DÉGUST'ÉMOI

cours d'oenologie & dégustations de vins

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 1 000 cours par an dans 21 villes en France et à Bruxelles

Formations professionnelles certifiantes **WSET®** en vins et spiritueux

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE

Atelier dégustation de vins

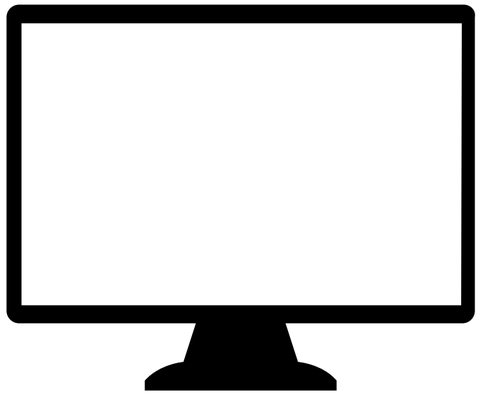
Atelier dégustation de whiskies

Atelier dégustation de rhums

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

ÉVÈNEMENTS EN LIVE EN PRESENTIEL ET SUR MESURE

Ateliers dégustation en présentiel



Ateliers dégustation en live

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

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

Un concept original d'**animations oenologiques en live ou en prsentiel**

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** dans ce contexte, 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*

DÉGUST'ÉMOI

cours d'oenologie & dégustations de vins

Ateliers dégustation en présentiel

ÉVÈNEMENTS EN PRESENTIEL

DÉGUST'ÉMOI

cours d'oenologie & dégustations de vins

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

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

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 !

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

THÉMATIQUES DE DÉGUSTATION

Thèmes élaborés et vins sélectionnés par l'équipe et les experts de DEGUST'Emoi.

Nous avons fait le choix de préférer des vins façonnés par des vignerons, 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.

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

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**

Exemple de la sélection 2020-21

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

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

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

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**.

- **6 vins rouges** issus des plus grandes **régions françaises**

Exemple de la sélection 2020-21

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

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

Exemple des whiskies de la sélection 2020-21

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

LE DÉROULÉ TYPE

Déroulement d'un atelier dégustation

Les locaux de DEGUST'Emoi, 75011 Paris

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

DÉROULEMENT D'UNE SESSION

EXEMPLE TYPE

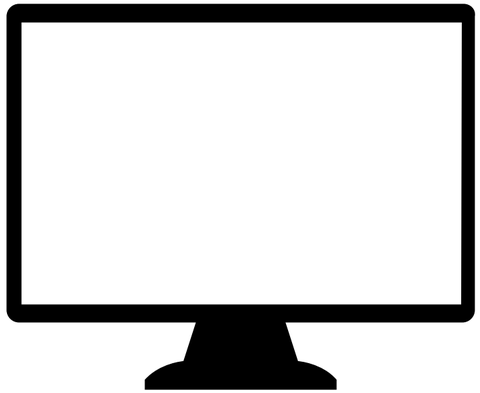
1. Présentation du formateur
   Questions aux participants pour évaluer le niveau

2. Cours intégral sur la thématique choisie
   (vins/spiritueux)

3. Dégustation et analyse des 6 vins
   ou/ Dégustation des 5 spiritueux

4. Echanges entre les participants et le formateur
   (Questions, approfondissement)

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins



Ateliers dégustation live

ÉVÈNEMENTS EN LIVE

DÉGUST'ÉMOI

cours d'oenologie & dégustations de vins

ANIMATIONS OENOLOGIQUES EN LIVE

- **2 heures de dégustation** avec l'un de nos formateurs expert, en **visioconférence** sur l'outil ZOOM® ou l'outil interne de l'entreprise
- En français, anglais, italien, espagnol
- Envois des **coffrets d'échantillons de 6 vins / 5 spiritueux** à tous les participants
- Date et horaires à définir avec l'entreprise
- **Devis sur demande** - à partir de **75€ HT**/ participant

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

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 !

