



Challenge  
**Escape Game**

&

Ateliers  
**Œnologiques**



**Particuliers - Groupes - Séminaires**



Notre devise, vous faire découvrir l'univers sensoriel du vin, créer émotions, surprises et convivialité à travers des activités originales et inventives pour faire de vos évènements un moment unique partagé tous ensemble.

## Ateliers œnologiques

*Initiation à l'œnologie - Découverte des vins de Bordeaux*

*Atelier Assemblage - Création de son propre cru*

*Wine in Black® - Dans le noir tout s'éclaire*

## Team Building

*EscapeWine® - Escape Game & Ateliers œnologiques*

*Mon vin + que parfait - Atelier assemblage en challenge*

*Olympiades œnosensorielles - Ressentez, goûtez, jouez, gagnez!*

## Animations repas

*Cocktail Œnosensoriel*

*Challenge Dinatoire Œnodating®*

*de 20 à 200 personnes (voire plus) - En propriété viticole ou salle de séminaire, hôtel.*



# Œnodating® : Les ateliers œnoludiques

## Initiation à l'œnologie

ATELIER ŒNOLOGIQUE POUR DÉCOUVRIR LE VIN ET LA TECHNIQUE DE DÉGUSTATION À TRAVERS DES DÉGUSTATIONS CONVIVIALES.

Comment travaille-t-on le vin pour obtenir un vin de garde ? Quels sont les arômes du vin ? Comment déguste-t-on un vin ? Quel est le vocabulaire du vin pour décrire ses sensations ? Pourquoi n'importe quel dégustateur néophyte peut-il parler d'un vin ? Comment reconnaître un vin de qualité et son potentiel de garde ?



## AU PROGRAMME

- Présentation du vignoble bordelais et de ses cépages, de la technique de dégustation (visuel-olfactif-gustatif) et du vocabulaire du vin.
- Entraînement à la reconnaissance des arômes à travers des flacons et des jeux olfactifs dans des verres noirs.
- Dégustations comparatives de 4 à 6 vins (St Émilion grands crus & surprises œnologiques) accompagnés de chocolats fins de l'artisan chocolatier Denis Daubos. Présentation des caractéristiques des accords mets et vins et du service du vin.

Dégustations de 3 à 5 vins. Plusieurs thèmes au choix : les **vins rouges de Bordeaux**, les **couleurs de Bordeaux**, les **grands crus classés**.

**Pour les gourmands** : Possibilité d'opter pour une **dégustation vins et macarons sucrés et salés** pour un plaisir des papilles garanti.

**De façon classique ou ludique, nous adaptons nos dégustations pour qu'elles soient toujours conviviales et au plus près de vos envies.**

# Atelier Assemblage

En propriété viticole ou lieu de séminaire, venez profiter d'un atelier assemblage en découvrant les célèbres monocépages bordelais : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, découvrez l'assemblage mystère de notre Grand Cru, créez votre bouteille (assemblage et étiquette) et repartez avec votre cru.



## 1<sup>ère</sup> étape :

Découverte et dégustation des monocépages.

Dégustez les célèbres monocépages du bordelais : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Apprenez à reconnaître leur typicité, leurs caractéristiques et surtout leur complémentarité.

## 2<sup>ème</sup> étape :

Dégustation de l'assemblage mystère de notre Grand Cru

Dégustez un de nos Grands Crus et découvrez la proportion de chaque cépage qu'il renferme. Saurez-vous trouver l'assemblage exact?

## 3<sup>ème</sup> étape :

Elaborez votre propre bouteille :  
Étiquette et assemblage !

Créez le vin de votre choix. Testez différents assemblages, notez-les et choisissez celui qui vous plait le plus pour en créer une demi-bouteille de votre choix. Puis créez l'étiquette de votre cru.

## 4<sup>ème</sup> étape :

Repartez avec votre bouteille et notre Grand Cru mystère !

Repartez avec la demi-bouteille que vous venez de créer ainsi que la demi-bouteille mystère que vous avez dégustée à l'aveugle.



