

Dossier réalisé par **Laurent Cohen-Coudar**

Un voyage entre tradition et excellence

SALON DU VIN CACHER

Le 7 septembre 2025, la synagogue ACCIL de Levallois-Perret est devenue, le temps d'un après-midi, le théâtre d'un événement inédit : le premier salon du vin cacher. Entre dégustations, conférences et rencontres avec des experts, cette journée a offert une occasion unique de découvrir un univers où se marient exigence de la cacherout et prestige des grands crus.

Le Centre culturel Simon et Anna Drahi a accueilli un public passionné et curieux pour ce tout premier Salon du Vin Cacher en France, organisé par l'Union culturelle



L'ambassadeur Joshua Zarka entouré d'Élie Korchia, Ezra Benhamou, Rebecca Jacquin, Clarisse Bokobza et Nathalie Leiserowicz

juive de France et la Fondation du Patrimoine Juif, sous la houlette d'Élie Korchia, en partenariat avec La Route des Vins Cacher d'Ezra Benhamou.

Les visiteurs ont pu échanger avec des œnologues, des négociants, des distributeurs, assister à des masterclass animées par des sommités de l'œnologie comme Bernard Neveu, chef sommelier

du groupe Alain Ducasse, son collègue Fabrice Langlois, ou Miguel Aguirre, directeur d'exploitation du Château La Tour Blanche, et participer à des ateliers pédagogiques pour comprendre le vin dans toutes ses dimensions.

« Beaucoup pensent qu'un vin cacher sera forcément inférieur... C'est une erreur : il y a des vins cacher magnifiques, prodigieux », a expliqué Bernard Neveu à Actuj. « Pour moi, il n'y a pas de nuance : un grand vin reste un grand vin, qu'il soit cacher, bio ou non. » Des propos confirmés par David Sabban, caviste à Paris : « Aujourd'hui, il existe de très

grands vins cacher. On a parfois ce préjugé que le cacher ne concerne que des vins basiques, mais c'est faux. Certains négociants travaillent depuis de nombreuses années avec des châteaux de renom et produisent des vins très haut de gamme. »

“ **Le salon n'était pas seulement un espace de dégustation mais un véritable parcours pédagogique** ”

Le salon n'était pas seulement un espace de dégustation, mais un véritable parcours pédagogique. Les participants ont pu découvrir les règles de fabrication, les certifications



Alain KAMINSKI
Président,

et les membres du Conseil d'Administration de la société mutualiste **Les Amis israéliites de France** souhaitent à la Communauté juive de France et au peuple d'Israël une très bonne année 5786.

Shana Tova !



Michel KAMINSKI

souhaite à ses enfants
et ses petits-enfants
ainsi qu'aux fidèles lecteurs
d'Actualité Juive
une excellente année 5786



L'assurances
Groupe GLS

**5786 – Une année
douce et lumineuse**

À l'aube de cette nouvelle année, L'assurances Groupe GLS adresse **ses vœux les plus sincères** à la communauté juive, à Israël, et à Tsahal.

Que l'année 5786 soit une année de **joies partagées, de réussites personnelles et collectives, et de sérénité retrouvée.**

Que la sécurité et la paix rayonnent dans tous les foyers. 
Nous n'oublions pas nos otages : **que leur libération soit rapide et complète !** 

Chana tova Oumetouka !

 **01 45 30 67 01**
 **lassurances.fr**





DR Le stand de la Route des Vins d'Alsace



DR

(Hachgakhot) et les défis auxquels font face les producteurs pour conjuguer authenticité, terroir et traditions halakhiques. Des ateliers d'olfaction, de dégustation et d'initiation à l'œnologie permettaient d'apprendre à reconnaître un arôme, identifier un cépage ou comprendre une appellation. Parmi les tables rondes, «*La rencontre de haut niveau*» avec Bernard Neveu et la discussion «*De la vigne au marché : le duo producteur-distributeur du vin cacher*», avec Miguel Aguirre,

ont permis d'approfondir le lien entre producteurs, négociants et distributeurs. Autre initiative mise en lumière : le Kosher Wine Club, qui réunit chaque mois des passionnés autour de séances d'apprentissage théorique et de dégustations. Une façon conviviale et régulière de découvrir l'univers du vin cacher et de former, peu à peu, une véritable communauté d'amateurs éclairés. Les stands représentaient une richesse de terroirs et d'origines : vins alsaciens, bordelais, israéliens,

mais aussi d'Argentine, d'Allemagne, des États-Unis ou d'Italie. Un espace dédié aux grands crus proposait une sélection prestigieuse, tandis que des cartes interactives permettaient de visualiser tous les vignobles cacher de France. «*Le négociant initie une cuvée cacher dans un vignoble et le distributeur va la vendre*», expliquait Ezra Benhamou, rappelant la chaîne de

valeur derrière chaque bouteille. À la sortie, les visiteurs témoignaient de leur satisfaction. Arnaud, amateur avisé, confiait : «*Avant, je ne buvais que du vin non cacher, mais depuis plusieurs années, je suis passé exclusivement au vin cacher et je recherche vraiment la qualité. Ce salon m'a permis de découvrir de nouvelles références, des grands crus et des bouteilles françaises moins connues, que je pourrai acheter pour différentes occasions.*» Il ajoutait : «*Ces événements offrent*



