



29 janvier 2026

Wine Paris & ProWein 2026 : la Nouvelle-Aquitaine en mouvement, entre renouveau des vins et montée en puissance des spiritueux

Wine Paris – 9 au 11 février 2026

ProWein Düsseldorf (Allemagne) – 15 au 17 mars 2026

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) accompagne 240 domaines, négociants, caves coopératives, Maisons de Cognac et de Spiritueux de la région à Wine Paris (9-11 février 2026) et ProWein Düsseldorf (15-17 mars 2026), deux rendez-vous majeurs pour développer leurs débouchés en France et à l'export.

Temps forts 2026 : à Wine Paris, l'espace « Spirits by Nouvelle-Aquitaine » se renforce aux côtés de la filière Cognac, avec plus de 30 références à découvrir, un bar et des animations cocktail. **Côté vins, sur ces deux salons, Bordeaux mettra en avant son renouveau, entre innovation, nouveaux styles et nouvelles attentes de consommation**, notamment à travers deux masterclass animées par des *Master of Wine* de renom.

À WINE PARIS,

LA NOUVELLE-AQUITAINE MUSCLE SON OFFRE « SPIRITUEUX » AVEC LE COGNAC

À Wine Paris, l'AANA mobilise **205 exposants** sur les espaces collectifs « Vins de Bordeaux », « Vins du Sud-Ouest » et « *Be Spirits* », soit plus de **1 200 m² d'exposition**.



Nouveauté 2026 : les spiritueux montent en puissance.

La Nouvelle-Aquitaine réunit **12 exposants spiritueux dont 9 Cognac** sous la bannière *Spirits by Nouvelle-Aquitaine*.

Sur l'espace bar, les visiteurs pourront assister à des **animations cocktail avec quatre recettes signatures de long drinks** (Cognac Paloma, Cognac Mule, Cognac Collins, Cognac Tonic), afin de valoriser la diversité du Cognac et ses **nouveaux usages**.

Ce dispositif est orchestré en **partenariat avec le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC)**, le **Syndicat des Maisons de Cognac (SMC)** et l'**Union Générale des Viticulteurs pour l'AOC Cognac (UGVC)**, avec **plus de 30 références mises en avant**.

« Nous nous réjouissons de ce partenariat avec la filière Cognac, qui illustre la force du collectif régional. À Wine Paris, l'AANA est pleinement mobilisée pour soutenir nos filières emblématiques et offrir aux

entreprises les meilleures conditions de visibilité et de développement commercial, en France comme à l'export. », précise **Julien Touelle**, directeur de **l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine**.

Pour la filière, l'enjeu est clair : être visible et gagner en impact commercial. « *Le salon Wine Paris est un rendez-vous incontournable pour notre filière. Dans un contexte incertain et un environnement très compétitif, ce type de dispositif collectif est une vraie opportunité pour les producteurs de Cognac. C'est aussi pour nos prescripteurs l'occasion de découvrir dans un seul et même lieu un échantillon de toute la diversité du Cognac.* », explique **Nicolas Tricoire**, viticulteur et co-président de la Commission Communication du **BNIC**.

Même logique côté exposants, comme le confirme **Thomas Quintard**, du **Domaine Quintard Frères**, qui y participe pour la première fois : « *Cela fait plusieurs années que je participe à ce salon en tant que visiteur et j'avais très envie d'y exposer. En venant sur ce salon, j'espère trouver de nouveaux marchés, en France et à l'Export. Aujourd'hui, la part de l'export représente chez nous à peine 1% de notre chiffre d'affaires, nous espérons trouver de nouveaux débouchés en Europe et même plus loin. Nous venons également ici pour rencontrer nos clients fidèles.* »

Au-delà de l'animation, l'objectif est clair : **moderniser l'image du Cognac et valoriser ses nouveaux usages**. **Philippe Jouhaud**, négociant et co-président de la Commission Communication du **BNIC** ajoute : « *Quand vous servez un cocktail au Cognac, vous soutenez bien plus qu'une tendance : ce sont un terroir et le savoir-faire de milliers de femmes et hommes passionnés que vous mettez en valeur.* »

90 ans : les premières AOC viticoles françaises à l'honneur

Cette édition 2026 sera également marquée par les **90 ans des 6 premières appellations viticoles françaises (1936-2026)**, dont **Cognac et Monbazillac** : un anniversaire fort le 10 février au Club Haussmann, symbole de terroirs pionniers et d'un patrimoine toujours tourné vers l'avenir.

« *C'est par une soirée festive, emplie de reconnaissance pour le modèle AOC, que les vignerons de Monbazillac se fédèrent pour célébrer cet anniversaire symbolique, avec les appellations fondatrices, Arbois, Cassis, Châteauneuf-du-pape, Cognac, Monbazillac et Tavel.* » Sylvie Alem, Présidente de la **Cave de Monbazillac**.

Au programme pour les 300 invités, prescripteurs de la filière : cocktails, dégustations prestigieuses, vieux millésimes...

Masterclass & dégustations : vitrine du renouveau bordelais

Avec une masterclass animée par **Richard Bampfield**, *Master of Wine*, sur le thème « **Révéléz le potentiel des vins de Bordeaux** », Wine Paris mettra en lumière un **Bordeaux en mouvement** : nouveaux styles, nouveaux usages et nouveaux profils de vins, en phase avec les attentes actuelles (consommation responsable, accessibilité, audace dans les assemblages et les packagings). **Entre-deux-Mers Rouge, Médoc Blanc**, retour du **claret**, développement des vins **sans alcool** ou **low alcool**... autant de signaux concrets d'une **filière qui se renouvelle et bouscule ses codes**.

