



# JEAN-LUC BOT EST MAÎTRE CAVISTE

## Une bonne bouteille, CARQUEFOU (44)

### *Une passion familiale devenue carrière*

Originaire de Cholet, Jean-Luc Le Bot, 56 ans, grandit dans une famille où la gastronomie à la française et le vin occupent une place centrale. « *Mes parents aimaient préparer de bons repas avec des accords mets-vins pour recevoir à la maison* », raconte-t-il. Son père, qui possédait une cave bien fournie, avait pour habitude de choisir les bouteilles avant même de penser au menu. « *Il regardait quels vins étaient prêts à boire et demandait ensuite à ma mère les recettes qu'elle proposerait avec* », sourit-il. Marquant durablement sa jeunesse, cette approche l'incite tout naturellement à s'orienter vers le monde du vin, à travers un BTS en viticulture-œnologie, puis via une formation spécialisée en commerce des vins et spiritueux. Ses premières expériences professionnelles le conduisent à Cognac, où il intervient dans le conseil en vinification et en distillation, puis vers une aventure entrepreneuriale dans la vente de vins à destination de la restauration à Nantes. Après un passage à Promocash, où il prend la responsabilité du rayon vins, le véritable virage intervient en 1998, lorsqu'il intègre une cave de Chateaubriant. Il y officiera quinze ans, avant de créer sa boutique actuelle à Carquefou, sous la même enseigne que l'un de ses anciens collègues installé à Saint-Sébastien-sur-Loire, au sud de l'agglomération de Nantes.

### *Un professionnel expérimenté labellisé Maître Caviste*

Avec cette ouverture de cave, « *je suis reparti de zéro, mais avec quinze ans d'expérience et beaucoup de contacts* », constate le caviste. Dès l'origine, sa sélection repose sur des vigneron indépendants retenus « *pour leur belle constance qualitative, la digestibilité des vins, l'expression des terroirs et des cépages, et évidemment le rapport qualité-prix.* » Avec la volonté de répondre aux attentes d'un maximum de clients, Jean-Luc Bot a toujours misé sur une diversité de styles, avec « *actuellement en top position des ventes le Languedoc et la Loire, suivis en valeur de champagne*, rapporte le commerçant, *sans oublier les alcools, whisky et rhum en tête.* » Grand amateur de spiritueux, Jean-Luc Le Bot co-organise d'ailleurs avec Laurent Mercier, autre Maître Caviste nantais (La Cave Laurent) le Nantes Spirits Festival, qui rassemble chaque année en octobre depuis six ans près de 90 exposants et un millier de visiteurs.

Outre cet événement majeur, comme un hommage aux origines de sa passion, le caviste organise aussi régulièrement à la boutique, entièrement rénovée depuis novembre dernier, des ateliers dégustation accords mets et vins (sur inscription), avec la complicité d'artisans de bouche du quartier. A cette occasion comme au quotidien, Jean-Luc Bot ne manque pas désormais de mettre en avant son titre fraîchement acquis de Maître Caviste, « *un gage de crédibilité et de visibilité important pour se démarquer de la concurrence, accrue localement depuis quelques années.* » Anciennement président de l'Union des commerçants de Carquefou, cet homme de réseau compte aussi mettre à profit cette distinction pour se positionner comme fournisseur des entreprises locales, un secteur qui lui tient particulièrement à cœur.



Photo: @LaurenaDias



## JEAN-LUC BOT MAÎTRE CAVISTE

### Une bonne bouteille

21 rue du neuf août 1944

44470 Carquefou

02 40 31 85 42 - 06 13 60 62 11

unebonnebouteille@gmail.com

[www.une-bonne-bouteille.fr](http://www.une-bonne-bouteille.fr)



FCI - FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex  
[www.cavistes.org](http://www.cavistes.org)

CONTACT PRESSE

Cyril Coniglio  
06 49 28 20 97  
[fci@cavistes.org](mailto:fci@cavistes.org)



# “MAÎTRE CAVISTE”

## LA RECONNAISSANCE DE TOUTE UNE PROFESSION

### *Pourquoi un titre de Maître Caviste ?*

En gestation depuis 2017, ce label a été officiellement lancé par la FCI fin 2020, avec remise de titres des premiers Maîtres Cavistes lors de l'assemblée générale de 2021. Se voulant le pendant de ce qui existe déjà dans d'autres professions artisanales telles que les Maîtres restaurateurs, sommeliers, artisans boulangers, fromagers..., ce label entend manifester ostensiblement les compétences et l'expérience de ces professionnels, et leur conférer de la visibilité auprès des consommateurs et du milieu viticole. A long terme, ce titre aspire à être reconnu comme une distinction de la République Française.

### *Comment devenir Maître Caviste ?*

Pour décrocher cette distinction, outre l'adhésion obligatoire à la FCI, les aspirants candidats doivent respecter sept conditions compilées dans une charte officielle :

- **Ancienneté** : exercer le métier de caviste depuis plus de dix ans.
- **Connaissances** : se tenir au courant de l'actualité de la profession.
- **Formation** : former clients et collaborateurs par des ateliers, dégustations, animations, cours...
- **Transmission** : diffuser les bons conseils et méthodes du savoir-boire avec modération.
- **Sélection** : avoir une gamme cohérente, axée à plus de 70 % sur la découverte de producteurs « artisans » (vignerons, brasseurs, distillateurs...).
- **Humain & Terroir** : rencontrer ses fournisseurs régulièrement en se déplaçant dans les vignobles à la découverte des domaines, et sur des salons pour déguster les millésimes.
- **Implication** : représenter et véhiculer une bonne image de la profession.

Après validation du dossier d'inscription, la commission Maître Caviste se rend chez le candidat pour un audit complet, orchestré par une commission de cavistes aguerris, composée du président de la FCI et des meilleurs cavistes de France 2014, 2016 et 2018. Si ses conclusions sont favorables, le titre est décerné par un membre de la commission directement dans la boutique du caviste, selon un cérémonial officiel avec remise de la plaque de Maître Caviste, avant la remise de son diplôme lors de l'assemblée générale annuelle suivante.



*Les neuf Maîtres Cavistes de la 11e promotion, avec le président de la FCI & Meilleur Caviste de France 2018 Cyril Coniglio (à gauche), et Patrick Jourdain (Meilleur Caviste de France honoris causa et ancien président du SCP, à droite).*