DR

un repère fiable, là où la sélection en magasin peut être inégale, et me permettent de goûter, comparer et retenir les vins que j'apprécie.» Entre dégustation, pédagogie et échanges avec des experts, ce premier Salon du Vin Cacher a démontré que le vin cacher n'est pas seulement un produit rituel, mais un univers riche et exigeant, capable de séduire amateurs et connaisseurs et de conjuguer tradition et excellence. ■ **L.C.-C.**

EL AL
LIGNES AÉRIENNES D'ISRAËL



elal.com

ENTRETIEN À travers La Route des Vins Cacher et le Salon du Vin Cacher, Ezra Benhamou œuvre à faire reconnaître ce vin dans toute sa richesse œnologique, culturelle et communautaire.

Aj Parlez-nous un peu de vous et de ce qui vous a poussé à créer La Route des Vins Cacher.

Ezra Benhamou : Je suis vinificateur dans le Bordelais depuis plus de 10 ans et j'accompagne la mise en place de cuvées cacher. C'est sur le terrain que j'ai découvert à quel point le monde du vin est riche et pourtant méconnu de notre communauté. Le vin cacher, bien qu'exigeant et certifié, souffre parfois de préjugés et d'une mauvaise compréhension. De cette expérience est née l'idée d'allier ma passion de la transmission avec celle du vin, en créant La Route des Vins Cacher. Mon ambition est de montrer que ce vin mérite reconnaissance dans toute sa

Ezra Benhamou : « Le vin cacher mérite reconnaissance »



dimension œnologique, culturelle et humaine.

Quelles sont les principales activités de La Route des Vins Cacher ?

E.B. : Notre structure est unique : elle ne vend pas de vin, mais propose des

programmes d'œnologie. Le premier pôle est l'œnotourisme, lancé dans le Bordelais puis étendu à l'Alsace, la Provence et la Champagne. Le second est la Kosher Wine Academy, école en ligne et gratuite. Le troisième est le Kosher Wine Club, combinant enseignement théorique et dégustations mensuelles. Enfin, nous proposons un accompagnement personnalisé : sommellerie, création de cuvées ou rachat de vignobles. L'objectif est d'ouvrir l'univers du vin au monde juif et de faire découvrir le vin cacher au grand public.

Comment est né le Salon du Vin Cacher et quelle est sa vision ?

E.B. : L'idée d'un grand rendez-vous autour du vin cacher existait depuis longtemps. La rencontre avec l'UCJF et le soutien du Consistoire ont permis de donner un cadre institutionnel et

une légitimité forte. Ce salon n'est pas une simple foire mais une expérience immersive : découverte des vins, ateliers pédagogiques, conférences et convivialité des dégustations. Nous voulons casser les préjugés, installer une image d'excellence et rassembler producteurs, amateurs et professionnels.

Quels impacts et perspectives espérez-vous ?

E.B. : Nous espérons transformer l'image du vin cacher, longtemps réduit à des clichés. La filière pourra gagner en visibilité et en cohésion ; le grand public découvrira une richesse culturelle et les professionnels élargiront leurs perspectives. Si la première édition est un succès, nous souhaitons reconduire le salon, voire l'essaimer en France et à



Les équipes de l'**Adiam** et de l'**Adiam Solidarité** sont heureuses de vous présenter leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année, que nous vous souhaitons pleine d'énergie, de bonheur et de solidarité.



"Aimez vos proches,
nous nous chargeons du quotidien !"

42 rue Le Peletier 75009 Paris
Tel: 01 42 80 34 73 - contact@adiam.net



www.adiam.net

Première association Parisienne
certifiée AFAQ-AFNOR

SERVICE POLYVALENT D'AIDE ET DE SOINS À DOMICILE POUR LES PERSONNES ÂGÉES ET/OU EN SITUATION DE HANDICAP

l'international, afin d'en faire une référence régulière.

Quelle est votre vision à long terme pour la filière ?

E.B. : Je souhaite que le vin cacher trouve naturellement sa place dans le paysage viticole français et international, non comme une niche mais comme une expression reconnue de la diversité du vin.

“ Nous espérons transformer l'image du vin cacher, longtemps réduit à des clichés ”

J'aimerais que les consommateurs juifs retrouvent une fierté dans ce patrimoine et que le monde viticole découvre l'excellence de ces cuvées. Mon rôle est d'accompagner ce mouvement, en formant, en fédérant et en transmettant, pour que le vin cache devienne un symbole d'exigence, de culture et d'ouverture. ■

Élie Korchia*
“ Ce salon a marqué une étape historique ”

“ Pour moi, ce premier Salon du Vin Cacher a marqué une étape historique pour la filière en France. Je souhaitais créer un grand rendez-vous culturel et fédérateur, capable de réunir des visiteurs passionnés, des exposants engagés et l'ensemble des acteurs institutionnels autour d'un même projet. L'idée était d'aller au-delà d'une simple foire aux vins pour offrir un véritable parcours initiatique, entre pédagogie, découvertes œnologiques et convivialité.

Tout au long de la journée, j'ai ressenti l'enthousiasme du public et la passion des intervenants. Voir près de mille personnes partager cette expérience, rencontrer des experts, échanger avec des producteurs, participer aux ateliers et aux masterclass a confirmé l'importance d'un tel événement. J'ai été frappé par la diversité des stands, par la richesse des parcours pédagogiques et par l'intérêt des visiteurs pour un univers qui associe tradition, excellence et ouverture

culturelle. Ce que je retiens surtout, c'est l'esprit fédérateur qui s'est dégagé. Pour la première fois, nous avons rassemblé tous les acteurs du vin cacher, producteurs, négociants, distributeurs, dans une même dynamique. Ce salon a ouvert de nouvelles perspectives, il a montré que la filière pouvait s'affirmer avec force et dignité dans le paysage œnologique français. Je suis convaincu que cette première

édition a posé des bases solides. L'avenir doit nous permettre de renouveler et d'amplifier l'expérience. Ce salon n'était pas un aboutissement mais un point de départ : nous voulons désormais inscrire ce rendez-vous dans la durée, pour qu'il devienne un moment incontournable de la vie communautaire et culturelle. » ■

***Président du Consistoire de France et initiateur du Salon du Vin Cacher**



DR

CHANA TOVA

Depuis plus de 30 ans, **OPTICAL CENTER**, fondé par Laurent Lévy, est la référence en optique et audition.

Nos opticiens et audioprothésistes vous accompagnent pour vous proposer le meilleur de l'optique et de l'audition **au meilleur prix**.

Avec plus de **800 magasins en France et à l'international**, nous offrons bien plus que des lunettes, verres sur mesure, appareils auditifs et lentilles de dernière génération : notre mission est de vous permettre de **voir le beau et d'entendre le bien** qui vous entourent.

**RETROUVEZ LE MAGASIN
LE PLUS PROCHE SUR
OPTICAL-CENTER.COM
ET BÉNÉFICIEZ DE NOS
OFFRES EXCLUSIVES !**



Hachgakha : le sceau de confiance

LOI La cacherout du vin ne repose pas seulement sur des règles techniques. Elle s'appuie sur un suivi constant, mêlant halakha, vigilance et relation humaine. Le consommateur qui choisit une bouteille cacher doit pouvoir se fier à un sceau : celui de la Hachgakha, gage de sérieux et de transparence.

« **L**e process d'un vin, qu'il soit cacher ou non, est exactement le même. Un château ne peut pas être nommé si le déroulement de la fabrication diffère », explique d'emblée Yehiel Asseraf, un des surveillants rabbiniques affilié au Consistoire. Dès le tout début de la production, avant même les vendanges, la Hachgakha intervient.

« Partout où le vin va passer, les machines, les tuyaux, les cuves... le lancement d'une pompe, l'ouverture d'un robinet, tout ce qui est en contact avec le vin est surveillé et caché par un chomer », précise Yehiel Asseraf. Au moment des vendanges, des dizaines de chomerim dorment dans les châteaux pour assurer une présence permanente. Et tout au long de l'année, chaque opération, même minime, requiert la vigilance d'un surveillant. « La surveillance du vin cacher est un processus très précis, qui demande à la fois des règles halakhiques et un suivi constant », confirme le rav Mordekhaï Sabbah, responsable de la Hachgakha du rav Rottenberg, également présent au salon, à l'instar des représentants du rav Wolf.

