

# Animations de dégustations

“Rendre le vin accessible”



Sommelier (Guy Savoy, la Tour d'Argent, Alain Ducasse au Plaza Athénée, Lasserre, Fouquet's Barrière...) et chroniqueur pour mon Blog du Sommelier et durant quelques années pour le Figaro-Vin, je propose un panel de dégustations de vins, et d'accords mets & vins, pour récompenser vos équipes, vos collaborateurs ou vos clients. Toujours aussi ludiques, interactives, et vivantes, celles-ci permettent de souder des liens, d'échanger et surtout de passer un excellent moment. Convivial et rempli de sensations diverses.

Rien n'est figé, je m'adapte à l'atmosphère. Privilégiant les échanges, je propose souvent une dizaine de minutes d'éclairage sur la dégustation, voire davantage selon vos envies, afin de donner des clés de compréhension aux participants. Ceux-ci vont ainsi mieux ressentir le vin. Tous les thèmes des dégustations peuvent être abordés, selon les vins que je sélectionne avec vous. J'essaie de mettre un point d'honneur à rendre le moment ludique et tonique, afin de faciliter les interactions.

Voici un petit tour d'horizon des différentes animations que je peux vous proposer.



- Les dégustations thématiques

- Mise en avant d'une région (Loire, Bourgogne, Rhône, Bordeaux, Nouveau-Monde)
- Les vins rosés, les vins bios, les vins sucrés, les vins effervescents
- Les confrontations (Vins du sud / Vins du Nord, Vins de France / Vins du Monde, Confrontation entre deux régions différentes...)
- Les vins 'atypiques', issus de cépages rares, ou de vins sans soufre, de vieux vins.
- Les vins de prestige

- Les dégustations sur-mesure

Demandez moi vos besoins, désirs, et je vous ferai des propositions. Pour surprendre, étonner, ouvrir le champ des possibles...**Un exemple** ? Pour une grande marque de vins, je devais trouver un vin effervescent et un vin rouge et un vin blanc ayant un rapport commun entre la Champagne et le Cognac. Vin effervescent de Charentes étonnant et magnifique élaboré par un vigneron pointilleux, un vin blanc du même vigneron. Et un Saint Emilion Grand cru d'un domaine élevant ses vins dans les mêmes fûts de chêne qu'à Cognac. Vigneron participant de surcroît à l'élaboration d'un Cognac.

- Les dégustations mets & vins

- Vins et fromages pour surprendre
- Vins et chocolats pour se régaler et s'étonner
- Vins et charcuteries pour la convivialité et l'apprentissage
- Vins et amuse-bouches diverses selon vos besoins
- Vins et foie gras pour étonner encore



- Les dégustations à l'aveugle - team building

Comme pour les dégustations thématiques, le choix est très varié et ouvert. Les vins sont dégustés à l'aveugle pour le plaisir, et afin d'éviter les à-priori. C'est l'occasion de proposer des vins épatants, à prix souvent doux, de casser certains à-priori. Etonner davantage, en s'amusant encore plus!

- Thèmes variés et presque infinis
- Peut se faire par équipes, sous la forme d'un quizz par équipe, notamment.
- Echanges facilités.



- Les dîners mets & vins

Le temps d'un repas, dégustation de vins autour de mets. Je propose souvent 2 vins différents afin d'expérimenter et mettre en relief ce qui fonctionne et ce qui ne fonctionne pas. Petit laius d'entrée afin d'expliquer les accords, et le déroulement.

**Déroulé rapide:**

1. L'aius de 5/10 minutes afin d'introduire la soirée, expliquer comment ressentir et juger un accord réussi. Mâcher le vin...
2. Le vin ou les vins sont servis en même temps que l'assiette
3. Une fois les assiettes terminées, je présente à haute voix chaque vin. Peut aussi se faire avant
4. Je tourne aux tables afin de gagner en interactivité et pour ne pas éviter de déranger l'assemblée dans le cas notamment où les échanges entre participants doivent être privilégiés. Ainsi, on échange par table, avec explications.

Petite synthèse rapide des accords perçus.

L'expérience est renouvelée à chaque plat.

**Ce qui en ressort:** Moment privilégié, échanges dynamiques et les participants apprenant plein de choses tout en ne subissant pas un cours pontifiant. La soirée reste ludique mais respecte les objectifs du client. (Liens à ressouder entre les équipes, clients à séduire par les équipes commerciales, resserrer les liens avec le client, relations d'affaires à faciliter...)



- LES VINS

Je respecte votre budget, et je vous fais bénéficier de mon très fort réseau afin de sélectionner vos vins parmi mes nombreux partenaires professionnels, cavistes notamment. Je vous mets en relation et je choisis avec le caviste et vous-même les différents vins. Tout est transparent, puisque vous réglez vous-même le caviste.

**En option:**

**Location de verres - Jusque 50 verres**

A partir de 2€ HT le verre

**Location de crachoirs - Jusque 6 crachoirs**

A partir de 5€ HT le crachoir

Je me tiens à votre entière disposition et vous dis à très bientôt autour de jolis vins soigneusement sélectionnés.

**Emmanuel Delmas**

Sommelier, consultant et formateur en vins

06 84 99 42 67

Chevalier de l'Ordre du mérite agricole (2014)

Auteur ' VINS-Leçons de dégustation' Ed. de la Martinière (2012 & 2015)

Wine Blog Trophy 2010 du meilleur blog sur le vin de France

[www.emmanuel-delmas.com](http://www.emmanuel-delmas.com)

[emmanueldelmas@gmail.com](mailto:emmanueldelmas@gmail.com)

