

en visite au salon

WINE PARIS 2026



CE COMPTE RENDU EST RÉALISÉ PAR :

L'Orpiment
ESSENTIEL DESIGN



FLORENCE LEHMANN
L'Orpiment

Accompagnement en design stratégique
06 70 10 67 74

Bonne nouvelle ! le salon WineParis a retrouvé sa dimension internationale : **6 000 exposants** représentant **60 pays**, et plus de **63 541 visiteurs** venus de 169 pays.

Nous vous partageons cette veille avec un grand plaisir pour susciter des échanges, croiser nos analyses sur les différents marchés et anticiper les évolutions à venir. La consommation change, les codes sont bousculés, de nouveaux goûts apparaissent dans un contexte économique instable mais la dynamique est palpable ! Le marketing est plus que jamais nécessaire pour redéfinir sa place dans ce bel univers des vins, spiritueux et nouvelles boissons sans alcool.



ALEXANDRE DURAND
Paréidolies & L'Orpiment

Consultant innovation, branding & packaging
Co-fondateur du blog direction-marketing.fr
06 79 71 84 20

En 2025 nous avons consacré un cahier spécial sur les boissons No et Low alcool dans le compte rendu de visite que nous avons appelé LowNoLogie. Cette année, le salon leur consacre un hall nommé « Be No ». L'occasion d'observer comment les recettes évoluent et comment l'offre se structure.

Vous retrouverez au coeur de ce document nos illustrations de concepts qui prolongent ce travail de veille par une projection sous forme de design fiction. Nous avons imaginé la célébration associée à une boisson locale, un rouge frais prenant place à l'apéritif, et un vin portugais dans un coffret collector.

Et si on imaginait ensemble les concepts de demain ?

Si vous appréciez ce travail de veille, si vous souhaitez échanger, ou simplement nous donner votre avis, je vous invite à nous contacter par mail :

team@direction-marketing.fr

Vous pouvez également poser vos questions et consulter d'autres comptes rendus de visite sur :

www.direction-marketing.fr

SOMMAIRE

Actualités	p 4
Sparklings & prosecco	p 9
Rouges clairs & rouges frais	p 14
Canettes et petits formats	p 17
Singuliers.....	p 19
Vins Espagnols	p 21
Vins Portugais (Douro).....	p 24
Cahier Design fiction l'Orpiment	p 31
Vins tranquilles	p 36
BE NO (Sans alcool)	p 46
Spiritueux	p 62



ACKERMAN

Spécialiste des appellations Saumur et Crémant de Loire, la Maison propose un Crémant Blanc de noirs. La nouvelle gamme Réserve est également mise en avant à l'occasion du salon.



ADVINI / L'ORATOIRE DES PAPES

L'année 2026 marque le centenaire de l'étiquette iconique de L'Oratoire des Papes.. Pour marquer cet anniversaire, la maison prépare une année de célébration. À suivre !



BOISSET

De nombreuses actualités chez Boisset : Villa Moncigale reconnu « Cru Sainte-Victoire » dans une belle bouteille facétisée évoquant les ailes de la cigale. Une reconnaissance officielle de l'appellation Côtes-de-Provence Sainte-Victoire, devenu le premier Cru de Provence.

Création d'une gamme « Sortie de plage » qui joue avec une envolée de sable sur l'étiquette.

Le rosé pamplemousse Fruis and Wine s'intègre naturellement au sans alcool (vin désalcoolisé).

Mommessin propose « l'insolite » qui s'inscrit dans la vague des rouges clairs déjà bien présente l'année dernière.

Héritage Parcelaire chez Famille Skalli : AOC Minervois (Sols calcaires) et AOC Saint-Chinian (Sols schisteux)

Pour clôturer ce tour d'horizon, saluons le domaine Maire & Fils, acteur historique des vins du Jura qui témoigne d'un véritable intérêt pour ces vins encore parfois méconnus.