Rendez-vous le mardi 10 février 2026, de 16h30 à 17h30, au Restaurant des Vins de Bordeaux (Hall 7.1 – H209) – [Inscription obligatoire via ce lien](#)



Richard Bampfield, *Masters of Wine*, animera une masterclass lors de Wine Paris. ©DR/AANA

Autre temps fort : la **dégustation de cépages résistants dans le cadre de VitiRev**, le programme régional d'accompagnement à la transition agroécologique de la viticulture. Proposée en partenariat avec la

Chambre d'Agriculture de la Gironde, elle permet de sensibiliser les visiteurs à l'avenir du vignoble dans un contexte de changement climatique.

Rendez-vous également le mardi 10 février de 10h00 à 16h00, sur le stand de l'AANA (Hall 7.1 – B058).

À PROWEIN DÜSSELDORF, CAP SUR L'INTERNATIONAL POUR LES VINS DE NOUVELLE-AQUITAINE

Sur ProWein, l'espace dédié à la Nouvelle-Aquitaine, 1^{er} collectif régional, rassemble **35 exposants sur une surface de 274 m²**, au cœur de l'un des salons les plus stratégiques pour toucher les marchés internationaux.

Point fort de l'édition 2026 : une **masterclass thématique** animée par **Romana Echensperger**, *Master of Wine*, **autour du renouveau bordelais**, pour mettre en avant des vins en phase avec les nouvelles attentes de consommation et les évolutions des marchés (à l'image de la masterclass de Wine Paris). Un format qui a déjà fait ses preuves : en 2025, les masterclass animées par Romana Echensperger ont réuni plus de 80 participants issus de 15 pays différents. Une dynamique qui justifie pleinement sa reconduction en 2026, avec une session intitulée « **Le nouveau Bordeaux en un coup d'œil** » *.

**Détails de la programmation de la masterclass à venir.*



Romana Echensperger, *Masters of Wine*, animeront une masterclass lors de ProWein. ©DR//AANA

Une présence pensée pour permettre aux entreprises régionales de **rencontrer acheteurs et importateurs**, **consolider leurs courants d'affaires**, et accélérer leur **développement commercial en Europe et au-delà**.

Pour l'entreprise [BWine](#), participer à ProWein est un **choix stratégique en rapport avec le profil des visiteurs**, comme l'explique **Nathalie Lagrue**, Sales Manager : « *ProWein reste incontournable pour notre développement en Europe du Nord et de l'Est. Grâce au soutien de l'AANA, nous pouvons continuer à rayonner malgré la réduction de nos budgets événementiels.* »

Pour **Aurore Vernhet**, Responsable marketing de [Couleurs d'Aquitaine](#), la raison d'une **présence sur les deux salons** est simple : « *Deux salons, une même ambition : rencontrer tous les acteurs clés de l'international. Wine Paris et ProWein sont aujourd'hui complémentaires et incontournables pour développer durablement nos marques et nos AOP à l'export.* »

UN CONTEXTE EXPORT EXIGEANT, DES OPPORTUNITÉS À SAISIR

Dans un environnement international marqué par une concurrence accrue et des marchés en mutation, les entreprises des vins et spiritueux doivent plus que jamais **sécuriser leurs débouchés** et **activer de nouveaux relais de croissance à l'international**.

Dans ce contexte, **Wine Paris et ProWein restent des rendez-vous stratégiques** pour renforcer la visibilité des marques et ouvrir de nouvelles perspectives commerciales.

Parmi les destinations identifiées comme dynamiques, le Canada et la Norvège continuent d'offrir de réelles opportunités, notamment pour les vins et spiritueux premium.

Conformément à la politique de la Région Nouvelle-Aquitaine, l'AANA **maintient et intensifie son accompagnement**, afin de permettre aux entreprises régionales de saisir ces opportunités et de consolider leur développement en France comme à l'export.



Sources : Étude « Où exporter en 2026 ? », éditée par Business France & tastefranceforbusiness.com

La Nouvelle-Aquitaine vous donne rendez-vous

à Wine Paris : Hall 7.1 (Vins de Bordeaux) – Hall 7.2 (Sud-Ouest) – Hall 2.2 (Be Spirits)

à ProWein : Hall 4 – Espace Espaces Vins de Bordeaux et Vins du Sud-Ouest

Liste des entreprises présentes sur les deux salons disponibles sur demande.



Tout le programme de nos salons, nos événements, et bien plus encore :
lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr

Contact presse AANA
Marie Lacour-Darribère
06.32.58.73.97
m.darribere@aana.fr

À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) fédère les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la viticulture et des filières maritimes de la première région agricole de France et d'Europe.

Ses actions s'articulent autour de quatre défis : accompagner les démarches qualité, développer l'image et la notoriété des produits régionaux, soutenir les entreprises dans leur développement économique et impulser des projets collaboratifs sur l'alimentation de demain.

Labellisée « Engagé RSE – niveau confirmé » par l'AFNOR, l'AANA s'inscrit dans une démarche collective, responsable et innovante.

En savoir plus : www.aana.fr - Fiche d'identité de l'AANA