# Wine in Black® - Dans le noir tout s'éclaire

Immergés dans le noir, vivez une expérience unique de pleine conscience en découvrant les différents terroirs, le cep de vigne de sa formation à sa croissance, la travail de la vinification et l'élevage, les arômes du vin... Vos sens en éveil, participez à une dégustation de nos Grands Crus de Bordeaux accompagnés de chocolats et musiques pour un voyage émotionnel garanti !

## 1<sup>ère</sup> étape :

**Connectez-vous avec la nature à travers la découverte des terroirs et du vignoble...**

Avec vos mains, ressentez et apprenez à identifier les **terroirs sableux, argileux, graveleux**. A travers leur texture et porosité, comprenez **l'impact sur le travail raisonné des sols**, de la vigne et la maturité du raisin qui en découle. Puis place à la **connexion avec la nature et la vigne pour une sensation de bien-être intérieur**. A travers la connexion tactile avec les sarments, bourgeons, éléments de la vigne, ressentez sa croissance, son développement au fil des années, et comment le vigneron s'adapte à chaque pied pour valoriser la maturité du raisin pour élaborer des vins de qualité, respectueux de l'environnement. Puis exercez votre odorat à l'aide des flacons d'arômes caractéristiques des cépages merlot et cabernet franc et sauvignon.



## 2<sup>ème</sup> étape :

**Vivez la transformation du vin, de la vinification en cuve à l'élevage en barrique...**



Ressentez l'impact des remontages sur le corps du vin à travers les différentes textures (doux, soyeux, rugueux) qui représentent la **sensation tactile des tanins des vins rouges en bouche**. Puis sentez différentes **chauffes de bois** pour comprendre l'impact aromatique du bois sur le bouquet du vin. Enfin **identifiez les arômes** liés à l'évolution du vin.

## 3<sup>ème</sup> étape :

**Dégustez nos Grands Crus de Bordeaux accompagnés de chocolats et musiques**

Vos sens en éveil, vous apprenez à **déguster les vins, le vocabulaire lié à vos sensations**, et identifier les différentes subtilités et mystères qu'il renferme. Puis dégustez à nouveau les mêmes vins accompagnés de **chocolats et musiques**, lâchez prise pour laisser le vin vous faire voyager à travers vos propres émotions et souvenirs.

**Levez le voile... Partagez avec les autres participants vos émotions et découvrez avec vos yeux ce que vous avez vu de l'intérieur.**



Durée : de 1h30 à 2h

Sur propriété viticole ou sur lieu de séminaire

Répartis en équipes, challengez-vous à travers les quatre univers de l'EscapeWine® pour trouver le code qui libèrera le secret œnologique. Soyez le plus performant sur les ateliers œnologiques pour gagner le plus de points et être la première équipe à accéder au coffre !

## *Les quatre espaces de l'Escape game...*

Fouillez, observez, manipulez, utilisez vos sens, faites preuve de logique et d'esprit d'équipes pour libérer le secret œnologique de Mme Delafarce.



### **Dressing... Admirez sa robe**

Ouvrez l'œil, fouillez et décryptez toutes les nuances de la robe du vin !

### **Deux cuisines... Enivrez-vous de son parfum**

Fouillez, manipulez, sentez et identifiez les arômes des vins blancs et des vins rouges et déjouez les énigmes associées.

### **Salle de jeux... Ressez son corps**

À l'aide d'objets insolites, identifiez les sensations du toucher du vin en bouche.

TENTEZ DE TROUVER LE CODE QUI LIBÈRERA LE SECRET ŒNOLOGIQUE

*... combinés à des ateliers œnologiques*

GAGNEZ DES POINTS POUR ÊTRE LA PREMIÈRE ÉQUIPE À ACCÉDER AU COFFRE !

### **Atelier «Œnofragrances»**

Identifiez les arômes du vin à l'aide de flacons. Trouvez la couleur des vins cachés dans les verres noirs.

### **Table Mixte « Plaisirs œnologiques » et « Pots-de-vin : Habillage ou effeuillage » :**

Découvrez les étapes de la dégustation et le vocabulaire du vin de façon ludique à travers le challenge « plaisirs œnologiques ». Découvrez les outils du service de la vigne et du vin à travers un quizz et ses objets à retrouver à l'aveugle dans les pots mystères.