CASTEL

Castel frères continue à décliner son portefeuille de marques en catégorie sans alcool. On note aussi que VERY devient « VERYLY » pour gagner en singularité.



ANGEL CASTEL

Événement pour le groupe Castel avec ce premier Champagne. Le nom « Angel Castel » rend hommage à l'ainée de la génération et fondatrice du groupe Castel. Un point d'exclamation tracé au pinceau crée la structure graphique de l'étiquette.



FAMILLE PIFFAUT

La Maison Gabriel Boudier étend sa gamme avec de nouvelles liqueurs comme la bergamote, le basilic, le piment de Cayenne, le gingembre, la vanille, ou encore le yuzu.

On salue également l'arrivée de Pigalle, une liqueur de cerise pour les barmans.

Chez Veuve Ambal le Crémant de Bourgogne Extra Brut célèbre les 50 ans de l'appellation.



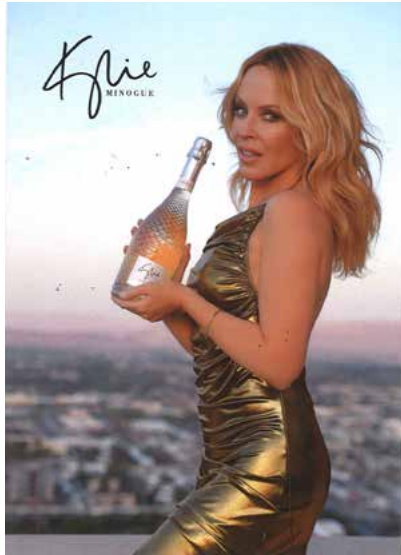
DELAUNAY VINS & DOMAINES

Corduroy vieillit son cabernet Sauvignon dans des fûts de Brandy.



La belle Angèle
décline son Spritz
en citron & basilic

SPARKLINGS & PROSECCO



KYLIE MINOGUE

Après les rosés de Provence, Kylie propose deux Proseccos. Le rosé détient à lui seul 30 % du marché britannique, et ses vins sans alcool représentent une part significative de la croissance du segment No-Low outre-Manche.

Source : [Paris Match](#)

BLUE NUN

Vin effervescent de Rheinhessen, (Allemagne) à partir de Riesling et avec des paillettes d'or.



CRÉMANT & SPARKLINGS



BESTHEIM

Soléra, ce Crémant est élaboré à partir d'un assemblage de plusieurs millésimes, reposant sur une base 100 % Pinot Blanc principalement 2017 et 2018 (principe de réserve perpétuelle).

SOIR DE PARIS

Compagnie Française des Grands Vins :
100 % cépages français (Chenin, Chardonnay, Colombard), Plus de 6 mois de fermentation naturelle sur lies.

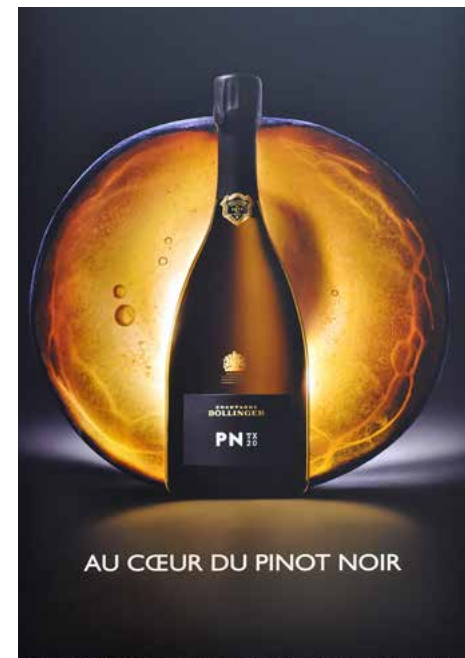


CHAMPAGNES



EPC

Ce champagne épicurien casse les codes que ce soit par son étiquette, son coffret en série limitée, la scénographie du stand ou encore la contre étiquette avec encre thermo sensible...



