

Paris, le 09 octobre 2026

Le Guide MICHELIN dévoilera sa première sélection des grappes MICHELIN en Champagne le 4 février 2027

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Après la Bourgogne et le Bordelais, deux des berceaux emblématiques du vin français, le Guide MICHELIN poursuit le déploiement des grappes MICHELIN à la découverte des grands territoires qui façonnent l'identité viticole du pays. Le 4 février 2027, il révélera la première sélection consacrée à la Champagne. Cette nouvelle étape confirme l'ambition du Guide MICHELIN de mettre en lumière la richesse et la diversité des vignobles français.

Forte d'un patrimoine unique, reconnu bien au-delà des frontières françaises, la Champagne s'impose naturellement comme une destination majeure, où l'excellence des vins et le savoir-faire des femmes et des hommes qui les façonnent se conjuguent pour incarner l'identité et l'excellence de ce territoire.

« La Champagne occupe une place absolument singulière dans le monde viticole. Universellement associée à la célébration, elle est de plus en plus reconnue pour ce qu'elle est fondamentalement : une grande région de vins, riche d'une remarquable diversité de terroirs et d'expressions. Ces dernières décennies, des vigneron ont contribué, aux côtés des grandes maisons historiques, à renouveler notre regard sur cette diversité et sur la capacité de leurs produits à accompagner toute l'expérience de la table. Il nous semblait essentiel que les grappes MICHELIN viennent révéler et célébrer le dynamisme de la Champagne. » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

À propos des grappes MICHELIN : À travers la grappe, sa nouvelle distinction, le Guide MICHELIN met désormais en avant les meilleurs domaines viticoles du monde. Ce nouveau repère de confiance pour les amateurs de vin se décline en trois niveaux : 1, 2 et 3 grappes, complétés par une sélection de domaines recommandés. Les domaines sont évalués en toute indépendance par les inspecteurs spécialisés du Guide MICHELIN selon cinq critères universels : la qualité de l'agronomie, la maîtrise technique, l'identité, l'équilibre et la constance.

- **3 grappes** : des producteurs d'exception. Quel que soit le millésime, les amateurs de vin peuvent s'orienter vers les productions du domaine en toute confiance.

- **2 grappes** : des producteurs d'excellence qui se distinguent par une qualité et une constance remarquables au sein de leur terroir.
- **1 grappe** : des producteurs de grande qualité qui élaborent des vins de caractère et de style, particulièrement réussis lors des meilleurs millésimes.
- **Recommandés** : des producteurs de confiance, choisis pour leur constance et leur qualité, dont les vins bien faits promettent une expérience de qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 122 600 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

📍 112, avenue Kléber - 75116 Paris

☎ +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7

🌐 www.michelin.com

✉ @Michelin