**Autres tables combinables avec l'EscapeWine : Douceurs chocolatées, Vins du monde...**

# Déroulé de l'Escape Wine

## Votre équipe ?

L'EscapeWine® est un challenge d'équipes de 3 à 10 personnes par équipe. Choisissez vos équipes ou laissez le sort décider...

Taille totale du groupe : de 2 à 200 personnes (au-delà, nous consulter).

## Combien de temps ?

L'activité est adaptable de 1h30 à 3h. Sur une courte durée (1h30), l'activité comprend trois univers d'EscapeWine® combinés à un atelier œnologique. Dans sa version classique (de 2h à 3h), l'activité comprend les quatre univers d'EscapeWine® combinés à deux ateliers œnologiques ou plus.



## Comment se déroule la partie ?

Les équipes tournent à tour de rôle sur les univers d'escape game et les ateliers œnologiques avec une seule équipe par animation. Les équipes se challengent sur :

- **Les ateliers « Escape game »** : Fouillez, manipulez, observez, utilisez vos sens, faites preuve de logique et d'esprit d'équipe et libérez les coffres intermédiaires pour trouver sur chaque atelier un chiffre qui compose le cadenas final. Selon le temps ou la prise d'indices, vous gagnez des points.
- **Les ateliers œnologiques** : le but est de gagner le maximum de points pour être la première équipe à accéder au coffre et tenter de libérer le secret œnologique.

## Qui gagne ?

L'équipe qui a le plus de points est la première à accéder au coffre mais aura-t-elle le bon code ? Les gagnants repartent avec leur bouteille de Grand Cru et tous les participants avec un set de table sur les étapes de la dégustation.



# Challenge assemblage « Mon vin + que parfait »

*Créez le vin idéal à l'image de votre entreprise*

Par équipe, créez un vin à l'image de votre groupe ou votre entreprise : assemblage, étiquette, note de dégustation. Présentez votre cru aux autres équipes qui seront également vos juges !

## *1<sup>ère</sup> étape :*

### GOUTEZ LES MONOCÉPAGES ET CRÉEZ UN VIN À L'IMAGE DE VOTRE ENTREPRISE

Goutez les monocépages du bordelais. Puis à partir d'un assemblage de cépages rouges bordelais, créez l'assemblage de vins à l'image de votre groupe ou entreprise: une dominante merlot, généreux et expressif? ou plutôt une dominante cabernet sauvignon: discret de prime abord mais complexité et longévité? Créez l'étiquette et le nom de votre vin et construisez l'argumentaire commercial.



## *2<sup>ème</sup> étape :*

### PRÉSENTATION DE VOTRE CRU AUX AUTRES ÉQUIPES

Choix d'assemblage, le nom, l'esthétisme et l'argumentaire commercial, défendez votre produit auprès de vos concurrents et remportez les meilleures notes !

## *3<sup>ème</sup> étape :*

### RÉSULTATS ET RÉCOMPENSES

Chaque équipe repart avec sa bouteille. Un set de dégustation et un cours en ligne d'initiation à l'œnologie offert à chaque participant. Un cursus complet de cours en ligne et un cours d'œnologie en propriété viticole offert à chaque participant de l'équipe gagnante.



# Olympiades et cocktail Œnosensoriels

RESSENTEZ, GOUTEZ, JOUEZ, GAGNEZ !

## POUR QUI ?

En challenge d'équipes en Team Building  
ou en individuel lors d'un cocktail

### En challenge d'équipe :

**Rapidité, réceptivité sensorielle, cohésion, logique et sens du jeu**, plus que connaissances dans le vin seront vos atouts pour gagner le plus de points et remporter le challenge !

### En individuel lors de cocktail :

Challengez-vous sur les tables de **challenges œnoludiques** en faisant appel à vos 5 sens, gagnez le maximum de points pour être présélectionné pour tenter d'estimer et **gagner votre coffret vin Œnodating®**. Des lots à gagner sur chaque table.



