

vins des As

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Salon du Vin et du Chocolat d'Asnières-sur-Seine :

70 exposants et des vignerons de renom rarement accessibles au grand public, du 13 au 15 novembre 2026

Des vignerons réputés qui ne fréquentent habituellement pas les salons ouverts aux particuliers, des pépites à découvrir, des vins bio, biodynamiques et naturels, sans oublier les plaisirs du chocolat et de la gastronomie française : du 13 au 15 novembre 2026, Asnières-sur-Seine promet un week-end particulièrement savoureux.

Pour sa quatrième édition organisée par Vins des As, en collaboration avec la Mairie, le Salon du Vin et du Chocolat réunira 70 exposants à l'Espace Delage Concorde.

Sa particularité ? Une sélection de vignerons qui fait la part belle aux belles signatures comme aux découvertes, dans un événement accessible gratuitement à tous les amateurs.

De quoi bousculer les habitudes des salons viticoles et offrir au public une occasion privilégiée de rencontrer des producteurs que l'on croise rarement dans ce type de rendez-vous.

Plus de 70 vignerons, producteurs de spiritueux, chocolatiers et représentants de la gastronomie française viendront faire déguster leurs produits d'exception !

Salon parrainé par :
Philippe Faure Brac,
ASI Meilleur Sommelier du Monde
et Victoire Finaz
Fondatrice de l'Ecole de Chocologie et du Goût

Alsace
Marc Kreydenweiss
Sylvie Spielmann

Bourgogne
Jean-Claude Boisset (Grands Vins de Bourgogne)
Arnaud Boué (Hautes-Côtes-de-Nuits, Nuits-Saint-Georges)
Domaine Duvert (Saint-Véran, Mâcon-Prissé, Mâcon-Villages)
Domaine Gros Ch. & Fils (Ladoix, Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Corton)
Domaine Boris Champy (Pommard, Savigny-lès-Beaune)
Domaine des Malandes (Chablis, Saint-Bris)
Domaine Chanson (Rully, Mercurey, Savigny-lès-Beaune, Chablis)
Domaine Jean-Claude Rateau (Beaune, Gevrey-Chambertin)

Beaujolais
Domaine de la Croix Charnay (Morgon, Chiroubles, Beaujolais-Villages)
Domaine des Marrans (Fleurie, Morgon, Beaujolais)
Domaine de la Grosse Pierre (Morgon, Chiroubles, Fleurie, Beaujolais)
Château des Bachelards (Saint-Amour, Fleurie)
Domaine Richard Rottiers (Moulin-à-Vent, Beaujolais-Villages)

Bordeaux
Château Cazebonne (Graves)
Château Dauzac (Margaux)
Château Falfas (Côtes de Bourg)
Château Guiraud (Sauternes)
Domaine Jean-Yves Millaire (Fronsac)
Clos Puy-Arnaud (Castillon Côtes de Bordeaux)

Vous aurez la possibilité de vous restaurer sur place et d'acheter tous les produits dégustés. (avec pour le vin une réduction de 10% à la caisse, et la livraison gratuite)

Plus de 70 vignerons, producteurs de spiritueux, chocolatiers et représentants de la gastronomie française viendront faire déguster leurs produits d'exception !

Champagne
Champagne de Barfontarc (Côte des Bar)
Champagne Thiénot
Champagne Waris-Hubert (Côte des Blancs)
Champagne Odyssée (Avize, Côte des Blancs)
Île-de-France
Les Coteaux du Montguichet (IGP Île-de-France)
Loire
Domaine Clo (Saumur, Coteaux du Layon)
Domaines Joseph de Maistre (Menetou-Salon, Reuilly)
Domaine de la Croix Mélier (Montlouis)
Domaine Béatrice et Pascal Lambert (Chinon)
Domaine Malidain (Loire)
Domaine de l'Enchantoir (Saumur, Saumur-Puy-Notre-Dame)
Clos de l'Épinay (Vouvray)
Joseph Mellot (Sancerre, Pouilly-Fumé)
Domaine Gaël Félix (Quincy)
Domaine de la Croisée (Pouilly-Fumé)
Domaine les Terres d'Ocre (Saint-Pourçain)
Domaine de la Cotelleraie (Saint-Nicolas-de-Bourgueil)
Domaine Verdier-Logel (Côtes du Forez)
Provence
Domaine de la Bégude (Bandol)
Rhône Nord
Cumelle Grand Saint-Cyr (Côte-Rôtie)
Gilles Robin (Crozes-Hermitage, Saint-Péray, Cornas)
Domaine des 4 Vents (Crozes-Hermitage)
Famille De Boel (Cornas, Saint-Joseph)
Rhône Sud
Château de Manissy (Lirac, Tavel)
Château Simian (Côtes-du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape)
Château Gigognan (Côtes-du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape)
Montirius (Vacqueyras, Gigondas)
Domaine du Pié Loubié (Côtes-du-Rhône Villages Séguret)

Plus de 70 vignerons, producteurs de spiritueux, chocolatiers et représentants de la gastronomie française viendront faire déguster leurs produits d'exception !