BOLLINGER

PN TX20, un 100 % Pinot noir valorisant les spécificités du terroir de Tauxières, cru principal de son assemblage, et élaboré avec la vendange 2020 comme année de base

CHAMPAGNES DE VIGNERONS



Des codes graphiques plus vigneron que Champagne



Des codes graphiques de Sparkling

ROUGES CLAIRS



LE CLARET

Ce vin rouge clair et léger, né dès le XIIe siècle et qui s'est exporté par bateaux entiers pendant plusieurs siècles, vient d'être remis au goût du jour sous l'impulsion du Syndicat des Bordeaux - Bordeaux Supérieur en obtenant l'Appellation d'Origine Protégée. CLARET se prononce à l'anglo-saxonne (claretté). À boire frais (entre 10 et 12°C) et jeune (idéalement dans les 2 années qui suivent sa production).

Pour en savoir plus : inao



ROUGES CLAIRS



On observe une grande variété de styles graphiques

ROUGES FRAIS



A BOIRE TRÈS FRAIS

Déjà présents en 2025, les rouges à boire frais cherchent leur place.

CANETTES



Plus présents sur les salons que dans notre quotidien, les canettes semblent commencer à se faire accepter

PETITS FORMATS



POCO VINO

D'une contenance de 200ml ces flacons sont plus élégants que de simples échantillons. Un format à regarder de près qui permet de faire découvrir un produit ou de s'adapter à une consommation en RHF.

Pour en savoir plus : pocovino.com



WHITE BOX

Des Cocktails prêts à boire en mini canettes

Pour en savoir plus : whiteboxcocktails.com

SINGULIER



VIN DE FRANCE

Vin De France revisite version French Touch les cocktails stars de l'apéro. Mention spéciale pour le Chardo Mule rafraichissant et fruité.

Pour en savoir plus : vindefrance.com



Découverte de cocktails à base de vins doux naturels par «Les Roussillons sont là»

Pour en savoir plus : roussillon.wine

SINGULIER



BENTO

Une gamme inspirée par la cuisine asiatique : Pinot noir (Wrattonbully), Pinot Grigio (Mount Benson), Rosé (limestone coast), Grenache (McLaren Vale).

ESPAGNE

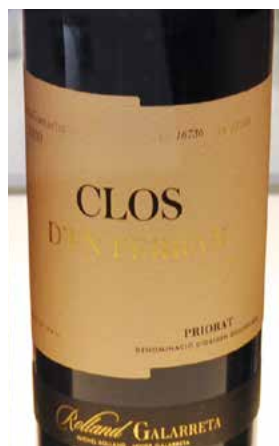


DENOMINACION DE ORIGEN

Rapide tour d'horizon du côté des appellations Rueda (Castille-Léon), de Valdepeñas (Castille-La Manche), Priorat (Catalogne), ribera del Duero...



ESPAGNE



ESPAGNE



PORTUGAL



DOURO

Focus sur les vins portugais et en particulier sur les vins secs de la vallée du Douro. Appellation d'origine protégée.



Singulier : ces bouteilles vieillies dans l'eau de mer :

- Brejinho Vinho do Atlântico Branco vieilli à 10m de profondeur
- Anfíbio est vieilli pendant 4 mois dans des fûts sur la terre ferme, puis pendant 8 mois à une profondeur de 10 mètres également le long de la côte atlantique.

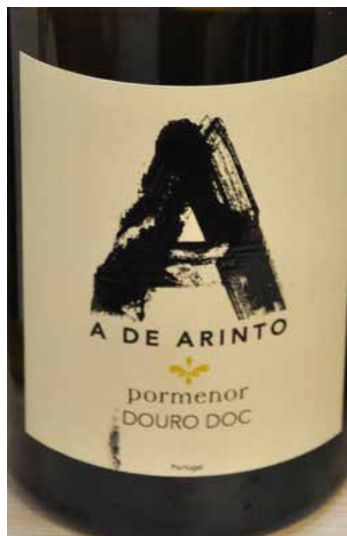
PORTUGAL



PORTUGAL



PORTUGAL



PORTUGAL



PORTUGAL



PORTO



QUINTA DO PILOTO

Moscatel vieilli dans des fûts de rum.

