps de parole précieux devant près de 50 professionnels afin de présenter l'appellation.
- Les dégustations ont été très appréciées. La qualité des vins a encore une fois été remarquée et complimentée.
- Le cadre était à la fois somptueux et intimiste, ce qui nous a permis de bien présenter l'AOP, de discuter avec des professionnels intéressés et de montrer la montée en gamme de l'AOP.
- Les accords mets/vins étaient parfaits.
- Prise de parole informelle pendant la dégustation libre avec des professionnels en petit groupe et formelle, pendant le repas, devant l'assemblée. Ceci a facilité les messages à faire passer.
- Présence de professionnels prestigieux qui ont reconnu la qualité des vins et complimenté la démarche de l'appellation.
- Evènement très bien organisé par Terre de Vins.



BILAN PARTENARIAT TERRE DE VINS



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS