

## Objet : les huit finalistes du Concours du meilleur Caviste de France 2018

(par ordre alphabétique) :



**Marco BERTOSSI** : La Dolia – 34170 Castelnau le Lez  
**Cyril CONIGLIO** : Rhône Magnum, la Cave - 26600 Pont de l'Isère  
**Eric FEVRE** : Millésimes et Saveurs - 51100 Reims  
**Jean-Philippe LEROY** : Viothentik - 26120 Chabeuil  
**Franck NAUDOT** : Les Caves Naudot – 03800 Gannat  
**Fabrice RENNER** : Au Monde du Vin - 68300 Saint-Louis  
**Julien RUAULT** : Cave Nicolas – 51100 Reims  
**Antoine SFEIR** : Le Repaire de Bacchus – 75015 paris

*En liste d'attente, Emmanuel MENARD : Terroir dit vin – 14700 Falaise*

**Ces professionnels se retrouveront à Paris le 15 octobre 2018 lors de la grande Finale pour disputer le titre de Caviste d'Or, en présence du parrain de l'évènement, le comédien François-Xavier Demaison.**

Le Concours du meilleur Caviste de France permet aux cavistes de désigner ceux qui parmi eux sont les plus professionnels, grâce à des séries d'épreuves qui permettent de tester aussi bien, leur expertise en matière de vin, de bières et de spiritueux, mais aussi leurs compétences de commerçants.



### Les cavistes aujourd'hui

En France actuellement, près de 5750 magasins spécialisés proposent aux amateurs des sélections de boissons alcoolisées, ou non, avec d'excellents rapports qualité-prix. Chaque jour, les cavistes accueillent, conseillent et forment à la dégustation des vins et spiritueux environ 180 000 clients. Choisir son caviste, c'est comme choisir son coiffeur ou son boulanger : une fois identifié le bon, on y retourne. Et avec plaisir.

Car les cavistes, quel que soit leur positionnement, sont de formidables guides pour aider les consommateurs à faire le bon choix ou pour les accompagner dans leur découverte du goût, des terroirs, des histoires de vins et de vigneron.ne.s.

Ce que récompense le Concours du meilleur caviste, c'est la qualité de cette relation entre le caviste, ses produits et ses clients ; c'est le professionnalisme du chef d'entreprise ou du caviste-conseil qui fait tourner sa boutique, qui adopte et met en



CHAMPAGNE  
**THIÉNOT**  
REIMS-FRANCE

**DOURTHE**  
BORDEAUX

FONDÉ EN 1828  
*Joseph Perrier*  
CHAMPAGNE

**EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE**  
WINES · HOSPITALITY · NATURE

**CVBG**  
BORDEAUX  
MAISON DE  
GRANDS CRUS

**DIAM Mytik**  
Le gardien des arômes

**KRESSMANN**  
GRANDS VINS DE BORDEAUX  
HISTOIRES DE QUALITÉ DEPUIS 1871 - LEGENDS OF QUALITY SINCE 1871

**LINDRUM**  
THE ORIGINAL  
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY



œuvre la bonne approche, celle qui lui permettra de faire la différence entre son commerce spécialisé et la concurrence.

### Un jury professionnel et aguerri

Les 40 cavistes réunis pour la demi-finale le 10 septembre 2018 au Château Belgrave, Grand Cru Classé 1855, à Saint-Laurent-Médoc, ont disputé une épreuve de culture générale et une épreuve de dégustation.

Ces épreuves sont conçues par des cavistes eux-mêmes très engagés dans l'avenir de la profession.



De gauche à droite :

- Patrick JOURDAIN, caviste indépendant, membre fondateur et vice-président du SCP. *Les Caves Max Jourdain* à CUSSET (03300) et *Les Vins Girard* à THIERS (63300)
- Yves LEGRAND, fils, petit fils et père de cavistes, membre fondateur de la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI) ainsi que du Syndicat des Cavistes Professionnels qu'il préside depuis sa création. Caviste indépendant au *Chemin des Vignes* à ISSY-LES-MOULINEAUX (92130) et à PARIS (rue Pasquier 75008).
- Stéphane ALBERTI, Caviste d'Or 2014, caviste indépendant installé avec son épouse à ST AMANT TALLENDE (63450). Il a ouvert sa seconde boutique *Cave Vin Passion* à CEYRAT (63122) à la suite à son titre.

Pour davantage d'informations sur les épreuves, vous pouvez consulter le site dédié au concours ([www.meilleurcavistedefrance.com](http://www.meilleurcavistedefrance.com)) ainsi que le site professionnel du Syndicat des Cavistes Professionnels ([www.cavistesprofessionnels.fr/pro/](http://www.cavistesprofessionnels.fr/pro/)).

### Les Organismes

**A propos du SCP :** Créé en 2011, Le **Syndicat des Cavistes Professionnels** réunit toutes les composantes de la profession des cavistes afin de représenter ses spécificités auprès des institutionnels, de contribuer au développement et à la valorisation du métier et de lui donner une meilleure visibilité auprès du public.

**Pour le SCP :** Nathalie Viet → 06 25 25 20 90 et [scp@cavistesprofessionnels.fr](mailto:scp@cavistesprofessionnels.fr)

**A propos des partenaires :** Ils sont distribués ou sélectionnés par **Thiénot Bordeaux Champagne**. **Thiénot Bordeaux Champagne** met à la disposition du SCP son savoir-faire et ses moyens pour l'organisation du concours au travers d'un partenariat sur plusieurs années.

**Pour Thiénot Bordeaux Champagne :** Pauline Banal → 06 79 48 85 30 – [pbanal@josephperrierkressmann.fr](mailto:pbanal@josephperrierkressmann.fr) ou Julia Truchon → 06 79 48 83 55 – [jtruchon@thienotfrance.com](mailto:jtruchon@thienotfrance.com)