ET DEMAIN ?

Pour poursuivre ce tour d'horizon de l'actualité des vins et spiritueux, nous avons imaginé 3 concepts produits qui résonnent avec les signaux observés sur le salon.

Ce travail de design fiction vous permet d'avoir un aperçu de notre façon de projeter des futurs produits en illustrant un positionnement innovant avec un naming, un design volume et un parti pris packaging.

L'objectif étant de matérialiser un concept et pouvoir aligner les visions en interne ou le tester auprès de consommateurs.



DESIGN FICTION



Esther
Marketing stratégique

Imaginons que la fête prenne le goût du lieu...

Découvrez KREIZ, un sparkling breton de célébration. Élaboré à partir de cépages adaptés au terroir breton (chardonnay, chenin, pinot noir...), et sublimé par une infusion de sarrasin torréfié. Ses notes de céréales et de noisette lui confèrent une saveur unique et subtile, qui s'accorde aisément avec le moment apéritif.

LE CONCEPT

/ KREIZ (Kreiz signifie cœur en breton)
est un vin de célébration festif et ancré.

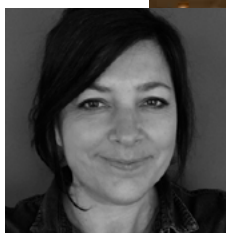
POURQUOI ?

/ Régionaliser les moments de fête.
Redonner du sens à ces moments.
Un sparkling qualitatif au prix accessible
(10–15 €).

POUR QUI ?

/ Pour ceux qui célèbrent sans ostentation.
Pour les rituels familiaux, amicaux et
locaux.

illustré par Véronique
Directrice artistique



L'Orpiment
ESSENTIEL DESIGN



DESIGN FICTION



Alexandre
Design et prospective

Imaginons un coffret collector pour un vin du Douro

Au Portugal, le Douro est une célèbre région viticole depuis 1756 et classée en 2001 au patrimoine mondial de l'UNESCO. On y retrouve notamment le vin de Porto et des rouges secs.

LE CONCEPT

/ Un vin de dégustation dans un coffret cadeau en liège* (60-80 €). ALTO CORGO est le nom de la plus haute partie de la vallée du Douro. Le liège bouilli (cuit à la vapeur) a cette couleur brune qui rappelle celle de la terre des vignes en terrasse du Douro.

* Le Portugal est le premier producteur mondial de liège

POURQUOI ?

/ Les vins secs Portugais gagnent en notoriété et se développent à l'export. Face au changement climatique ils misent sur la qualité et le caractère exclusif.

POUR QUI ?

/ Un vin rouge atypique puissant à réserver aux amateurs de grand vins de caractère.

Illustré par Marie
Directrice artistique



L'Orpiment
ESSENTIEL DESIGN



DESIGN FICTION



Alexandre
Design et prospective

Frélia, le frisson d'été

Et si le vin rouge s'invitait à l'apéritif ? Dans la famille des rouges clairs ou des rouges frais et désaltérants, voici Frélia, le frisson d'été. Issu du cépage pineau d'Aunis (appelé aussi Chenin noir), ce rouge léger se déguste frappé, accompagné de charcuterie ou de fromage.

LE CONCEPT

/ Un vin rouge à boire frappé comme un rosé de Provence ou un Spritz.

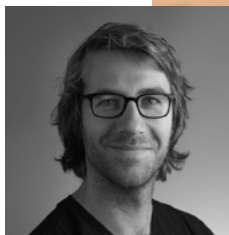
POURQUOI ?