Sud-Ouest
Domaine Plaisance Penavayre (Fronton)
Domaine Labranche-Laffont (Madiran, Pacherenc-du-Vic-Bilh)
Domaine Mouthes Le Bihan (Côtes de Duras)
Domaine Plageoles (Gaillac)
Château les Croisille (Cahors)
Languedoc-Roussillon
Château de l'Ou (Côtes du Roussillon)
Château Faiteau (Minervois)
Mas des Caprices (Fitou, Corbières)
Maison Antech (Limoux)
La Vigne de Lucien (Languedoc)
Domaine Les Aurelles (Coteaux du Languedoc, Pézenas)
Clot de l'Oum (Côtes du Roussillon, Côtes Catalanes)
Mas Conscience (Terrasses du Larzac)
Mas de Daumas Gassac (IGP Saint-Guilhem-le-Désert)
Marc et Jean Kreydenweiss (Languedoc)
Domaine Léon Barral (Faugères)
Vins étrangers
Rivetto (Barolo, Langhe, Piémont)
Fidora (Prosecco, Vénétie)
Casaloste (Chianti Classico, Toscane)
Costantino (Terredonda, Sicile)
Spiritueux
Belle de Brillet et Rhums Mount Gay
Whisky Benjamin Kuentz
Domaine des Hautes Glaces, whisky français
Cognac Drouet, cognac et pineau des Charentes
Whiskys arrangés et whiskys Aikan
Rhums arrangés K'Ribean
Chocolat et gastronomie
Ara Chocolat
Ophélie Barès, chocolatière
Relais Gourmet, foie gras
Maison Lazartigues, spécialiste du canard de dégustation
Le Cacaotier - Hubert Masse, Artisan Chocolatier



Des vignerons de renom dans un salon grand public : la rencontre que les amateurs de vin n'attendaient plus

Certains noms du vin se découvrent plus facilement sur les cartes des grandes tables ou dans les caves spécialisées que derrière les stands d'un salon destiné aux particuliers.

C'est précisément ce qui fait la singularité du Salon du Vin et du Chocolat d'Asnières-sur-Seine : réunir des vignerons de grande renommée dont certains ne participent généralement pas aux événements ouverts au grand public.

Loin de se limiter à une succession de dégustations, le rendez-vous permet de rencontrer ceux qui élaborent les vins, d'échanger sur leur travail et de découvrir leurs cuvées autrement qu'à travers une étiquette.

Cette sélection ne laisse d'ailleurs pas les professionnels indifférents. Certains ont découvert au fil des éditions ce salon et ses nombreuses pépites, signe de l'intérêt que peut présenter un événement pourtant conçu avant tout pour les particuliers.

C'est toute l'originalité de cette formule : proposer une sélection capable d'éveiller la curiosité des connaisseurs, sans réserver ses découvertes à un cercle d'initiés.



DES SIGNATURES RECONNUES AUX PÉPITES CONFIDENTIELLES, UN VOYAGE DANS LES VIGNOBLES QUI CULTIVE LA DIVERSITÉ

Un grand vin n'est pas nécessairement celui dont tout le monde connaît le nom. Il peut aussi être celui que l'on découvre au détour d'une conversation avec un producteur, celui dont on ignorait l'existence quelques minutes auparavant et qui laisse une impression durable.

Cette place accordée à la découverte est au cœur de la sélection proposée à Asnières-sur-Seine.

Parmi les vignerons présents, beaucoup travaillent selon les principes de l'agriculture biologique, de la biodynamie ou des approches naturelles. Autant de pratiques qui témoignent de différentes manières d'envisager la vigne, la vinification et l'expression du terroir.

Le salon ne se limite toutefois pas à une catégorie de vins ou à une seule philosophie viticole. Il entend avant tout mettre en lumière des producteurs authentiques, choisis pour la qualité de leur travail.

L'intérêt pour les visiteurs est double : retrouver des signatures réputées tout en s'ouvrant à des domaines moins connus, dans un même lieu et au contact direct des vignerons.