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

LES COFFRETS D'ÉCHANTILLONS DE VINS OU SPIRITUEUX

Sélectionnés par les experts de DEGUST'Emoi
Conditionnés par WIT France et DEGUST'Emoi

Les coffrets sont envoyés en Colissimo, avec option de signature

Idéalement envoyés 10 jours avant pour anticiper tout retard/anomalie de livraison

Emballage sécurisé pour éviter toute détérioration

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

UNE SÉLECTION DE VINS VIVANTS

VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE/BIODYNAMIQUE

Domaine **Bonnigal Bodet**, Touraine sauvignon, 2019

Vin biodynamique certifié. "Coup de cœur 2018 Vallée de la Loire de la RVF" La revue du vin de France (RVF)

Domaine de la **Luolle**, *Cuvée Les Daluz*, Bourgogne Côte Chalonnaise, 2019

Vin biologique et en biodynamie, médaille de bonze au concours des vins de la côte chalonnaise pour l'AOC Communale "Givry 2017".

Domaine de **l'Austral**, Saumur Puy Notre Dame, 2017

Vin biologique certifié. 2ème prix au concours Vignerons & Terroirs d'Avenir en 2017.

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

UNE SÉLECTION DE VINS VIVANTS

VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE/BIODYNAMIQUE

- Domaine **Elodie Balme**, Côtes du Rhône, 2017
  Vin biologique non certifié: "Elodie Balme n'a plus rien d'une apprentie, c'est déjà une grande vigneronne." Terre de Vins

- Domaine **Jean-Baptiste Sénat**, *Cuvée La Nine*, Minervois, 2019
  Vin en biodynamie certifié: Classé parmi les 13 domaines exceptionnels du Languedoc, Guide R. Parker

- Château **Les Graves de Viaud**, *Cuvée Les Cadets*, Côte de Bourg, 2019
  Vin en biodynamie certifié Demeter, nommé "coups de coeurs" par le média Les grappes.

