



# ATELIERS DÉGUSTATION

Animations vins et spiritueux pour les  
entreprises

# QUI SOMMES-NOUS ?

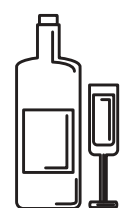
## DEGUST'EMOI



Fondée et dirigée par **Vincent Fiorani** depuis 2012



Leader des **cours** et **formations certifiantes** en oenologie en France



Plus de 1500 cours par an dans plus de 25 villes en France et à Bruxelles



Formations professionnelles certifiantes  
**Le Certificat de Dégustation et le WSET®** en vins et spiritueux





Atelier dégustation de **vins**



Atelier dégustation de **whiskies**



Atelier dégustation de **rhums**



# ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE





# ÉVÈNEMENTS EN PRESENTIEL CLES EN MAIN

# POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Notre **sérieux** et notre **expertise** au service de vos évènements d'entreprise

Un concept original d'**animations oenologiques en présentiel dans nos locaux**  
**ou ceux de l'entreprise, partout en France**

Le **leader français** des cours et formations en oenologie en France

Des vins **biologiques et biodynamiques** reconnus par les plus grands experts

Des **spécialistes de l'évènementiel et du vin** pour une organisation sans faille

Un **référent dédié** à chaque événement



DÉGUST'ÉMOI

cours d'oenologie & dégustations de vins

# TÉMOIGNAGES PARTICIPANTS

" Avec mon équipe, on a vraiment **apprécié** ! C'est vraiment bien d'arriver à **créer des animations** de qualité autour du vin, bravo !"

*Annick, équipe AEMA group*

" Super merci pour cette **belle idée**, et pour **l'organisation** ! Le formateur était **top**. "

*Aymeric, équipe CAPGEMINI*

" Un **très bon contact**, efficace et **réactif** pour organiser ces soirées dégustations de rhums qui ont **ravi** notre équipe. "

*Lola, QA Team Lead, VISEO*



# ANIMATIONS OENOLOGIQUES

- **2 heures de dégustation** avec l'un de nos formateurs expert, dans nos locaux (75011), ceux de l'entreprise, ou dans une autre salle en location
- En français, anglais, italien, espagnol
- Choix du **thème de la dégustation**, logistique et prêt du matériel compris
- Date et horaires à définir avec l'entreprise
- **Devis sur demande** - à partir de **65€ HT**/ participant





# ATELIERS LUDIQUES ET INSTRUCTIFS

- **Motivez et fédérez** vos équipes au cours d'une activité œnologique ludique et instructive
- Vivez une **expérience sensorielle** enrichissante et motivante
- Valorisez le potentiel de vos collaborateurs en leur offrant un bon et beau **moment de partage**
- **Fidélisez vos clients** avec une animation qui restera gravée dans leur mémoire pour longtemps !





# THÉMATIQUES DE DÉGUSTATION

*Thèmes élaborés et vins sélectionnés par l'équipe et les experts de DEGUST'Emoi. Sélection 100% bio ou biodynamie.*



Nous avons fait le choix de préférer des vins façonnés par des vigneronns, des artisans, des vins représentatifs de leur région de production, de leur terroir, élaborés dans le respect du savoir-faire, des traditions et de la nature.

# LES BASES DE LA DÉGUSTATION

## VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE/BIODYNAMIQUE

Pour **apprendre** les bases de la dégustation et parler d'un vin simplement et développer sa capacité à **analyser** les sensations perçues et les retranscrire grâce à une **méthode de dégustation** simple mais précise.

 **2 vins blancs** issus de deux régions françaises

 **4 vins rouges** issus de plusieurs régions françaises





# BOURGOGNE VS BORDEAUX

## VOYAGE SENSORIEL AU COEUR DES DEUX GRANDS TERROIRS FRANÇAIS

Pour **comprendre** les subtilités des cépages, appellations, classifications des vins des deux **régions viticoles françaises les plus connues au monde**, ainsi que les notions de climats, de mono-cépage et d'assemblage.

 **3 vins** issus de **Bourgogne**, dont 2 rouges et 1 blanc

 **2 vins** issus de **Bordeaux**





# DÉCOUVERTE DES GRANDS VINS ROUGES

## COMPARER LES SUBTILITÉS DES RÉGIONS FRANÇAISES

Pour **s'imprégner** des terroirs et cépages des plus grands vins rouges de France en comparant leurs **subtilités**, découvrant leurs **appellations** et analyser leurs **spécificités**.



