

œnolis

by Jean-Marie Fréchet

Autour
du vin
autant
d'histoires

Autour du vin, autant d'histoires



œnolis
by Jean-Marie Fréchet

Pour vos événements d'entreprise ou privés, confiez-nous l'organisation clé en main d'une animation œnologique. Conviviale, ludique, interactive : telle est notre conception d'une dégustation réussie. Notre ambition est de vous emmener en voyage en mettant la dégustation à portée de tous au travers d'histoires, d'anecdotes et de challenges par équipes.

Avec plus de 1000 animations à son actif, Oenolis a acquis une expertise unique des animations en entreprise, pour développer vos équipes ou simplement apprendre sur le vin.

Les formules proposées sont souples et efficaces :

- Groupes de 12 à 150 personnes et plus,
- Une équipe de sommeliers et œnologues bilingues Français /Anglais,
- Des interventions sur toute la France,
- Un réseau de lieux partenaires de qualité (restaurants, péniches, salles),
- Et bien sur, la possibilité d'intervenir dans tout autre lieu de votre choix.

Notre offre

Puisqu'autour du vin il y a tant d'histoires, Oenolis décline différentes formules de dégustations-découvertes ou de team-buildings ludiques s'adressant aussi bien aux néophytes qu'aux amateurs éclairés.

Voir le détail des formules dans les pages suivantes.

Qui sommes-nous ?

Depuis qu'il a créé Oenolis en 2004 après l'obtention de son master en viticulture-œnologie de Beaune, Jean-Marie Fréchet a été reconnu par la presse et le monde professionnel pour son grand professionnalisme et la qualité de ses animations. Ses conseils dans le choix du vin sont notamment appréciés par les lecteurs du Parisien Week-end. Il est assisté de sommelières et sommeliers pour les animations de grands groupes.



Jean-Marie Fréchet,
fondateur en 2004
d'Oenolis

Les dégustations-découvertes



Nous avons développé différents thèmes de dégustations pour couvrir les attentes principales de découverte des vins et de leurs accords.

Dégustations découvertes de 3 grands vins

(en option : accompagnement de pains et fromages affinés)

D'une durée de 1H00 à 1H15, en général avant le repas, cette formule propose de faire le tour des plus beaux vignobles de France ou du monde autour de 3 vins d'un haut niveau qualitatif pour découvrir les grandes caractéristiques d'un terroir ou les subtilités d'un cépage.

Différentes thématiques au choix : Grands terroirs de France, Match France VS Hémisphère sud, vins et fromages, grands crus classés de Bordeaux ou de Bourgogne, vins bio, vins "naturels", bulles du monde, ou toute autre thématique de votre choix ...

Accord mets et vins

(dans le cadre d'un repas ou d'un cocktail dinatoire)

S'adaptant au temps du dîner ou du cocktail dinatoire, cette dégustation est axée sur les accords de 4 vins avec chaque plat (apéritif, entrée, plat, dessert) préparés par le restaurant ou le traiteur afin de connaître les grandes règles des accords : les parfaits, ceux à éviter...

Où les participants apprendront que l'asperge n'admet que quelques rares vins, que le fromage s'allie merveilleusement aux vins blancs, qu'un vin muté est formidable sur le chocolat pourtant si difficile à marier, que l'agneau et le Cabernet-Sauvignon sont de parfaits compagnons.



Magret de canard et Châteaufort du pape chez Pirouette

Team-building autour du vin



Jouer des défis simples par équipes à l'apéritif ou pendant le repas pour que vos collaborateurs construisent ensemble un esprit d'équipe pérenne au cours d'une soirée conviviale en apprenant du vin.

Les défis du vin - Ambiance ludique et décontractée

D'une durée de 1H15 à 1H30, cette prestation est proposée avant ou pendant votre repas ou votre cocktail dinatoire.

4 défis en équipes de 4 à 6 personnes pour des groupes jusqu'à 150 personnes.
Relevez des défis simples et ludiques afin de collecter un maximum de points !

- Un FULL BLIND TEST au cours duquel les participants doivent identifier la couleur des vins qui leur sont présentés dans des verres noirs, uniquement par l'odorat et la dégustation ;
- Le JEU DES ARÔMES pour lequel 3 parfums emblématiques du vin sont à identifier parmi une liste de 54 possibilités ;
- Un QUIZZ portant sur des questions ludiques ou générales autour du vin ;
- Et un BLIND TEST avec bouteille - chaussette : la couleur du vin est connue mais saurez-vous retrouver l'appellation à partir d'une liste de 3 vins possibles et de leurs caractéristiques ?

Déductions, négociations et prises de position seront nécessaires pour répondre.
Les membres de l'équipe gagnante repartent chacun avec une bouteille.

Le jeu du *NEZ DU VIN*, particulièrement ludique et prenant, s'adresse aussi bien aux néophytes qu'aux connaisseurs



Team-building autour du vin

UBIVINA

Jouer des défis simples par équipes à l'apéritif ou pendant le repas pour que vos collaborateurs construisent ensemble un esprit d'équipe pérenne au cours d'une soirée conviviale en apprenant du vin.

Les nouveaux explorateurs du vin

D'une durée de 1H30, le jeu UBIVINA fait appel aux différentes connaissances du vin mêlant des questions d'histoire, de géographie, d'économie, de technique, de savoir-faire, ou encore de gastronomie...

Le vin étant surtout synonyme de convivialité, c'est autour de toutes ses histoires qu'UBIVINA a été pensé : vos collaborateurs s'immergent dans la découverte d'un vin exceptionnel afin de le déguster, en construisant ensemble un esprit d'équipe et en vivant un moment inoubliable.

Des équipes de navigateurs explorent les océans pour tenter de découvrir les terres de 3 grands vins. Collaboration ou confrontation, quelle stratégie suivront les joueurs pour parvenir au graal : la dégustation de 3 vins exceptionnels ?

A vous de décider si les membres de l'équipe gagnante repartent chacun avec une bouteille ou si l'ensemble des participants sont récompensés.

L'équipe de Vasco de Gama, va-t-elle entrer en compétition avec celle de Jacques Cartier ? Des relations nouvelles, des alliances inattendues vont-elles se créer ? Ubivina vous offre la promesse d'un moment convivial et ludique.

