

Syndicat des Vignobles de la Côte Vermeille  
Banyuls-sur-Mer, le 15 Juillet 2025

**À l'attention de Monsieur le Président Antoine PARRA**  
Communauté de communes Albères - Côte Vermeille -  
Illibérès  
3 impasse Charlemagne  
66700 Argelès-sur-Mer

**Objet :** Demandes de soutien pour deux actions majeures de valorisation du vignoble en 2025

Monsieur le Président,

Dans le cadre du plan de relance collectif du cru Collioure-Banyuls, le Syndicat des Vignerons sur Mer poursuit ses efforts de structuration et de rayonnement autour de deux axes forts en 2025 :

### **1. Accueil du Meilleur Sommelier de France 2024 au MAS REIG**

Dans la continuité des éditions précédentes, nous souhaitons accueillir Bastien Debono, Meilleur Sommelier de France 2024, élu à Thuir en pays catalan, pour un programme complet de travail, d'échange et de transmission autour de nos appellations, dans le cadre des festivités de l'événement Vendanges en Fête :

- Sélection des cuvées ambassadeurs 2025-2026 du cru Collioure-Banyuls
- Masterclass à destination des professionnels et du public
- Valorisation du territoire via le Mas Reig, pôle œnotouristique communautaire

Sa présence sur le cru contribue à renforcer notre crédibilité auprès des prescripteurs nationaux, tout en créant des temps forts pour la formation, la presse et la communication.

Nous sollicitons un soutien financier pour accompagner cette venue.

## 2. La Mostra des Vins de la Côte Vermeille – Édition Paris (17 novembre 2025)

Après plusieurs éditions réussies en région, la Mostra s'installe à Paris, aux Caves du Louvre, pour une journée 100 % dédiée aux prescripteurs : sommeliers, cavistes, restaurateurs, journalistes.

### **Au programme :**

- Masterclass autour des profils de vins du cru
- Pôles de dégustation par famille de cuvées
- Présence d'une quinzaine de vignerons
- Stand d'information sur le territoire animé en lien avec le Campus de Banyuls

Nous sollicitons un accompagnement logistique et financier pour cette opération stratégique à fort impact national.

Ces deux initiatives s'inscrivent pleinement dans notre stratégie collective : faire rayonner nos appellations, défendre la viticulture sur la Côte Vermeille, et nouer des liens solides avec les relais d'opinion.

Vous trouverez un dossier récapitulatif en pièce jointe à cette lettre.

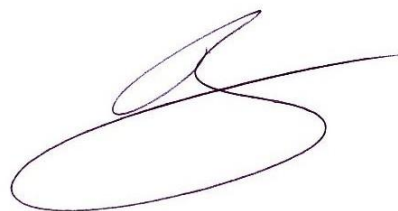
Nous vous remercions de l'attention portée à ces actions structurantes et restons à votre disposition pour échanger sur leur mise en œuvre.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos salutations distinguées.

**Romuald Peronne**

Président du Syndicat des Vignobles de la Côte Vermeille

06 99 08 13 13 – [contact@vigneronsurmer.com](mailto:contact@vigneronsurmer.com)



# SOUTIEN AUX ACTIONS 2025

---

## Syndicat des Vignobles de la Côte Vermeille



# Une stratégie de valorisation collective

Le Syndicat des Vignerons sur Mer poursuit en 2025 son plan de relance du cru Collioure-Banyuls avec deux opérations fortes :

- L'accueil du Meilleur Sommelier de France à Banyuls-sur-Mer au MAS REIG dans le cadre de Vendanges en Fête
- La Mostra des Vins de la Côte Vermeille à Paris

## Objectif commun :

- ◆ Renforcer la notoriété du cru
- ◆ Valoriser le territoire
- ◆ Former et transmettre



# LETTRE D'INTENTION

La Communauté de Communes Albères-Côte Vermeille-Illibéris est un partenaire naturel de nos événements, qui mettent en lumière les savoir-faire viticoles, culinaires et l'hospitalité de notre territoire.

Dans la continuité de l'édition 2024, nous souhaitons amplifier cette dynamique avec l'accueil du meilleur sommelier de France Bastien DEBONO dans le cadre des festivités de Vendanges en Fête à Banyuls-sur-Mer, et une Mostra des Vins de la Côte Vermeille, délocalisée à Paris, afin de rayonner en-dehors du Cru lors d'une journée professionnelle et de grande qualité, en sollicitant votre soutien.

Nous vous remercions de l'attention portée à cette démarche collective.