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

UNE SÉLECTION DE SPIRITUEUX ISSUS DES MEILLEURES DISTILLERIES

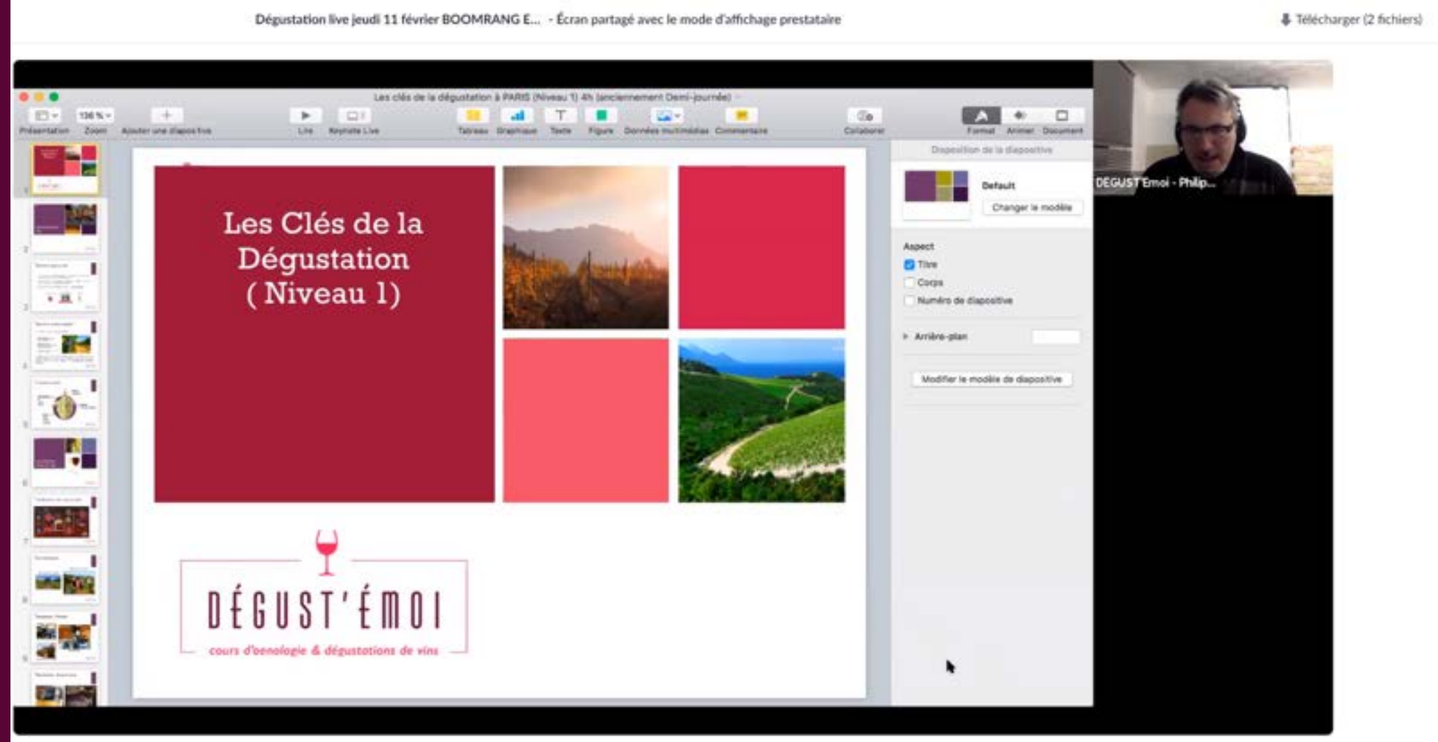
RHUMS ET WHISKIES

- Sélection de **5 spiritueux** élaborés par les **meilleures distilleries**
- Spiritueux conditionnés en format dégustation
- Alternance entre les **sujets théoriques**, moments **d'échange** et les **dégustations**
- Un **animateur expert** des spiritueux

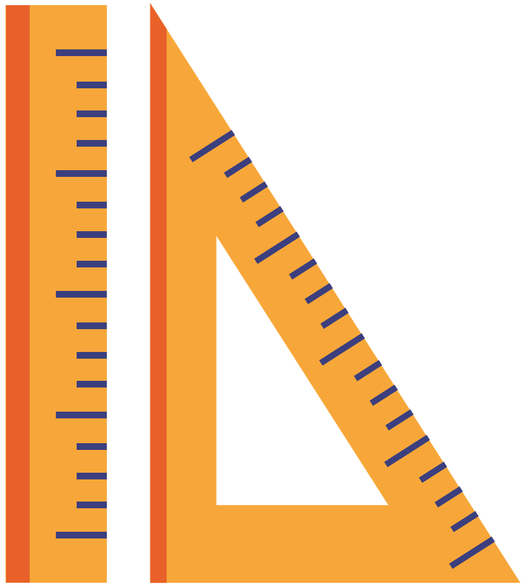
DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

LE DÉROULÉ TYPE

Déroulement d'un atelier dégustation



DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins



Evénements et teambuilding
sur mesure

ÉVÈNEMENTS SUR MESURE

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

UNE OFFRE SUR-MESURE

A LA DEMANDE

- Livret de dégustation (vins)
- Roue des arômes (spiritueux)
- Carte de présentation adaptée au nom de l'entreprise
- Structure de l'atelier avec le formateur
- Assortiments de snacks salés ou sucrés
- Bouteilles de vin à offrir aux participants

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

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.

DÉGUST'ÉMOI
cours d'oenologie & dégustations de vins

CONTACTEZ-NOUS !

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

Mathias REMY

entreprises@degustationsdevins.com

01 55 28 61 42

10 rue Saint Sébastien 75011 PARIS

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE