

Les Exposants *(liste non exhaustive)*

- 1 • Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin : ROBERT Philippe
- 2 • Vins du Pays de Corbières : Domaine Pieuré Ste Marie d'Albas
- 3 • Hautes Côtes de Nuits, Nuits saint Georges Rouge : Domaine BEAUCENOT
- 4 • Chablis, ST Bris, Epineuil, Irancy : Vignobles DAMPT
- 5 • Hautes-Côtes de Beaune, Volnay : Domaine MONTCHOVET
- 6 • Marsannay, Gevrey : TISSIER-DROUIN Véronique
- 7 • Nuits-St-Georges, Vosne Romanée : Domaine JAFFLIN
- 8 • Viré-Clessé : BONHOMME Pascal
- 9 • Rully, Mercurey ; Savigny, Chorey les Beaune, Monthelie : GAUGEY
- 10 • Vignoble du Puysaie : Domaine du Château Blanc : MOUREU Maxime
- 11 • Pouilly-Fuissé, St Véran, Mâcon : THEVENET Régis et Magalie
- 12 • Bourgogne rouge, blanc, rosé, Crémant : Pierre ROUSSEAU
- 13 • Santenay, Rully, Pommard, Maranges : Domaine BRAZEY Pascal
- 14 • Vins d'Alsace : Edelzwicker, Sylvaner, Riesling, Muscat, Gewurztraminer, GROSS Henri et Fils
- 15 • Vins du Jura : HORDE Yves
- 16 • Vins du Beaujolais : vins de Juliéna Domain Daniel VOLUET
- 17 • Vins du Bugey : Patrick et Catherine BOTTEX
- 18 • Vins de Bordeaux : Médoc : Croix de Gadet, Château Gadet Terrefort, Calmeyrac : BERNARD Christian
- 19 • Vins de Bordeaux : Château de la Duchesse : MALLET Delphine
- 20 • Arthur Colombo
- 21 • Vins de Pays Charentais, Pineau des Charentes : EARL THIBEAU
- 22 • Vins du Val de Loire : Vignoble du Haut Fourneau CAUTY et TEILLER
- 23 • Vins de Chinon : EARL du Tillou
- 24 • Vins de Champagne : Brisson Jonchère
- 25 • Vins de Moselle : Weingut Hansen Lauer
- 26 • Mimi Distribution : Michel Palumbo
- 27 • Vins du Quercy : Domaine de Guillaud
- 28 • Vins de Bandol : Thierry SIMON
- 29 • Vins de Touraine : Domaine des Chezelles, Philippe DEROUET
- 30 • Vins des Côtes du Rhône : Domaine des Roches Fortes, Jean-Luc BRUNEL
- 31 • Rhums du monde, Cocktails, Epices, Acras : CASA RHUM
- 32 • Poiré, cidre, pommeau, calvados : Ferme cidricole Hugues DESFRIECHES
- 33 • Bières et spiritueux : Brasserie Lingone, Rivières les fosses
- 34 • Bières : La Luxoise
- 35 • Apéritifs : Distillerie L'Herbier - Le secret de l'herbier
- 36 • Vins de Hongrie : Vinimum
- 37 • Banyuls, Banyuls Grand Cru AOP, Collioure AOP : Terres des Templiers
- 38 • Fromages de chèvres : GAEC du Metolant, Moyémont Aurianne
- 39 • Comté, Morbier : Fruitière de Plasne-Barretaine
- 40 • Fromages d'Auvergne et de Bourgogne : Aux bonnes saveurs des terroirs
- 41 • Produits d'Italie : Pascale RUSSO
- 42 • Escargots, produits dérivés et cuisinés, confitures et sirops : L'escargot Bourguignon – Marcouyoux Frédéric
- 43 • Charcuteries vosgiennes fumées : Au Fumoir Vosgien
- 44 • Miel : Les Ruches des Trois Rivières - Forestier
- 45 • Boulangerie – pâtisserie : Aux Saveurs de la Tille
- 46 • Buvette, Gaufres, Crêpes : Comité des fêtes
- 47 • Œufs en meurette et à l'époisses : Florent COLOMBO
- 48 • Fromagerie GERMAIN
- 49 • Boulangerie SIMON : Macarons-Chocolat
- 50 • GAEC de Chansereaux : Cancoillotte et produit de Haute Saône