



LE CONCOURS OÙ SEULS LES CAVISTES VOTENT

En cinq ans, le concours des Spiritueux de l'Année s'est affirmé comme celui qui permet aux cavistes de valoriser leur savoir-faire.

A l'instigation de *Cavistes & Co*, magazine de référence des revendeurs spécialisés de spiritueux, près de 400 cavistes et épicerie fines ont jugé les nouveautés 2025. Cette importante participation consacre le concours comme une référence dans leur métier. Nous leur adressons un grand merci pour leur fidélité et, surtout, de nous partager ainsi leur expertise.

Leurs votes ont à la fois plébiscité de grandes marques qui leur fournissent des exclusivités de distribution et distingué des pépites qu'eux seuls ont la capacité de dénicher et de conseiller.

Merci aussi à nos fidèles partenaires :

- Adelphe, fort de sa mission de service public, distingue chaque année une démarche écoresponsable ;
- Amorim Top Series, fournisseur de solutions de bouchage, permet tous les ans à un spiritueux français bien placé dans les votes de monter également sur le podium. —

Thomas Gueller
Éditeur

LES CATÉGORIES DISTINGUÉES

Cavistes & Co, magazine professionnel de référence dans ce circuit de distribution, a créé en 2022 un prix permettant aux cavistes de découvrir ou redécouvrir les lancements de l'année passée, puis de noter ces nouveautés.

Les trophées décernés le 9 février sur le salon Wine Paris reflètent donc leurs connaissances des attentes des consommateurs.

Les marques de spiritueux et d'apéritifs ont concouru et décroché un prix dans les catégories suivantes :

- Whisky international
- Whisky Français
- Rhum agricole
- Rhum traditionnel
- Rhum arrangé et épicé
- Gin
- Spiritueux blanc (tequilas, vodkas, piscos, grappas...)
- Spiritueux brun (armagnacs, cognacs, brandies, calvados...)
- Liqueur
- Apéritif (pastis, vermouths, amers, cocktails prêt-à-boire...)
- Sans alcool

2 prix spéciaux attribués par nos partenaires ont permis aux marques de se distinguer sur des critères spécifiques :

- Trophée Adelphe de l'emballage éco-conçu
- Trophée Amorim Top Series du spiritueux français

LES GAGNANTS DE CETTE 5^e ÉDITION DU TROPHÉE DES SPIRITUEUX DE L'ANNÉE

CATÉGORIE WHISKY INTERNATIONAL

TOGOUCHI RUM CASK FINISH

Les whiskies Togouchi sont produits par la distillerie Sakurao, créée en 2018 à Hatsukaichi, dans la préfecture d'Hiroshima, qui a la particularité de produire aussi bien des whiskies de malt que de grain. S'ils doivent leur complexité à une distillation très technique, ils bénéficient également d'un vieillissement exclusif. Ils sont en effet élevés au sein d'un chai souterrain installé au pied du mont Osorakan offrant des conditions de maturation idéales grâce à une température constante de 14 °C et une hygrométrie de 80%. Quant à ce blended japanese whisky, né de l'assemblage de whiskies de grain et de malt « maison », il a été élevé en ex-fûts de bourbon avant d'être affiné plusieurs mois dans des fûts ayant contenu du rhum jamaïcain.

70 cl, 43°, PVC : 55 €, distribution Whiskies du Monde



Mention spéciale

NC'NEAN HUNTRESS LEMON MEADOW

Fondée en 2013 par Annabel Thomas à Drimnin, en Écosse, Nc'nean est une jeune distillerie qui se distingue par son approche innovante et respectueuse de la nature. Quatrième édition de la série Huntress, Lemon Meadow illustre parfaitement son sens de l'expérimentation et son engagement écoresponsable. Élaboré à partir d'orge écossaise bio, ce single malt a en effet bénéficié d'une fermentation lente, conduite par une levure dédiée à la production de vins effervescents français.

70 cl, 48,5°, PVC : 120 €, distribution Marussia France

CATÉGORIE WHISKY FRANÇAIS

GALAAD « À LA TABLE DES CHEFS » ÉDITION CHAMPAGNE

Produit par La Mine d'Or, fondée par Stéphane Kerdodé à Ploërmel, en Bretagne, il y a dix ans, Galaad « À la table des chefs », déjà primé l'an passé à l'occasion du concours des Spiritueux de l'Année, monte cette année encore sur la première marche du podium. Il faut dire que cette cuvée, issue d'une collaboration exclusive de la distillerie avec l'association Tables et Saveurs de Bretagne, réunissant des chefs qui font rayonner leur région, est de retour avec une édition exclusive. Ce single malt français a eu droit à un *finish* inédit d'un an en ex-fûts de champagne. De quoi lui offrir une gourmandise aromatique unique et beaucoup d'élégance.

70 cl, 49,3°, PVC : 95 €, distribution Premium Craft Spirits





CATÉGORIE RHUM TRADITIONNEL

EMINENTE GRAN RESERVA EDITION N°2

En 2020, Moët Hennessy a créé l'événement avec le lancement d'Eminente Reserva 7 ans, un rhum cubain premium reconnaissable à sa bouteille en verre dont la surface rappelle la peau de crocodile, un clin d'œil au surnom de son pays d'origine. Depuis, la marque a étoffé sa gamme avec des cuvées audacieuses et tout aussi haut de gamme, à l'image d'Eminente Gran Reserva Edition N°2. Ce rhum de 10 ans d'âge est issu de l'assemblage de 80% d'*aguardientes*, des eaux-de-vie de canne distillées à 75° qui apportent de la subtilité et de la profondeur, et de 20% de rhum dit « léger » distillé à 95° offrant de vitalité. Il se distingue d'Eminente Gran Reserva Edition N°1 par son *finish* : une maturation supplémentaire inédite en ex-fûts de sauternes.

70 cl, 43,2°, PVC : 80 €, distribution Moët Hennessy

CATÉGORIE RHUM AGRICOLE

J.BALLY ART DECORATIVE

Avec Art Decorative, J.Bally rend hommage à Jacques Bally qui a marqué l'histoire du rhum martiniquais en faisant de l'excellence sa ligne de conduite. Troisième opus de cette collection reconnaissable à sa carafe pyramidale, icône intemporelle du mouvement Art déco, cette édition limitée met en lumière un rhum agricole AOC martinique extra vieux millésimé 2003. Distillé en colonne créole traditionnelle, il a été élevé en fûts de chêne français de 300 à 350 litres. La patience des années de vieillissement en climat tropical dans les chais à Sainte-Marie offre un millésime intense.

70 cl, 45°, PVC : 129 €, distribution Premium Craft Spirits





CATÉGORIE RHUM ARRANGÉ ET ÉPICÉ

LA MARQUE NOIRE VANILLE SARRASIN

Rhum traditionnel IG de la Réunion, vanille bourbon de Madagascar bio, blé noir torréfié originaire de Bretagne bio, sirop de sucre maison simplement élaboré à partir de sucre de canne bio et d'eau : voici les ingrédients qui composent ce nouvel « arrangé de caractère » de La Marque Noire. Une création très gourmande qui se distingue par des notes de pain grillé avec une belle longueur sur la vanille. De la conception des recettes à l'expédition en passant par la mise en macération des fruits et des épices, les assemblages, l'embouteillage ou encore l'étiquetage, toutes les étapes de la production sont réalisées dans l'atelier créé par Emeric Tollec de Loire-Authion, dans le Maine-et-Loire.

70 cl, 32°, PVC : 40 €, distribution La Marque Noire

CATÉGORIE GIN

YU GIN BLACK LEMON

Si le gin français Yu Gin s'est fait un nom grâce à son élégante fraîcheur qu'il doit à une combinaison unique d'extraits naturels de yuzu, de poivre de Sichuan, de coriandre et de genièvre, Yu Gin Black Lemon se distingue par sa profondeur unique. En plus du yuzu, toujours au rendez-vous, qui apporte toute son élégante fraîcheur en contrepoint de l'expression aromatique du genièvre, le citron noir fait une arrivée remarquée dans sa « recette ». Il faut dire que ses notes légèrement oxydatives, ses touches fumées et ses accents boisés font entrer Yu Gin Black Lemon dans une autre dimension. D'autant qu'un bouquet d'épices vient sublimer cet accord inédit : carvi, gingembre, cardamome et coriandre.

70 cl, 46°, PVC : 44 €, distribution Spiritique





CATÉGORIE SPIRITUEUX BLANC

LEONISTA BLANCO

Premier spiritueux 100% agave de la région du désert du Karoo, en Afrique du Sud, Leonista est élaboré selon les méthodes de production traditionnelles mexicaines, similaires à celles du mezcal. L'agave *americana*, issu de l'agriculture biologique et récolté de manière durable, est cuit au feu de bois avant de bénéficier d'une fermentation naturelle puis d'une distillation lente. Dans la gamme, le Blanco, qui n'a pas flirté avec le bois, révèle un profil aromatique fumé, herbacé et subtilement minéral. Une personnalité affirmée, parfaite pour élaborer des cocktails, comme une mezcalita, ou revisiter des classiques, tels le paloma ou le negroni.

