

Terre de Vins

N° 121/122 - JUILLET-AOÛT 2026



Envie de fraîcheur et d'ailleurs

ESCAPADE

Sous le soleil
de Sète

DÉGUSTATION

Nos rosés préférés
pour vous les présenter

CUISINE

Le barbecue
gastronomique





Autun (71)

Mystère à la cave

Pour animer la période estivale à la Cave Laly (Autun, 71) et faire découvrir de façon ludique les vins de Bourgogne, Benoît Laly, caviste d'argent au concours du meilleur caviste de France 2024, a lancé il y a deux ans un jeu d'énigmes au sein de sa boutique. Reconnu l'an dernier, ce format s'est à nouveau du 1^{er} juillet au 29 août avec une nouvelle énigme, de nouvelles épreuves et deux niveaux proposés (« famille », accessible avec des enfants, ou « confirmé », pour les adultes aguerris aux jeux d'énigme). Seuls, en couple ou en famille, les participants doivent résoudre le mystère d'une vieille bouteille retrouvée en cave sans étiquette. Au fur et à mesure de leur parcours (environ deux heures), les enquêteurs glanent des informations précieuses pour identifier le vin contenu dans ce flacon. Le jeu se clôt par une dégustation à l'aveugle de six vins de Bourgogne ou de sirops. Tarifs : 12 € adultes, 8 € enfants (moins de 18 ans), gratuit 7 ans et moins.

vins-laly.com

Vaqueyras (84)

Sommelier, caviste et hôte

En quête d'une destination pour vos vacances ? Meilleur jeune caviste de France 2020 et caviste d'argent 2022 au concours du meilleur caviste de France, le sommelier-caviste Alexis Zaouk (La Cave d'Alex, Nanterre) et son épouse, Léa, ont inauguré en avril 2026 trois gîtes de quatre personnes dans le vignoble de Vaqueyras (Vaucluse, 84). Avec ces hébergements répondant aux doux noms de « Clairette », « Grenache » et « Syrah », « notre but est de recevoir comme nous aimons être reçus nous-mêmes », explique le couple. Mettant à profit son expertise dans l'univers du vin, Alexis Zaouk propose aussi des visites de vignobles, dégustations et cours d'œnologie, pour la clientèle des gîtes comme pour la clientèle extérieure.

giteschezalex.com



Syndicat des cavistes professionnels

Préparer l'avenir de la profession

Réunis le 8 juin dernier pour leur assemblée générale annuelle dans les locaux de Pernod Ricard (Paris), aux côtés de partenaires institutionnels et acteurs de la filière, les adhérents du Syndicat des cavistes professionnels (indépendants, réseaux franchisés, enseignes intégrées) ont affiché leur volonté de préparer l'avenir de ce métier confronté à de profondes mutations. Après une année de restructuration, le syndicat, présidé par Johannes Marcon, place au cœur de ses priorités le retour à la représentativité de la profession et le renforcement de son attractivité. Face aux nombreux départs à la retraite attendus, plusieurs actions ont été engagées pour susciter des vocations : campagne nationale digitale, présence aux WorldSkills, rencontres avec les futurs cavistes et outils d'orientation. Le concours du meilleur caviste de France, dont la finale se tiendra les 25 et 26 octobre dans le Lubéron, reste aussi une vitrine majeure du savoir-faire du secteur. Un appel à la mobilisation collective a également été lancé pour mieux défendre les intérêts de la profession auprès des pouvoirs publics.

cavistesprofessionnels.fr



F
FLORÈS

Un vin,
un terroir,
une empreinte

**LES MEILLEURS GRANDS CRUS
DES VINS BLANCS DU LANGUEDOC**

WWW.FLORES.VIN

FLORENSAC • 5, avenue des vendanges • 04 67 77 00 20

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ • À CONSOMMER AVEC MODÉRATION