# **PROJET 1 :** **Accueil du** **Meilleur Sommelier de France** **Bastien Debono à Banyuls-sur-Mer**

Le Meilleur Sommelier de France 2024 est  
attendu au Mas Reig pour :

- Sélectionner les cuvées ambassadeurs du cru 2025-2026
  - Animer des Masterclass ouvertes aux professionnels et au public
  - Intervenir au Mas Reig, pôle communautaire d'œnotourisme et de formation
- 

# INTERET POUR LE TERRITOIRE ET POUR LE MAS REIG - CAMPUS BANYULS

- Une légitimité incontestable auprès des prescripteurs du vin
- Un soutien à la médiatisation de l'événement
- Une caution technique et professionnelle pour les accords présentés
- Un lien fort entre terroir, excellence et formation



# NOS PARTENAIRES



ALBÈRES  
CÔTE VERMEILLE  
ILLIBÉRIS  
Communauté de Communes



LES TOQUES  
BLANCHES  
ROUSSILLON | OCCITANIE



CAMPUS BANYULS  
*Se former au cœur du vignoble*



# PROJET 2 :



## LA MOSTRA DES VINS DE LA CÔTE VERMEILLE À PARIS

LUNDI 17 NOVEMBRE 2025



## *La mostra s'invite à Paris*

Après le succès de ses trois premières éditions, la Mostra des Vins de la Côte Vermeille s'installe comme un rendez-vous incontournable dans l'agenda des professionnels du vin pour partir à la découverte des vignerons de Collioure et Banyuls et déguster le nouveau millésime.

**Pour cette nouvelle édition, La Mostra investit Paris pour aller à la rencontre des prescripteurs parisiens et leur proposer une expérience de dégustation inédite et immersive.**



**Lundi 17  
novembre 2025**

**aux Caves du  
Louvre à Paris**

**De 11h à  
16h**

**150 professionnels du  
vin attendus**

# *La mostra s'invite à Paris*

## **Le programme**

### **I - Trois masterclass immersives en partenariat avec des sommeliers de renom**

#### ***Hiérarchisation des Terroirs***

Vers une reconnaissance des Lieux dits, des premiers et grands Crus en lien avec de l'étude de terroir menée par le vignoble

#### ***Banyuls : 90 Ans d'Histoire et d'émotion***

Une masterclass pour redécouvrir le Banyuls à travers son héritage, son évolution et ses perspectives.

#### ***Déguster la gamme des AOC Collioure et Banyuls***

Focus sur les spécificités :

- Grenache noir : richesse et profondeur
- Grenache gris : équilibre et complexité
- Blancs de garde vs blancs frais : interprétations stylistiques et potentiels d'accords mets-vins

### **II - Des pôles de dégustation thématiques**

Plusieurs millésimes de :

- Banyuls
- Lieux dits d'altitude
- Lieux dits maritimes

### **III - Des stands de vignerons**

Une vingtaine de vignerons présentent leurs vins

*La mostra s'invite à Paris*

## Le programme



### **NOUVEAUTÉ DE CETTE ÉDITION PARISIENNE**

Les vignerons du Cru Collioure  
Banyuls invitent le Campus Banyuls !

Un espace sera entièrement dédié pour promouvoir  
l'école et son programme de formation auprès des  
professionnels parisiens.

## Le lieu

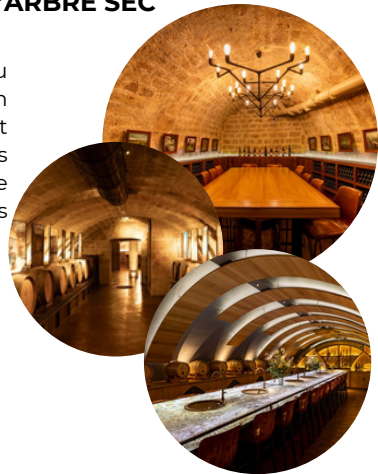
### LES CAVES DU LOUVRE + LA DISTILLERIE DE L'ARBRE SEC

Au cœur du 1er arrondissement de Paris, à deux pas du Palais Royal, les Caves du Louvre vous plongent dans un lieu chargé d'histoire, alliant patrimoine, élégance et expérience sensorielle. Ce site d'exception, autrefois rattaché au palais royal, offre aujourd'hui un cadre singulier et prestigieux pour l'organisation de vos événements.

Les Caves du Louvre – Avec leur atmosphère intimiste et voûtée, ces caves historiques peuvent accueillir jusqu'à 200 personnes debout.

Elles se prêtent parfaitement à des réceptions, cocktails, lancements de produits, soirées clients ou séminaires immersifs dans un cadre patrimonial rare à Paris.

La Distillerie de l'Arbre Sec – Espace indépendant et confidentiel, situé juste au-dessus des Caves, cette distillerie contemporaine permet des événements plus intimistes, avec une capacité d'accueil de 50 personnes debout. Un lieu idéal pour des dégustations, réunions exclusives, ateliers ou moments privilégiés en petit comité.