70 cl, 40°, PVC : 54 €, distribution AK Spirits

CATÉGORIE SPIRITUEUX BRUN

DARTIGALONGUE XO SIGNATURE

L'an passé, Dartigalongue, la plus ancienne maison de négoce du Bas-Armagnac, dévoilait sa nouvelle gamme de cinq assemblages, l'aboutissement de quinze années de collaboration entre Ghislain Laffargue, maître de chai depuis 1990, et Benoît Hillion, représentant de la 6^e génération. Si leur structure a été entièrement repensée, un nouveau degré d'embouteillage a été adopté – 42° contre 40° précédemment – et leur habillage a été revu, notamment avec les initiales HD, clin d'œil à Henri Dartigalongue, 3^e génération, qui deviennent le nouveau symbole de la marque. Quant à ce XO Signature, né de l'assemblage de millésimes âgés de 12 à 20 ans, frais et élégant, il s'impose comme la signature du style Dartigalongue.

70 cl, 42°, PVC : 79 €, distribution Dartigalongue





CATÉGORIE LIQUEUR **BIARRITZ BONHEUR** **MENTHE POIVRÉE**

Produite par Matthieu Rivera et Fabrice Dubosc, artisans liquoristes installés au Pays basque, avec la complicité de Lionel Osmin et d'Imanol Harinordoquy, Biarritz Bonheur est une liqueur de menthe poivrée qui puise son intensité et sa fraîcheur dans des ingrédients naturels et un savoir-faire artisanal. La menthe fraîche aux arômes puissants est effeuillée à la main et mise en macération avant distillation. Quant aux poivres noir, blanc et de Jamaïque, ils apportent une profondeur subtile et une touche épicée raffinée. Si bien que, dans le verre, la douceur de la menthe se mêle harmonieusement au caractère aromatique des poivres.

70 cl, 17,5°, PVC : 23 €, distribution Lionel Osmin & Cie

CATÉGORIE APÉRITIF **BELMUSE VERMOUTH ROSÉ**

Imaginé par la Liquoristerie de Provence, créée en 1999 par un maître liquoriste et propriété, depuis 2017, du groupe familial du Château de Saint-Martin, cru classé de côtes-de-provence, ce vermouth allie les savoir-faire de deux maisons. D'un côté, la vinification et l'élevage ; de l'autre, la macération et l'assemblage. Belmuse, qui revendique son origine provençale à travers sa couleur rosée, est en effet le fruit d'un assemblage de cépages régionaux (cinsault, tibouren, grenache et syrah) vinifiés en rosé par pressurage direct et patiemment maturés en barriques au soleil. Il doit également sa personnalité à l'ajout de macérations d'herbes et d'agrumes emblématiques des collines régionales.

75 cl, 17°, PVC : 23 €, distribution IQ Spirits





CATÉGORIE SANS ALCOOL

SOBER SPIRITS SPRITZ 0.0%

L'an passé, en plus d'être sacré « Meilleur spiritueux sans alcool au monde » par l'IWSC pour la quatrième fois, Sober Spirits a étoffé sa collection avec le lancement de Spritz 0.0%. Comme tous les « spiritueux » de Calixte Payan, cette nouvelle création est le fruit d'une désalcoolisation. Élaboré à partir d'un *aperitivo* désalcoolisé, Spritz 0.0% peut également se targuer d'être sans sucre et très simple d'utilisation. Il suffit en effet d'associer une dose de Sober Spirits Spritz 0.0% à deux doses d'un pétillant sans alcool et à une rondelle d'orange pour obtenir un spritz sans alcool capable de séduire les *flexidrinkers* les plus exigeants.

50 cl, PVC : 20 €, distribution Sober Spirits



LUCIE DERAMBURES, CAVISTE GAGNANTE DES SPRITUEUX DE L'ANNÉE

Comme à chaque édition, un tirage au sort distingue l'un des caviestes ayant voté pour toutes les catégories afin de lui envoyer une bouteille de tous les spiritueux lauréats.

