Bureau de presse VisitDenmark
https://www.visitdenmark.fr/presse

Anna Orlando – Senior Press & PR Manager, France, Italy and Spain
aor@visitdenmark.com

Federica Pia Impedovo – Press & Travel Trade Manager, France, Italy and Spain
fedpim@visitdenmark.com

21 aout 2026

Le nouveau visage du vin danois : des vignobles aux bars à vin de Copenhague

Dans un pays où flottent les parfums du houblon et de la bière, mûrissent aujourd'hui des grappes qui racontent une autre histoire : celle du vin danois. Les rangées de vignes poussent, caressées par les vents du Nord et baignées par un climat en pleine évolution, donnant naissance à des vins raffinés et surprenants. Découvrir les caves du Danemark, c'est plonger dans une histoire faite de paysages, d'innovation et de passion qui redéfinit les traditions et séduit le palais.



PH Danni Aaslev © Destination Sjællands

Une tendance touristique en pleine expansion

Le **tourisme viticole continue de se développer à l'échelle internationale** et s'affirme comme l'un des segments les plus dynamiques du tourisme énogastronomique. Selon le *Global Wine Tourism Report 2025*, réalisé avec la contribution de 1 310 domaines viticoles dans 47 pays, deux entreprises sur trois considèrent aujourd'hui l'œnotourisme comme une activité rentable et environ un quart de leur chiffre

d'affaires provient précisément des expériences proposées aux visiteurs. En effet, de plus en plus de voyageurs recherchent des dégustations, des visites de vignobles, des parcours gastronomiques et des activités immersives en contact avec le terroir, tandis que l'authenticité devient un critère de plus en plus déterminant dans le choix de la destination.

Cinq vignobles où vivre l'automne danois

Le Danemark s'inscrit lui aussi dans ce tableau. Avec l'arrivée de l'**automne**, lorsque les vignobles se teintent d'or et de cuivre et que les vendanges battent leur plein, le pays dévoile un visage encore peu connu. **De la Seeland du Sud jusqu'à la pointe du Jutland**, de **petites exploitations agricoles accueillent les visiteurs avec des dégustations**, des **promenades** parmi les rangées de vignes et des expériences alliant nature et gastronomie. Une invitation à découvrir un Danemark authentique, loin des circuits touristiques les plus fréquentés.

Nygaardsminde Vingård – Jutland du Nord

Au nord du Danemark se trouve l'un des vignobles exploités professionnellement **les plus septentrionaux du pays** : Nygaardsminde Vingård. Ici, les vendanges se font encore à la main. Les visiteurs peuvent participer à des visites guidées et à des dégustations pour découvrir comment la viticulture parvient à prospérer même sous ces latitudes nordiques.



Nygårdsminde Vingård – PH @thetravelbook ©Destination NORD

Skærsøgaard Vin – Kolding

Première cave agréée du Danemark, Skærsøgaard est aujourd'hui également l'une des **plus primées** du pays. Située dans les environs de Kolding, à proximité des sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO de Jelling et de Christiansfeld, elle cultive plus de **25 000 pieds de vigne** et produit une gamme de vins qui démontre que la viticulture danoise a désormais atteint des niveaux de qualité reconnus à l'échelle internationale. La cave propose des visites guidées et des dégustations.

Cold Hand Winery – Aux alentours d'Aarhus

Ici, le vin naît du fruit. Cold Hand Winery, située près d'Aarhus, est spécialisée dans la production de vins élaborés à partir de cerises, de poires, de pommes et d'autres fruits locaux, transformés selon des techniques inspirées de la tradition viticole. Outre les dégustations, le domaine propose également un petit *glamping* en pleine nature, idéal pour passer une nuit au milieu des vergers.



Cold Hand Winery PH Francesca Dolnier © VisitAarhus

Stokkebye Vingård - Fionie

Au cœur de la douce campagne de Fionie, Stokkebye Vingård accueille les visiteurs avec des visites guidées parmi les rangées de vignes et des dégustations qui retracent le travail dans les vignes et dans la cave. Le domaine produit plus de **10 000 bouteilles par an** et propose également des expériences originales telles que la dégustation « Wine & Caviar », ainsi qu'un restaurant où déguster les produits du terroir.

Vesterhave Vingård – Seeland du Sud

Reconnu comme le **plus grand vignoble biologique du Danemark**, le domaine viticole Vesterhave propose une gamme variée de vins : **rouges**, **blancs** et **rosés**. La production allie techniques traditionnelles et modernes. Depuis 2015, le domaine a remporté plusieurs distinctions, dont celles de « **meilleur vigneron du Danemark** » et de « **meilleur vignoble du Danemark** ». Découvrez cette excellence et savourez un verre de vin au cœur de la nature.



Vesterhavegaarden Vingård © Daniel Villadsen

Bars à vin à Copenhague

Des vignobles à la ville, le **vin** fait désormais **partie intégrante de la scène gastronomique de Copenhague**. Ces dernières années, la capitale a vu naître une nouvelle génération de **bars à vin** qui misent sur les vins naturels, les petits producteurs et une ambiance décontractée, devenant ainsi des lieux de rencontre très appréciés tant par les habitants que par les visiteurs.

Pompette

Au **cœur de Nørrebro**, Pompette est l'un des bars à vin les plus appréciés de la capitale, au point d'avoir été cité parmi les adresses préférées de la chanteuse **Dua Lipa**. Son nom signifie « **brillance** » en français et reflète parfaitement l'esprit de l'établissement : des vins naturels servis à des prix abordables, peu de fioritures et une ambiance décontractée qui en ont fait un lieu incontournable du quartier.



Pompette PH Giuseppe Liverino ©VisitCopenhagen

Ved Stranden 10

Donné sur le **canal Holmens Kanal**, à deux pas du palais de Christiansborg, Ved Stranden 10 est à la fois **une cave à vins et un bar à vins**. La **carte change** constamment **au gré des saisons** et privilégie les vins naturels issus de petits producteurs internationaux. Chaque mercredi, l'établissement organise des dégustations informelles ouvertes au public.

Ancestrale

Dans le **quartier de Vesterbro**, Ancestrale allie une sélection soignée de **vins naturels à des petits plats d'inspiration nordique à partager**. **Fondé par trois professionnels** ayant travaillé dans des restaurants tels que Noma et Radio, c'est l'une des adresses les plus intéressantes pour ceux qui souhaitent découvrir l'ambiance contemporaine de la scène gastronomique de Copenhague.

Images :
https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark

Communiqués de presse
https://www.visitdenmark.fr/presse/press-room/communiques-de-presse