**5 vins rouges** issus des plus grandes **régions françaises**





# DEGUSTATION DE GRANDS CRUS

## DECOUVRIR LES PEPITES DU VIGNOBLE FRANÇAIS

Pour faire de cette soirée dégustation un moment unique, nous proposons 3 thématiques de dégustation de 5 grands crus. L'idéal pour remercier vos collaborateurs ou vos clients



**Grands Crus de Bordeaux**



**Tour de France des vins rouges mythiques**



**Bouteilles mythiques de Bourgogne**

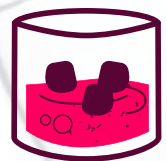




# INITIATION AU WHISKY / RHUMS

## DÉCOUVRIR LES SECRETS DES SPIRITUEUX

Pour apprendre les principales **techniques d'élaboration**, et les grands **pays producteurs**. Pour **reconnaître** les grandes familles d'arômes à partir de la méthode de **dégustation**.



**5 whiskies/rhums des meilleures distilleries du monde**





# LE DÉROULÉ TYPE

Déroulement d'un atelier  
dégustation



*Les locaux de DEGUST'Emoi, 75011 Paris*



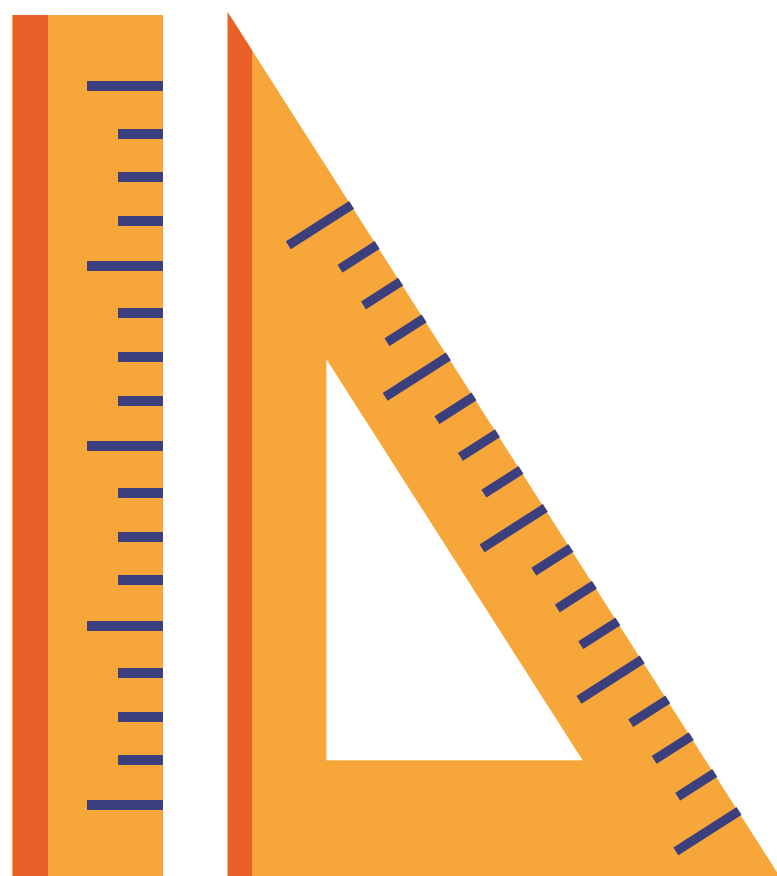
# DÉROULEMENT D'UNE SESSION

## EXEMPLE TYPE

- 1** Présentation du formateur  
Questions aux participants pour évaluer le niveau
- 2** Cours intégral sur la thématique choisie  
(vins/spiritueux)
- 3** Dégustation et analyse des 5 vins  
ou/ Dégustation des 5 spiritueux
- 4** Echanges entre les participants et le formateur  
(Questions, approfondissement)







Evénements et teambuilding  
sur mesure

**ÉVÈNEMENTS  
SUR MESURE  
DANS NOS  
LOCAUX OU  
LES VOTRES**



DÉGUST'ÉMOI

cours d'œnologie & dégustations de vins

# UNE OFFRE SUR-MESURE

## A LA DEMANDE

- Livret de dégustation et méthode de dégustation
- Une idée de thématique particulière ? On la réalise
- Carte de présentation adaptée au nom de l'entreprise
- Structure de l'atelier avec le formateur
- Assortiments de snacks salés ou sucrés, plateaux charcuteries et fromages
- Bouteilles de vin à offrir aux participants