/ Découvrir un apéritif local, léger en alcool et rafraichissant

POUR QUI ?

/ Pour celles et ceux qui préfèrent un vin nature à l'apéritif, sans mélange. Idéal avec des tapas, il s'accorde aussi bien aux saveurs de la terre que de la mer.

Illustré par Jean-Philippe
Directeur artistique



Retrouvez également nos concepts No et Low alcool dans le compte rendu 2025 :



L'Orpiment
ESSENTIEL DESIGN

VIN TRANQUILLE



VIN TRANQUILLE



VIN TRANQUILLE



VIN TRANQUILLE



VIN TRANQUILLE



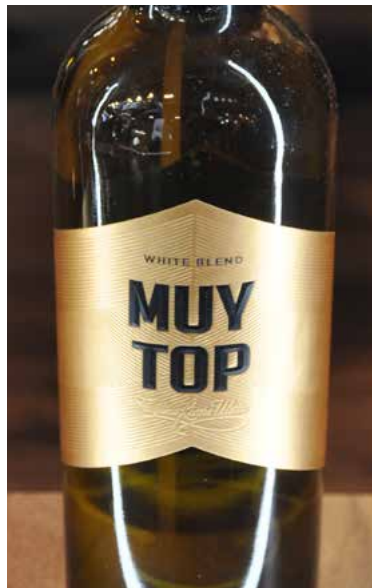
VIN TRANQUILLE



VIN TRANQUILLE



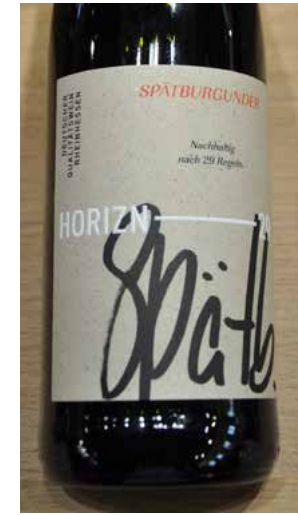
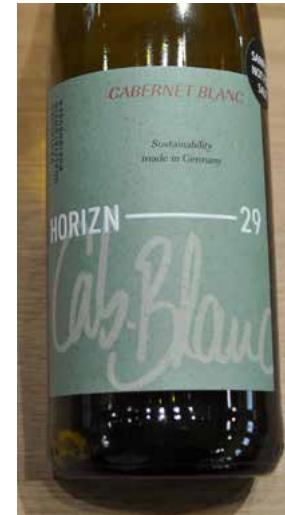
VIN TRANQUILLE



VIN TRANQUILLE



VIN TRANQUILLE



BE NO

Déjà très présents l'année dernière, les « No » se déploient et le salon Wine Paris leur dédie un hall spécifique en les séparant des « Low ».

Cette appellation généraliste englobe une grande diversité de promesses et de recettes. On y trouve une offre déclinée de l'univers des vins et spiritueux : vins désalcoolisés, boissons à base de vin désalcoolisé (BABV aromatisé), des sparklings, des apéritifs...

... mais le territoire s'élargit avec des recettes qui s'éloignent du raisin et explorent des saveurs originales : « sparkling tea », infusions, macérations, kéfirs, kombuchas, verjus...



VINS (SANS ALCOOL)



Des super Zéros en série où l'absence d'alcool devient la principale promesse.

VINS (SANS ALCOOL)



Reprise des codes classiques associés à la mention « Zéro alcool »

VINS (SANS ALCOOL)



Codes graphiques décalés des codes vigneronns traditionnels.

VINS (SANS ALCOOL)



Codes graphiques plus tournés vers l'export.

VINS (SANS ALCOOL)



La reprise du format de bouteille de bière se développe et permet d'être associé aux mêmes usages.



BABV & ROSÉS (SANS ALCOOL)



Boissons à base de vin désalcolisé et aromatisé et vins rosés flirtant avec des codes de confiserie.

