



Wine Paris 2026



Centre-Loire

Programme du stand

7.3 H215



LUN
09/02

Vins du Centre-Loire & Crottin de Chavignol
Voyage au cœur des Terroirs

MAR
10/02

Comme à la Maison

Quand les Vins du Centre-Loire s'associent à une cuisine de bistro authentique et responsable



MER
11/02

L'effet millésime

Faire de l'incertitude un atout

TOUS
LES
JOURS

Corner de dégustation - stand H215

Retrouvez toutes nos appellations en dégustation sur le stand des vins du Centre-Loire



HALL 7.3 - STAND H215



Jour 1

Masterclass & Dégustation



11H à 12H



HALL 7.3 - STAND H215



En français

LUN
09/02

Vins du Centre-Loire & Crottin de Chavignol

Voyage au Cœur des Terroirs

Si le Centre-Loire séduit les amateurs de vin du monde entier, une autre appellation de la région attire les gourmets et fait saliver les papilles : **le Crottin de Chavignol**. Ce petit fromage rond, ancré dans les collines du Sancerrois depuis le XVI^e siècle, s'avère un compagnon idéal des vins blancs du Centre-Loire.

Cette masterclass, véritable immersion gustative au cœur du Centre-Loire, sera guidée par Leslie Brochot, spécialiste des terroirs viticoles, et Laetitia Gaborit, MOF fromagère reconnue.

Venez découvrir des alliances subtiles et d'exception : du **sable** au **silex**, en passant par le croquant **calcaire** et la richesse des **marnes kimméridgiennes**... Chaque affinage de Crottin de Chavignol révèle textures et arômes uniques, en parfaite harmonie avec les quatre terroirs du Centre-Loire. Une occasion unique de déguster le terroir dans tous ses sens.



Leslie Brochot alias @maitresdesaccords, plume du vin et ambassadrice des Vins du Centre-Loire & **Laetitia Gaborit**, Meilleur Ouvrier de France Fromager.





Jour 2

Masterclass & Dégustation



11H30 à 13H



HALL 7.3 - STAND H215



En français

MAR
10/02

Comme à la Maison

Quand les vins du Centre-Loire s'associent à une cuisine de bistro authentique et responsable



Imaginez un moment hors du temps, où la générosité des vignerons du Centre-Loire se mêle à la créativité d'une cuisine de bistro authentique et engagée. Sur notre stand, nous vous invitons à **vivre une expérience chaleureuse, inspirée par les valeurs qui nous rassemblent : le partage, la convivialité et le respect du terroir.**

Le chef Bastien de Changy, ambassadeur d'une gastronomie responsable et zéro gaspillage, et son ami Alexis Zaouk, sommelier passionné et Meilleur Jeune Caviste de France, vous invitent à leur table, dans un esprit « Comme à la Maison ». Ensemble, ils imaginent des **bouchées gourmandes, simples et sincères, qui dialoguent avec des cuvées emblématiques du Centre-Loire.** À leurs côtés, des vignerons du Centre-Loire partageront ce moment privilégié, racontant leurs cuvées, leurs terroirs et leur approche du métier.



Alexis Zaouk &
Bastien de Changy



Alexis Zaouk – Sommelier et Meilleur Jeune Caviste de France & **Bastien de Changy** – Chef itinérant responsable

Jour 3

Table ronde & Dégustation



10H30 à 11H30



HALL 7.3 - STAND H215



En anglais

MER
11/02

L'effet millésime

Faire de l'incertitude un atout



Cette table ronde et la dégustation associée proposeront une analyse du concept d'“effet millésime” et de la manière dont il s'exprime en Centre-Loire.

La variabilité naturelle, reflet du terroir, du climat et du savoir-faire des vignerons sera explorée afin de montrer **comment chaque millésime exprime pleinement le potentiel unique de la région**. Ce temps d'échange abordera la façon dont cette notion de millésime participe à la création de rareté et à la perception de qualité, en contraste avec la recherche de standardisation d'une année sur l'autre, caractéristique de vins plus génériques.

Deux millésimes, l'un plus frais, l'autre plus solaire, de deux appellations du Centre-Loire seront dégustés. Les échanges croisés entre vignerons, François Dal et Pauline Vicard offriront une **approche technique et stratégique du sujet**.

François Dal présentera l'accompagnement du SICAVAC pour mieux appréhender l'effet millésime en Centre-Loire. Pauline Vicard partagera son analyse de ce qui définit un vin fin et expliquera en quoi la variation entre millésimes constitue un levier essentiel de montée en gamme pour les appellations.



Pauline Vicard, co-fondatrice et directrice générale d'Areni Global, think tank indépendant dédié à l'étude de l'avenir des Grands Vins ; **François Dal**, Responsable Viticulture au SICAVAC & **Anne Burchett**, spécialiste du marketing et de la communication du vin.

