



OLIVIER LEYDIER EST MAÎTRE CAVISTE

Les Vins d'Olivier, à LARCHE (19)

Un ADN nommé passion

Ancien financier, l'Auvergnat Olivier Leydier, 49 ans, a été très tôt sensibilisé au monde du vin par un grand-père vigneron amateur. « J'ai eu la chance de grandir avec les saisons de la vigne », explique-t-il. Définitivement « piqué par le virus du vin » au cours de ses études, il multiplie les lectures, dégustations, visites de domaines, voyages dans les régions viticoles, et compose sa première cave personnelle. Puis se met à orchestrer de manière informelle des dégustations et ventes de vin à son entourage. La passion prenant de plus en plus de place, il lance en 2015 une première activité de caviste indépendant, suivie en 2018 par l'ouverture des Vins d'Olivier, dans le village de Larche, en Corrèze.

En 2024, le caviste finalise un projet d'envergure avec la rénovation d'une ancienne demeure à Saint-Pantaléon-de-Larche, au bord de la nationale 89, en banlieue ouest de Brive-la-Gaillarde. Véritable temple dédié aux alcools, au partage et à la découverte, ce lieu de 300 m² combine aujourd'hui une cave, un bar à vin (avec soirées dégustation tous les jeudis et vendredis), un entrepôt et une salle de séminaires-conférences. Egalement agent et grossiste, le commerçant a aussi mis à profit son savoir et sa notoriété locale pour développer une activité de conseil et de formation d'œnologie auprès des restaurants.

Un indépendant animé par la transmission

Depuis le départ, Olivier Leydier tient farouchement à son indépendance, elle qui lui permet de faire ses choix sur le terrain en son âme et conscience. « Je sillonne 20 000 km par an pour aller rencontrer des vignerons indépendants, précise-t-il. J'aime les vins qui ont la gueule du lieu où ils sont faits ! » Au fil de ses pérégrinations, il a composé une gamme de 1500 références de vins, magnums, champagnes, à 99 % français et 95% biologiques, complétée par 300 spiritueux ainsi que par d'autres alcools. Aux côtés de ses collaborateurs Bernie et Sylvain, au quotidien en cave, lors d'animations ou de soirées à thème dans le bar à vin, le caviste prend inlassablement plaisir à raconter les belles histoires glanées au cœur du terroir. « J'aime être un passeur, parler du vin comme si le client était chez le vigneron », confie en souriant le commerçant. Et depuis le départ, cette approche séduit, avec « une clientèle fidèle qui me fait confiance. »

Son engagement sans faille a été récemment récompensé par l'obtention du titre de Maître Caviste, qu'il a reçu avec fierté comme « une reconnaissance de mes pairs pour mon implication dans le métier, des valeurs que je défends, et qui m'impose un degré d'exigence encore plus haut que celui, déjà élevé, que je m'impose déjà. » Parmi ses ambitions désormais, figure la défense d'une consommation responsable fondée sur la devise « boire moins, mais déguster mieux » en laquelle il croit. Pour 2026, le Maître Caviste s'est également lancé un autre défi (et pas des moindres) : une nouvelle participation au Concours du meilleur caviste de France, après avoir déjà figuré parmi les demi-finalistes de l'édition 2022.



Photo : @LaurenaDias



OLIVIER LEYDIER MAÎTRE CAVISTE

Les Vins d'Olivier
162 rue des noisetiers
Brive ouest
19600 Saint-Pantaléon-de-Larche
05 64 72 14 14
contact@vinsdolivier.com
www.vinsdolivier.com



FCI - FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex
www.cavistes.org

CONTACT PRESSE

Cyril Coniglio
06 49 28 20 97
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).

