



# NICOLAS CHARRAT EST MAÎTRE CAVISTE

*Château Clichy, à CLICHY (92)*

## *Une passion devenue profession*

C'est grâce à son père, amateur éclairé et féru d'œnologie, que le quarantenaire Nicolas Charrat a découvert le vin. A l'issue de ses études en école de commerce, déjà animé par la fibre entrepreneuriale, il crée une première entreprise, avant de rejoindre la grande distribution. Au poste de chef de rayon vins et spiritueux chez Auchan, il consolide durant deux ans ses compétences commerciales et managériales, tout en approfondissant ses connaissances. Mais l'envie d'entreprendre reste son moteur. La rencontre avec le caviste indépendant parisien François Surget marquera un tournant décisif. En véritable mentor, « *il m'a ouvert les portes du métier grâce à une immersion au sein de sa cave, puis m'a aidé à me lancer en solo* », salue Nicolas Charrat. En 2014, il inaugure sa première cave Bach & Bacchus rue Lecourbe, à Paris. Pendant huit ans, il développe son activité et construit sa propre sélection, « *avec une liberté qui m'a séduit dans ce métier de caviste indépendant* », explique-t-il. Après la crise sanitaire, stimulé par un désir de renouveau, il vend sa boutique pour se rapprocher de Clichy, où il réside déjà depuis plusieurs années.

## *Double naissance*

Pendant deux ans, tout en cherchant son futur local, Nicolas Charrat met à profit son stock de vin pour participer aux marchés locaux. « *Je n'avais jamais imaginé vendre du vin de cette façon, sourit-il, mais c'était un excellent moyen de me faire connaître des Clichois !* » Son projet aboutit le 28 juin 2024 avec l'inauguration de sa cave Château Clichy... le même jour que la naissance de son 3<sup>e</sup> enfant ! Sur 80 m<sup>2</sup>, derrière la belle devanture en bois - et en terrasse aux beaux jours -, Nicolas Charrat propose une large offre d'un millier de références, « *à 95 % issues de petits producteurs.* » Venus de toutes les régions françaises (avec une pincée italienne), les vins côtoient les spiritueux et bières, complétés de produits d'épicerie fine en provenance directe d'Italie. Animé par la fibre du partage et de la convivialité, le commerçant fait volontiers déguster ses charcuteries et fromages à la coupe, et organise régulièrement des dégustations, animations et événements sur-mesure en boutique, pour particuliers et entreprises. « *Faire découvrir ces petites pépites que j'ai moi-même découvertes et échanger avec les clients, c'est vraiment ce que j'aime le plus dans ce métier* », confie celui qui apprécie grandement d'être l'un des animateurs de la vie de quartier.

Bouchon sur la bouteille, son engagement et son expertise viennent d'être ostensiblement reconnus par l'obtention du titre de Maître Caviste, « *un label important pour distinguer les cavistes qui ont une vraie expérience et un réel engagement dans cette profession* », souligne-t-il. Arborant déjà fièrement sur sa devanture la plaque manifestant cette distinction fraîchement acquise, le caviste compte bien communiquer largement à son sujet, que ce soit sur les réseaux sociaux, via l'association de commerçants ou dans le magazine de sa ville. Pour renforcer encore davantage ce lien de proximité qui fait l'âme du commerce indépendant.



## Nicolas CHARRAT MAÎTRE CAVISTE

**Château Clichy**

43 boulevard du Général Leclerc

92110 Clichy

01 42 70 24 75

[chateauclichy@gmail.com](mailto:chateauclichy@gmail.com)

[www.chateauclichy.fr](http://www.chateauclichy.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).*