Paris, le 2 décembre 2025

Le Guide MICHELIN étend son expertise de recommandation et lance sa nouvelle distinction dans l'univers du vin

- La Grappe MICHELIN (1, 2 et 3 Grappes) deviendra un nouveau repère destiné aux amateurs de vin pour la sélection des meilleurs domaines viticoles.
- Une méthode rigoureuse et transparente qui se basera sur 5 critères précis, appliqués pour garantir une sélection indépendante et cohérente.
- Dès 2026, les premières régions mises à l'honneur seront la Bourgogne et le Bordelais.

Depuis 125 ans, le Guide MICHELIN récompense les lieux et les talents qui incarnent l'excellence en gastronomie et en hôtellerie, avec les Étoiles MICHELIN créées en 1926 et les Clefs MICHELIN lancées en 2024. Cette expertise de sélection s'étend maintenant naturellement au vin, référence-clé de l'expérience gastronomique. Le Guide MICHELIN met déjà en lumière les cartes des vins exceptionnelles et les sommeliers, notamment grâce au pictogramme « vin » créé en 2004 pour distinguer les accords mets-vins de haute qualité. En 2019, le Prix MICHELIN de la sommellerie fait son entrée pour récompenser les professionnels dont l'expertise permet d'améliorer l'expérience des convives grâce à une maîtrise exemplaire de la sélection et du service des vins.

La Grappe MICHELIN, nouvelle distinction du Guide, mettra désormais en avant les domaines viticoles dans différentes régions du monde. Elle évaluera leur excellence globale selon cinq critères universels, appliqués de manière uniforme.

« Après avoir guidé les épicuriens vers les plus belles tables au cœur de plus de 70 destinations et les adresses hôtelières d'exception dans le monde entier, le Guide MICHELIN est heureux d'ouvrir un nouveau chapitre avec l'univers du vin. Ce nouveau repère s'adresse aussi bien au néophyte curieux qu'à l'expert passionné, et met en lumière les femmes et les hommes qui, partout dans le monde, façonnent avec talent et exigence les domaines viticoles d'aujourd'hui et de demain. » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

La Grappe MICHELIN : un nouveau repère pour découvrir et célébrer les talents viticoles

Dans l'univers du vin, le Guide MICHELIN récompensera non seulement les domaines, mais surtout les professionnels qui les font vivre : vignerons, coopératives, associations, maisons-mères… À travers cette distinction, le Guide souhaite mettre en lumière des histoires uniques, des savoir-faire transmis de génération en génération, ainsi que de nouvelles approches résolument innovantes et des pratiques contemporaines, évaluées selon une méthodologie stricte et indépendante.

Le Guide MICHELIN offrira désormais aux amateurs de vin un repère de confiance : les Grappes, 1, 2 ou 3 mais aussi une sélection de domaines recommandés.

Trois 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.

Deux grappes
Des producteurs d'excellence qui se distinguent par une qualité et une constance remarquables au sein de leur terroir.

Une grappe
Des producteurs de grande qualité qui élaborent des vins de caractère et de style, particulièrement réussis lors des meilleurs millésimes.

Sélectionné
Des producteurs de confiance, choisis pour leur constance et leur qualité, dont les vins bien faits promettent une expérience de qualité.

Une méthodologie qui s'articule autour de 5 critères
Guidé par des valeurs fondamentales d'excellence et d'indépendance, le Guide MICHELIN applique pour sa nouvelle distinction cinq critères de manière uniforme et ce partout dans le monde.

1. **Qualité de l'agronomie**

L'évaluation porte sur la santé des sols, l'équilibre des ceps ainsi que les soins apportés à la vigne. Autant de facteurs essentiels qui influencent directement la qualité du vin.

2. **Maitrise technique**

L'analyse s'attache à la maîtrise technique en cave. Les inspecteurs recherchent une vinification précise et rigoureuse, produisant des vins bien élaborés, reflétant le terroir et le cépage, sans défauts perturbants.

3. **Identité**

Le Guide valorise les vigneronnes et vignerons qui créent des vins exprimant la personnalité, le lieu et la culture qui les ont façonnés.

4. **Équilibre**

Évaluation de l'harmonie entre acidité, tanins, bois, alcool et sucrosité.

5. **Constance**

Les vins sont jugés sur plusieurs millésimes afin de vérifier leur constance dans la qualité, même lors des années difficiles. Le Guide met en avant les vins qui gagnent en qualité au fil du temps.

L'expertise au cœur des évaluations

Les futures sélections s'appuieront sur l'expertise d'inspecteurs dédiés dans le vin, tous professionnels et salariés du groupe Michelin.
Cette équipe qui effectue ses recommandations de façon collégiale en toute indépendance réunira des spécialistes du vin et de nouveaux inspecteurs spécialement recrutés.

Chaque membre de cette équipe internationale est choisi non seulement pour ses qualifications, mais aussi pour sa capacité à évaluer les domaines viticoles du monde entier avec rigueur, indépendance et intégrité. Anciens sommeliers, critiques spécialisés ou experts de la production, tous issus du secteur, ces professionnels possèdent une expérience concrète et approfondie du monde viticole.

Les futures sélections reflèteront l'excellence et la constance des domaines sélectionnés.

En 2026, la Grappe MICHELIN écrira son premier chapitre au cœur de deux terroirs mythiques : le Bordelais et la Bourgogne

La Grappe MICHELIN fera ses premiers pas dans deux des régions emblématiques du paysage viticole mondial : le Bordelais et la Bourgogne. Un choix fort, qui célèbre la diversité, la profondeur historique et la richesse culturelle du vin à la française.

Le Bordelais s'est imposé au fil des siècles comme un acteur historique du monde du vin. Ses grands domaines et sa réputation dépassent nos frontières. Terre de prestige et d'innovation, le Bordelais allie tradition et rayonnement international.

La Bourgogne se distingue par son approche intime et profondément enracinée dans le patrimoine. Ses domaines familiaux, à taille humaine, témoignent d'une tradition de rigueur et de soin dans chaque étape de la production. La transmission et l'histoire façonnent l'identité locale et font la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

Rendez-vous en 2026 pour la toute première sélection de la Grappe MICHELIN.

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 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

@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