



**ANIMA  
VINUM**

Vins de Vignerons  
à supplément d'Âme

FEVRIER  
2026

**L'ESCARGOT  
DECHAINÉ**

## WINE PARIS

Retrouvez-nous à Paris au mois de février !

**Cette année encore, nous réinstallons nos plus jolies bouteilles de vignerons récoltants sur les étagères de Wine Paris.**

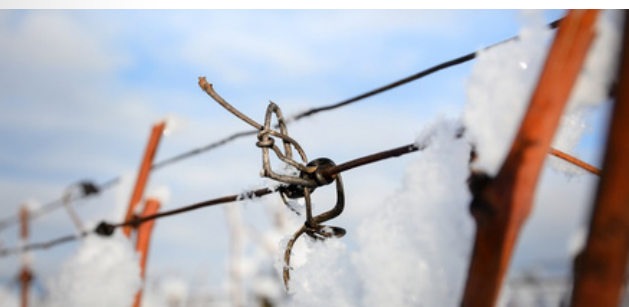
**Notre objectif ?** Toujours valoriser l'artisanat local aux yeux du monde entier mais aussi du tout Paris qui circulera dans les vastes allées du Vinexposium.

Ici, nous payons une gougère chaude, un morceau de jambon persillé et un bon canon à tous nos amis (clients et fournisseurs actuels) et aux amis que nous ne connaissons pas encore.

C'est aussi pour nous l'occasion de prospecter de futurs domaines en goûtant, en échangeant. Bref, c'est un moment spécial de notre année, très dense, très intéressant, avec de nombreuses portes qui s'ouvrent.

**Parce que la rencontre, l'échange et la joie, c'est cela le vrai esprit du vin !**

Psst : nous ne sommes pas exposant sur l'étagère "zéro alcool" comme vous l'aurez compris. Parce qu'on ne peut pas renier un produit du terroir que l'on respecte tant ! Restons entiers et sincères !



[www.animavinum.com](http://www.animavinum.com)

+33 (0) 3 80 22 22 01



+ d'infos sur LinkedIn >> **Suivez-nous !**

## Nouveau domaine : Les Sibou



**Loïc Alazard, 4e génération de vignerons à Sablet, Côte-du-Rhône**

Face au "plus beau village du monde" - Sablet, - Loïc Alazard cultive ses vignes avec une détermination farouche, issue de sa famille de cultivateurs au village depuis près de deux siècles. Une pleine vue sur les Dentelles de Montmirail, un cabanon en pierre antédiluvien, une exploitation certifiée bio de 26 hectares et plein de projets dans la tête. Voilà Loïc Alazard.

Nous l'avons rencontré et intégré à notre sélection de vignerons car il tient un talent artisanal sûr. Et nous, une étoile montante. Il a réussi le pari de se passer de la coopérative pour vinifier, élever et vendre les vins du domaine. Pour ce très jeune vigneron, pas de compromis, il travaille en bio depuis le millésime 2023 et rêve de biodynamie - qui fait déjà partie de son quotidien à lui.

Quand il décrit son vin, "Côte-du-Rhône Sablet", c'est sa "parcelle de cœur" sur laquelle il fait pousser un Grenache, colonne vertébrale du vin, une Syrah qui donne finesse et élégance, le Carignan, croquant et fruité auquel il ajoute un cépage Mourvèdre pour finaliser sa structure tannique. Parcelle carte-postale, sur laquelle s'élève le petit cabanon qui abritait ses ancêtres, à la pause méridienne, quand ils allaient aux vignes à cheval depuis le village. Cabanon qui finira tôt ou tard en petit lieu de dégustation.

Loïc Alazard transporte avec lui un monde paysan, des cépages nobles, un goût de la nature et de ses rythmes, une tradition à laquelle il apporte sa pierre avec poésie ... et aussi un ferme sens des réalités.

## En savoir + sur le vin

### **Cité des Climats et vins de Bourgogne - Beaune, Chablis, Mâcon**

Trois lieux interconnectés et modernes pour plonger dans la culture bourguignonne du vin via expériences multi-sensorielles.

### **Musée du Vin de Paris**

Un classique parisien, pour voir les outils anciens, près de la Tour Eiffel.

## Touristes du vin

### **World of Wine (WOW)**

(Porto, Portugal) → Quartier entier dédié au vin (et au porto, chocolat, liège). Plusieurs musées interactifs. Approche Lifestyle.

### **Cité du Vin à Bordeaux**

Toujours le must en 2026 avec des expos temporaires sur le vin & IA du futur (simulations climatiques sur les vignobles via lae étage. tech). Bonus : Bar de dégustation au 8e étage.

Rejoignez-nous sur **Instagram !**



Hep ! On vous a dégotté une  
chronique à lire absolument !  
Un bijou d'humour anglais !

