

---

BIOGRAPHIE · VERSION LONGUE

## Nino Reulet

*Fondateur, Nin's & Co · Sommelier*

Nino Reulet a grandi en Ardèche, dans la vallée du Rhône, dans une maison où l'on cuisinait par métier et où l'on recevait par nature : son père était cuisinier de profession, sa mère lui a transmis le sens de l'accueil. C'est presque par hasard qu'il entre dans le vin — un service en sous-effectif, un jour où il faut bien que quelqu'un s'occupe de la carte — et que le hasard devient vocation.

Formé au lycée hôtelier de Grenoble, il remporte en 2019 le Trophée Royal Picardy, puis se distingue en 2023 aux sélections régionales du concours WorldSkills. Mais c'est à la Maison Pic, à Valence, qu'il apprend l'exigence : deux ans aux côtés d'Anne-Sophie Pic et d'Edmond Gasser, dans une maison trois étoiles où chaque détail de salle compte autant qu'un accord. Il y sert notamment à la table du président de la République — un souvenir qu'il évoque avec pudeur, comme une étape parmi d'autres plutôt qu'un aboutissement.

Lorsque la Maison Pic ouvre sa table dubaïote, Nino Reulet fait partie de ceux qui partent construire ce nouveau chapitre — un restaurant qui obtiendra une étoile au Michelin. Il reste à Dubaï pour prendre en main, de A à Z, la carte des vins d'une nouvelle maison, 1206 - The Hidden Room, où il façonne un programme entier : sélection, structure, formation des équipes, accords.

Aujourd'hui, Nino Reulet fonde Nin's & Co, une maison indépendante de conseil en vins. Il y met sa sommellerie au service de projets plus larges : curation de caves privées, refonte de cartes de restaurants, sourcing de vins rares, conseil en investissement viticole — pour des particuliers comme pour des institutions. Il siège également au jury du concours Kura Master, qui réunit à Paris l'élite de la sommellerie française autour des alcools traditionnels japonais.

Sa philosophie tient en une conviction simple : le vin ne vaut que par ce qu'il raconte du lieu et de la main qui l'a fait. C'est cette conviction qui le rapproche de vignerons comme Jean-Louis Chave, Christine Vernay à Condrieu, Mathieu Barret à Cornas, Pierre et Jean Gonon en Saint-Joseph, Sébastien Arsac en Ardèche, Vincent Pastorello en Corbières, Michel Chapoutier à Tain — et d'une propriété comme Château Angélus, dont il admire la rigueur autant que le style. Daniel Allibrand, qui l'a vu grandir dans le métier, en parle comme d'un homme de parole autant que de goût.

*Version courte*

---

Sommelier formé à la Maison Pic auprès d'Anne-Sophie Pic et d'Edmond Gasser, Nino Reulet a servi à la table du président de la République avant de partir ouvrir la table dubaïote de la maison, étoilée au Michelin. Il construit ensuite de A à Z la carte des vins de 1206 - The Hidden Room à Dubaï, puis fonde Nin's & Co, une maison indépendante de conseil en vins — curation de caves, cartes de restaurants, sourcing et conseil en investissement. Membre du jury du concours Kura Master, il défend une sommellerie de terroir, attentive à ce que chaque bouteille raconte d'un lieu et d'une main.

## *Éléments de langage*

---

*« Le vin ne vaut que par ce qu'il raconte du lieu et de la main qui l'a fait. »*

*« On ne construit pas une carte des vins, on construit une conversation entre une maison et ses clients. »*

*« Servir à la table du président n'était pas un aboutissement — c'était une étape, comme les autres. »*

*« Une cave privée qu'on ouvre plus souvent vaut mieux qu'une cave qu'on n'ose pas toucher. »*