Une approche qui correspond à la vision de Vins des As, caviste spécialisé dans les vins bio, biodynamiques et naturels, à l'origine de l'organisation du rendez-vous.

LE CHOCOLAT S'INVITE À LA DÉGUSTATION : QUAND LES PLAISIRS DU VIN RENCONTRENT CEUX DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Si le vin constitue le fil rouge de l'événement, le Salon d'Asnières-sur-Seine réserve également une place aux autres plaisirs de la table.

Parmi les 70 exposants annoncés, une dizaine de chocolatiers et de représentants de la gastronomie française viendront compléter la sélection viticole.

Un mariage gourmand qui donne au rendez-vous une saveur particulière.

D'un côté, les vins et leur extraordinaire diversité aromatique. De l'autre, le chocolat, ses origines, ses intensités et ses nuances, auxquels s'ajoutent différents savoir-faire de la gastronomie française.

Cette cohabitation permet d'élargir la découverte au-delà du seul univers viticole, tout en réunissant des métiers qui partagent une même attention portée aux produits et à leur élaboration.

Une raison supplémentaire de venir au salon, y compris pour les visiteurs dont la curiosité gastronomique dépasse le seul monde du vin.



Quatre ans de rencontres et de découvertes : comment Vins des As a donné une identité singulière au salon d'Asnières

Derrière ce rendez-vous se trouve Olivier Amoudruz-Hattu, organisateur du salon avec sa société Vins des As, avec l'aide de Martin Kalck, à ses côtés depuis le début de l'aventure

Caviste spécialisé dans les vins biologiques, biodynamiques et naturels, Vins des As a été choisi par la Mairie d'Asnières-sur-Seine à la suite d'un appel d'offres, dans le prolongement de la reconnaissance exprimée par sa clientèle.

Depuis quatre ans, l'entreprise assure ainsi l'organisation de cet événement, avec une ligne directrice qui le distingue : faire de la sélection des vignerons le véritable cœur du salon.

Cette exigence a contribué à construire un rendez-vous identifié pour ses découvertes viticoles, dans l'Ouest parisien, tout en suscitant l'intérêt de professionnels du secteur.

L'événement conserve pourtant un principe essentiel : l'accessibilité.

L'entrée est libre et gratuite, afin de permettre aux amateurs de profiter de cette sélection sans que l'accès au salon constitue un frein.

Car au fond, la proposition est simple : offrir au public la possibilité de découvrir des vins et de rencontrer des producteurs que l'on n'a pas nécessairement l'occasion d'approcher ailleurs.



TROIS JOURS À ASNIÈRES POUR METTRE DES VISAGES, DES HISTOIRES ET DES SAVOIR-FAIRE DERRIÈRE LES BOUTEILLES

Du vendredi 13 novembre au soir jusqu'au dimanche 15 novembre 2026, l'Espace Delage Concorde accueillera cette nouvelle édition du Salon du Vin et du Chocolat.

Pendant trois jours, les visiteurs pourront aller à la rencontre des exposants, découvrir leurs productions et échanger avec les vignerons présents.

À une époque où l'on peut acheter une bouteille en quelques clics, cette rencontre directe conserve une valeur particulière : celle de comprendre ce que l'on déguste, de découvrir un domaine à travers la parole de son producteur et, parfois, de repartir avec une toute nouvelle idée de ce que l'on aime boire.

Avec ses 70 exposants, sa sélection de vignerons renommés et son ouverture gratuite au public, le Salon du Vin et du Chocolat d'Asnières-sur-Seine défend une certaine idée de la dégustation : exigeante dans ses choix, mais ouverte à tous les curieux.

Informations pratiques : rendez-vous du 13 au 15 novembre 2026

- Dates : vendredi 13 novembre au soir, samedi 14 et dimanche 15 novembre 2026.
- Lieu : Espace Delage Concorde, 27 rue de la Concorde, 92600 Asnières-sur-Seine.
- Entrée : libre et gratuite.
- Au programme : 70 exposants, dont des vignerons renommés, des producteurs de vins bio, biodynamiques et naturels, ainsi qu'une dizaine de chocolatiers et représentants de la gastronomie française.
- Organisation : Vins des As, en collaboration avec la Mairie d'Asnières-sur-Seine.
- Inscription gratuite et liste des vignerons :

www.vins-des-as.com





INFORMATIONS PRESSE

Site web

CONTACT PRESSE

Olivier AMOUDRUZ-HATTU

olivier@vins-des-as.com

06 85 94 14 57