Les grandes régions viticoles et principaux cépages



## Les ateliers dégustation



Livret de dégustation

### La méthode de dégustation

- ASPECT VISUEL : L'OEIL**  
**Limpidité** : Limpide, trouble, terne  
**Intensité** : Pâle, Moyenne, Intense  
**Couleur** : blanc (jaune vert, citron, or, ambré, brun) rouge (violetté, rubis, grenat, tuilé), rosé (rose, saumon, orangé)
- ASPECT OLFACTIF : LE NEZ**  
**Conditions** : Net, pas net  
**Intensité** : Légère, moyenne, prononcée  
**Caractéristiques des arômes** : Familles d'arômes  
**Evolution** : Jeune, en cours, évolué, fatigué
- ASPECT GUSTATIF : LE PALAIS**  
**Douceur** : Sec, demi-sec, moelleux, doux, très doux  
**Acidité** : Faible, moyenne, élevée  
**Tannins** : Faibles, moyens, puissants  
**Alcool** : Faible, moyen, charpenté  
**Intensité des saveurs** : Légère, moyenne, prononcée  
**Caractéristiques des saveurs** : Familles d'arômes  
**Fin de bouche** : Courte, moyenne, longue
- CONCLUSION**  
**Qualité** : Médiocre, acceptable, bon, très bon, excellent  
**Potentiel de garde** : Trop jeune/vieux, bon potentiel, à boire

### Les familles d'arômes

- ARÔMES PRIMAIRES**  
**FLORAL - FRUITÉ**  
**Floral** : Acacia, camomille, rose  
**Fruité** : Fruits verts, agrumes, fruits à noyau, fruits exotiques, fruits rouges/noirs, fruits séchés
- ÉPICES - VÉGÉTAL**  
**Végétal** : Herbe, poivron vert, asperge, menthe, aneth  
**Épices** : épices douces (cannelle, gingembre, muscade), puissantes (poivre, réglisse)
- AUTRES**  
**Balsamiques** : cire d'abeille, résine, camphre  
**Minéraux** : Pierre, craie, mine, silex, pétrole  
**Marins** : Iodé, marée, algue  
**Animaux** : Musc, cuir, gibier  
**Réduction** : Placard, renfermé, œuf pourri
- ARÔMES SECONDAIRES**  
**Levures** : Biscuit, pain, brioche  
**Produits laitiers** : Beurre, fromage, crème  
**Chêne** : Vanille, pain grillé, chocolat, café, caramel, fumé, noix de coco
- ARÔMES TERTIAIRES**  
**Oxydation délibérée** : amande, noisette, noix, chocolat, café  
**Evolution des notes fruitées-blanc** : Marmelade, miel, pommes séchées, gingembre, fruits secs, champignon, miel  
**Evolution des notes fruitées-rouge** : Figue, pruneau, goudron, cuir, sous-bois, terre, tabac, gibier, feuilles mouillées, champignon, viande

Défauts : Vinaigre, bouchon, carton mouillé, soufre, moisi

Aspect visuel : Aspect olfactif : Aspect gustatif : Conclusion :	Notes dégustation n° 1	Aspect visuel : Aspect olfactif : Aspect gustatif : Conclusion :	Notes dégustation n° 3	Aspect visuel : Aspect olfactif : Aspect gustatif : Conclusion :	Notes dégustation n° 5
Aspect visuel : Aspect olfactif : Aspect gustatif : Conclusion :	Notes dégustation n° 2	Aspect visuel : Aspect olfactif : Aspect gustatif : Conclusion :	Notes dégustation n° 4	Aspect visuel : Aspect olfactif : Aspect gustatif : Conclusion :	Notes dégustation n° 6



# NOS FORMATEURS EXPERTS

Par exemple,

**Philippe DEFLEUR**, ancien sommelier de l'Elysée.

Après un parcours de 12 ans dans le monde du vin, il anime de nombreux cours à Paris pour DEGUST'Emoi en parallèle de son activité en tant que "Coach Vin."



**Jean-Christophe CLEMENT**, de la famille des rhums Clément.

Formateur accrédité de l'Ecole du vin de Bordeaux, il encadre dans la bonne humeur tous les cours sur le Rhum à Paris, ainsi que certains de nos cours d'œnologie loisirs et entreprises.

# CONTACTEZ-NOUS !

Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement, création de devis ou demandes sur-mesure.

 Mathias REMY

 [entreprises@degustationsdevins.com](mailto:entreprises@degustationsdevins.com)

 01 55 28 61 42

 10 rue Saint Sébastien 75011 PARIS

## ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