Les raisins sont cueillis et transportés sous contrôle strict. Seuls des ouvriers juifs pratiquants, chomré chabbat, sont autorisés à les

manipuler. Du foulage au pressurage, aucune intervention extérieure n'est tolérée. Les cuves de fermentation sont scellées, et chaque transfert de vin doit être signalé aux responsables de la Hachgakha. Tous les robinets sont également scellés par les

« **Nous avons déjà eu des annulations de contrat à cause de l'oubli du scellage d'un robinet, c'est très strict** »

surveillants : « Nous avons déjà eu des annulations de contrat à cause de l'oubli du scellage d'un robinet, c'est très strict », témoigne Yehiel Asseraf. Le contrôle ne s'arrête pas à la fermentation. Barriques, mise en bouteilles, scellés : chaque étape est

tracée. Du point A de la vigne au point Z de la bouteille, rien n'échappe au regard rabbinique. Même les ingrédients comme les levures ou les enzymes sont spécialement fabriqués pour les cuvées cacher. « C'est aussi la raison pour laquelle le prix du vin cacher est plus élevé », souligne Yehiel Asseraf, en référence à la présence permanente des chomerim ou à leurs nombreux déplacements pour certaines missions.

La surveillance repose également sur un cadre juridique. « Lorsqu'une cave produit du vin sous supervision rabbinique, un contrat doit être établi entre l'intervenant juif et la cave, avec une avance d'argent », explique le rav Sabbah. « Cela garantit que le vin n'appartient pas entièrement au propriétaire non juif, ce qui serait problématique halakhiquement. » Et de préciser : « Si la cave n'a pas peur de perdre son contrat, la crainte d'enfreindre les règles est faible. »

Au-delà des procédures, la dimension



Le président **Hervé SKORNIK**,
Les membres du Conseil
d'Administration,
et les présidents des sociétés
mutualistes et associations affiliées,
souhaitent à la
Communauté juive de France
et au peuple d'Israël
une excellente année 5786
de paix et de bonheur.



“ Cette surveillance est aussi la raison pour laquelle le prix du vin cacher est plus élevé ”

humaine reste primordiale. « Le rôle de la Hachgakha, ce n'est pas seulement la technique: il faut aussi connaître les personnes », insiste le rav Sabbah. Les équipes doivent être disponibles à tout moment, car une question halakhique peut surgir en pleine nuit et compromettre une cuvée entière. Enfin, le consommateur a lui aussi un rôle à jouer: « Il ne doit pas se contenter du mot cacher. Il faut savoir quelle autorité rabbinique supervise, quel est le sérieux de la Hachgakha, et si l'organisme est reconnu pour sa rigueur », conclut le rav Sabbah. Le vin cacher n'est pas seulement un produit de la vigne: c'est un engagement spirituel et humain, garanti par une vigilance continue, du cep jusqu'au sceau final. ■ L.C.-C.

LE CHARDONNAY

RÉGIONS : BOURGOGNE, CHAMPAGNE, ALSACE, LOIRE, JURA, SAVOIE, BEAUJOLAIS, LANGUEDOC, SUD-OUEST



CARACTÉRISTIQUES

ALCOOL ●●●●●

ACIDITÉ ●●●●●

ARÔMES ●●●●●

ARÔMES CLASSIQUES



CITRON



POMME



POIRE



AMANDE FRAÎCHE



TILLEUL



BEURRE



BRIOCHE



MIEL



VANILLE



NOISETTE

Initiez vous à l'art de la dégustation avec le Kasher Wine Club

Lexique
Décoder le langage du vin

- CÉPAGE** : variété de raisin utilisée pour produire un vin. Exemple : Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay.
- TERROIR** : combinaison unique du sol, du climat et du savoir-faire humain qui influence le goût d'un vin.
- MILLÉSIME** : année de récolte des raisins. Certaines années sont réputées meilleures que d'autres selon les conditions climatiques.
- TANINS** : substances présentes dans la peau et les pépins du raisin, qui apportent au vin sa structure et parfois une sensation d'astringence (assèchement en bouche).
- ROBE** : couleur et aspect visuel du vin (rouge profond, doré, pâle, etc.), qui donnent des indices sur son âge et sa concentration.
- NEZ** : l'ensemble des arômes perçus en humant un vin (fruité, floral, boisé, épicé...).
- FINALE** : impression laissée en bouche après avoir avalé ou recraché le vin ; une finale longue est signe de qualité.



ELIE KORCHIA



MARIACHA DRAÏ



BRUNO FIZSON



HAÏM NISENBAUM



MICHAËL AZOULAY

RADIO-J VOUS SOUHAITE

CHANA TOVA

Roch Hachana, un monde nouveau, tout est possible !



MEVORAH ZERBIB



MENDEL NISENBAUM



JONAS JACQUELIN



RAPHAËL SADIN



JOËL MERGUI

Radioj

94.8 FM, DAB+, Radioj.fr et l'appli Radioj.