*La mostra s'invite à Paris*

## Le lieu

### LES DIFFÉRENTS ESPACES

Les caves du Louvre

1er Sous-Sol : Chai et Dégustation

SALLE DE DÉGUSTATION



CHAI

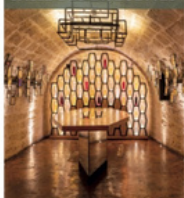


SPEAKEASY



2ème Sous-Sol : Parcours des Sens

SALLE DES ÉTIQUETTES



SALLE DES ARÔMES



LABORATOIRE



BAR DE DÉGUSTATION



LA SALLE  
DES TERROIRS



La distillerie de l'Arbre Sec

## Le lieu

### LE PLAN



#### Rez de chaussée

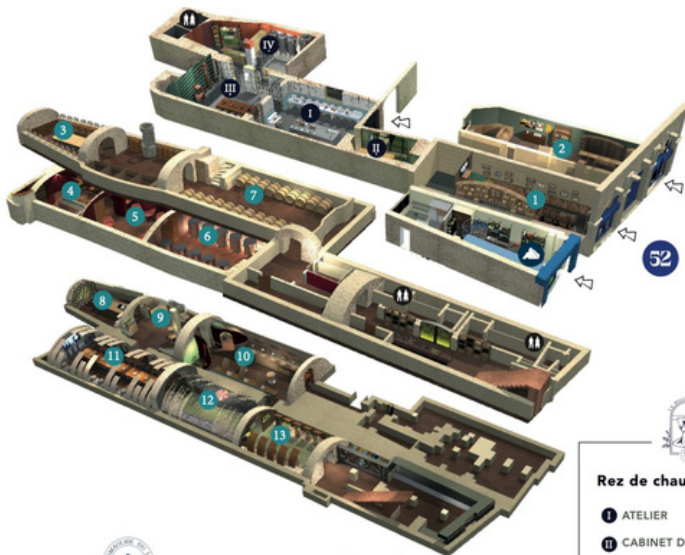
- 1 ACCUEIL
- 2 BOUTIQUE

#### 1er Sous-Sol : Chai et Dégustation

- 3 DÉGUSTATION
- 4 SPEAKEASY
- 5 LOUNGE
- 6 CUVERIE
- 7 CHAI

#### 2ème Sous-Sol : Parcours des Sens

- 8 SALLE DES ÉTIQUETTES
- 9 MISE EN BOUTEILLE
- 10 BAR
- 11 LABORATOIRE
- 12 SALLE DES ARÔMES
- 13 SALLE DES TERROIRS



FROMAGERIE DU LOUVRE

#### Légende

- ENTRÉES II TOILETTES
- 52 RUE DE L'ARBRE SEC



#### Rez de chaussée

- I ATELIER
- II CABINET DES BOTANIQUES
- III VERRIÈRE
- IV PRODUCTION





## BUDGET PRÉVISIONNEL - ÉVÉNEMENTS 2025

| Dépense                                                                                         | Montant HT             | Montant TTC            | Recette                    | Montant HT             | Montant TTC            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------|
| <b><i>La Mostra à Paris - salon professionnel aux Caves du Louvre - le 17 novembre 2025</i></b> |                        |                        |                            |                        |                        |
| Location et prestations par les caves du Louvre                                                 | 25 133 €               | <b>29 546 €</b>        | Participation Syndicat     | 20 133 €               | <b>24 160 €</b>        |
| Organisation Rouge Granit (mise en réseau, logistique)                                          | 5 000 €                | <b>6 000 €</b>         | Subvention CC ACVI         | 10 000 €               | <b>12 000 €</b>        |
| <b><i>TOTAL MOSTRA</i></b>                                                                      | <b><i>30 133 €</i></b> | <b><i>36 160 €</i></b> | <b><i>TOTAL MOSTRA</i></b> | <b><i>30 133 €</i></b> | <b><i>36 160 €</i></b> |

### ***Accueil meilleur sommelier de France - octobre 2025***

|                               |                       |                       |                               |                       |                       |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Honoraires                    | 3 000 €               | 3 600 €               | Participation CC ACVI         | 2 000 €               | 2 400 €               |
| Déplacement et séjour         | 2 000 €               | 2 400 €               | Participation Syndicat        | 3 000 €               | 3 600 €               |
| <b><i>TOTAL SOMMELIER</i></b> | <b><i>5 000 €</i></b> | <b><i>6 000 €</i></b> | <b><i>TOTAL SOMMELIER</i></b> | <b><i>5 000 €</i></b> | <b><i>6 000 €</i></b> |
| <b>TOTAL GENERAL</b>          | <b>35 133 €</b>       | <b>42 160 €</b>       | <b>TOTAL GENERAL</b>          | <b>35 133 €</b>       | <b>42 160 €</b>       |