SPARKLING (SANS ALCOOL)



Reprise des codes graphiques des sparklings associé à la mention Zéro alcool.

SPARKLING (SANS ALCOOL)



Adoption de codes plus originaux rappelant ceux des produits d'épicerie fine.

SPARKLING TEA (SANS ALCOOL)



Bergamot Oolong, Lavender Chai, Green tea Rhubarb, des recettes aux goûts complexes et puissants.

SPARKLING TEA (SANS ALCOOL)



Thé noir, rooibos, sencha, verveine, jasmin, églantier, mélisse, thé vert et citrus, thé blanc et vanille de tahiti...

INFUSIONS & MACÉRATIONS (SANS ALCOOL)



FÉRAL

Coup de cœur pour ces boissons botaniques fermentées et rehaussées de racines, d'épices et d'herbes. Des notes puissantes de poivre de Sichuan, gingembre, genièvre, lavande, thym...



GRANDS JARDINS

Thé vert & Badiane
Thé noir et feuilles de goyavier



INFUSIONS & MACÉRATIONS (SANS ALCOOL)



NON

De véritables recettes culinaires se présentant comme alternatives au vin. A découvrir absolument !



TEMPERA

Boissons gastronomiques du Chef Mauro Colagreco. Gamme de 6 « tranquilles » et 2 pétillants naturels

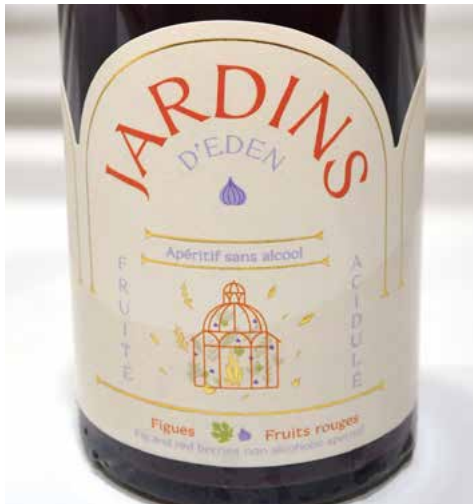


MOCKTAILS (SANS ALCOOL)



Déclinaisons des recettes traditionnelles de cocktails en version désalcoolisée.

APÉRITIFS (SANS ALCOOL)



Développement de recettes originales aux goûts typés.

KEFIR / KOMBUCHA / VERJUS (SANS ALCOOL)



Des recettes et des choix graphiques qui positionnent ces produits plus proches d'alternatives aux sodas qu'aux codes des vins et spiritueux.

SPIRITUEUX



SPIRITUEUX



SPIRITUEUX



SPIRITUEUX



SPIRITUEUX



Le cognac Philbert a proposé à l'artiste Samy Halim de personnaliser en live durant le salon des bouteilles d'Inventory, le nouveau cognac de la maison. Ces bouteilles étaient offertes par tirages au sort.



Distillerie artisanale française, Charbon propose les premiers alcools de sésame en trois versions : Grillé, Fumé ou Brulé

SPIRITUEUX



La maison Camus revisite l'étiquette de son cognac de l'île de Ré et la carafe Prestige de son cognac XO.
Invitation à la dégustation avec ce coffret SINGLE SERVE, 6 flacons de 3 cl : 2 x floral, 2 x fruité, 2 x épicé



Rénovation de la gamme de rhums de la compagnie des Indes.

APÉRITIF & SPIRITUEUX



Cocktails finement pétillants prêts à boire.



Premix à base de vodka ready to drink.

Pour en savoir plus sur le salon :



Et sur le prochain événement :



Merci à l'agence 14 septembre pour les relations presse



Vous pouvez également poser vos questions
et consulter d'autres comptes rendus de visite sur :



Vos commentaires nous aident à enrichir le contenu de cette plateforme
d'échange. Faites circuler ce document et contactez-nous :

Alexandre Durand 06 79 71 84 20 ou par mail : team@direction-marketing.fr