L'heureuse élue est Lucie Derambures qui, avec sa mère et ses deux sœurs, anime les caves indépendantes Le Vignoble, à Abbeville (80) et Eu (76).

« J'ai voulu participer, car je trouve important que le panel de votants soit le plus représentatif possible de la diversité de la profession. Ce fut particulièrement intéressant : j'y ai découvert des produits inconnus, alors que je développe les spiritueux depuis 18 ans, qui réalisent, en fonction des années, de 20 à 30% des ventes de nos deux magasins. »



adelphe

TROPHÉE ADELPE
DU PACKAGING ÉCORESPONSABLE
BELLE GNÔLE
LIQUEUR FRAMBOISE-POIVRE

« Un fruit tendre. Une épice coquine. Une finale qui claque. » C'est ainsi que se présente cette nouvelle liqueur Framboise-Poivre imaginée par Belle Gnôle, le label de spiritueux qui aime sortir des sentiers battus pour mettre en lumière le savoir-faire des distillateurs français. Née de l'association inédite entre des framboises fraîches de la Maison Briottet et un poivre rouge de Mondolkiri sélectionné auprès de La Plantation Fair Spices, cette liqueur explosive a l'âme écoresponsable. En plus de proposer des BIBs pour encourager le *refill*, Belle Gnôle a adopté des bouteilles en verre allégé, réemployées, fournies par Eco in Pack.

70 cl, 22°, PVC : 39 €, distribution Pardela Spirits

AMORIM
TOP SERIES
FRANCE

TROPHÉE AMORIM TOP SERIES
DU SPIRITUEUX FRANÇAIS

ARMORIK CHOUCHEN

Pionnière du whisky français, la distillerie Warenghem, qui élabore les whiskies Armorik à Lannion, en Bretagne, est reconnue pour son sens de l'innovation et son attachement à son terroir. Ses single malts bio, élaborés à partir d'orge française, double distillés en alambics pot still et sculptés par le climat breton, le prouvent aisément. Mais, avec cette édition limitée, elle va encore plus loin. Armorik Small Batch Chouchenn est en effet élevé en ex-fûts de chouchen, boisson emblématique de la région, et de chêne breton certifié bio. Entre le caractère du whisky breton, les douces notes miellées du chouchen et les nuances complexes du chêne breton, cette cuvée exclusive offre une expérience 100% celtique.

70 cl, 46°, PVC : 56 €, distribution La Maison du Whisky



LES PARTENAIRES

• CAVISTES & CO

Créé en 2011, *Cavistes & Co* a d'abord été un hors-série de la lettre hebdomadaire *V&S News* avant de devenir un trimestriel indépendant en 2018. Il paraît dorénavant 5 fois par an avec des reportages métiers, des dossiers assortiments et de nombreuses informations sur la profession. Un sondage en ligne mené en mars 2021 l'a consacré comme étant la première source d'informations professionnelles de ce circuit de distribution.

Site web : www.cavistesandco.fr

CAVISTES 
Le média des revendeurs de vins & spiritueux

• ADELPHÉ

Agréée par l'État avec une mission d'intérêt général, la société à but non lucratif Adelphe a pour mission de développer le recyclage des emballages ménagers des entreprises en France. Particulièrement active dans le secteur des vins et spiritueux depuis plus de 25 ans, elle s'adresse aussi à la boulangerie, aux métiers de bouche et aux entreprises du médicament. Adelphe permet à ses clients de remplir leur responsabilité environnementale liée à la responsabilité élargie du producteur (REP).

Site web : www.adelphe.fr


adelphe

• AMORIM TOP SERIES

Amorim Top Series propose une large gamme de bouchons à tête sur 4 segments de marché : Prestige, Élégance, Premium et Classic Value en utilisant tout type de matériau. Grâce à des conseils techniques personnalisés, la société développe des solutions créatives répondant aux besoins de ses clients. Celles-ci permettent d'augmenter la valeur perçue des produits à travers le packaging. Par ailleurs, Amorim Top Series renforce ses propositions sur les solutions environnementales, que ce soit avec du liège, du bois ou d'autres matériaux éco-conçus.

Site web : www.amorimtopseries.com/fr

**AMORIM
TOP SERIE
FRANCE**

Contact Cavistes & Co :
contact@cavistesandco.fr – Tél. : 01 43 55 97 25

**Les visuels haute définition des lauréats et de la cérémonie de remise des Trophées
sont disponibles à l'adresse suivante : contact@cavistesandco.fr**