Le Grand Repère

Comment le concours est jugé

Le concours du Meilleur Caviste de France a été créé en 2014 par le **Syndicat des cavistes professionnels (SCP) et se tient tous les deux ans.** Depuis l'édition 2026, son organisation est confiée au magazine professionnel Cavistes & Co, qui l'organisera aussi en 2028 et 2030, indique le site du concours. Quarante cavistes venus de toute la France ont participé à l'édition 2026 : une présélection en ligne a retenu quarantes candidats pour participer aux phases finales. Huit finalistes seulement en finale, d'après Vitisphere et Au cœur du CHR. Les épreuves mêlent questionnaires de connaissances, dégustations à l'aveugle, quiz de rapidité et mises en situation commerciale en magasin. Un trophée distinct, le Trophée Champagne Education, récompense le meilleur candidat de moins de 30 ans.

Ce que ce titre ne dit pas : il n'évalue ni les prix pratiqués dans la boutique, ni la taille du stock, ni l'accueil un jour donné. Il mesure les compétences d'une personne, le caviste, dans des épreuves normées.

Vinothentik, Chabeuil (26) >> caviste d'argent

3, rue Maurice-Koechlin, zone d'activité La Grue, 26120 Chabeuil, près de Valence.

Jean-Philippe Leroy, propriétaire de l'enseigne, est un habitué du podium : **déjà caviste de bronze en 2018**, il monte d'une marche en 2026. Gault&Millau, qui le classe parmi les meilleures caves du pays, décrit une boutique ne proposant que des produits d'artisans et de

vignerons dénichés par le caviste, avec un goût pour les cépages anciens.