### Table sensorielle toucher : « Les pots-de-vin »

Découvrez le plus rapidement possible la réponse dans les pots mystère au quizz sur les objets de la vigne et du service du vin.



### Table sensorielle olfactive : « Les arômes du vin »

Senteurs d'arômes à identifier, reconnaissance couleur dans des verres noirs.



### Table de dégustation : « Vocabulaire du vin »

À partir d'une dégustation et d'un quizz, découvrez les différentes étapes de la dégustation et le vocabulaire du vin associé.



### Table gastronomique : « Douceurs chocolatées »

Dégustez à l'aveugle des chocolats et identifiez les arômes et pourcentage de cacao ! Surprises et pièges au rendez-vous!



### Table de dégustation : « À l'aveugle »

Vins de Bordeaux, de France ou du monde. Identifiez à l'aveugle la couleur du vin, les arômes dominants, la région, le millésime, les cépages à partir de plusieurs réponses proposées.

# Challenge dinatoire Œnodating®

L'animation œnodating® consiste en un challenge entre les tables en 3 temps (admirez sa robe, enivrez-vous de son parfum, ressentez son corps...) entre chaque service, ponctués chacun de saynètes humoristiques autour de la technique de dégustation et de commentaires des vins dégustés théâtralisés.

## 1<sup>ère</sup> étape :

### « ADMIREZ SA ROBE »

Saynète introductive sur «comment admirer sa robe...» et quizz.

Challenge entre les tables à travers 4 questions sur la robe des vins : saurez- vous déceler tous les nuances de sa robe ? Que vous indiquent ses jambes fines, épaisses ? À travers sa présentation, identifierez-vous à quel corps vous pouvez- vous attendre ?

Commentaire de dégustation théâtralisé sur le vin servi.



## 2<sup>ème</sup> étape :

### « ENIVREZ-VOUS DE SON PARFUM »

Saynète introductive sur «comment identifier son parfum et son bouquet» et quizz.

Challenge olfactif entre les tables à travers l'identification d'arômes et verres noirs : 4 arômes seront remis à chaque table qui devra identifier la famille d'arômes et l'arôme correspondant. Chaque table devra ensuite identifier à l'odeur uniquement, les vins servis dans les verres noirs à travers plusieurs propositions.

Commentaire de dégustation théâtralisé sur le vin servi.

## 3<sup>ème</sup> étape :

### « RESSENTEZ SON CORPS »

Saynète introductive sur «ressentir son corps...» et quizz.

Challenge entre les tables : Chaque table aura à sa disposition des matières correspondant aux sensations du vin en bouche et devra associer à chaque texture, un vocabulaire et un style de vin en s'aidant des différentes propositions.

Commentaire de dégustation théâtralisé sur le vin servi.



## REMISE D'UN PRIX AUX MEMBRES DE LA TABLE GAGNANTE !

Un set de dégustation sera offert à tous les participants du challenge. Tous les membres de l'équipe gagnante recevront une bouteille de Grand Cru.

# Tarifs des prestations

## Sur le lieu de votre choix (hôtel, restaurant, propriété viticole, domicile)

---

Pour groupe jusqu'à 200 personnes

### • Ateliers œnologiques Œnodating®

#### Activités Œnodating®

Œnodating® - atelier œnologique.....à partir de 22€HT/pers

Œnodating® - atelier assemblage.....à partir de 29€HT/pers

#### Challenge Œnodating® - Team Building

Challenge assemblage : « Mon vin plus que parfait »®.....à partir de 35€HT/pers

Olympiades œnosensorielles.....à partir de 29€HT/pers

#### Animations repas Œnodating® - Cocktail et Repas assis

Animation sommelière (présentation du vignoble bordelais et des vins dégustés)..... à partir de 500€HT

Cocktail œnosensoriel (cocktail ou apéritif)..... à partir de 400€HT/table de jeu et dégustation

Challenge dinatoire œnodating® (repas assis).....à partir de 25€HT/pers

### • Atelier Wine in Black®

Atelier Wine in Black® - atelier œnologique dans le noir.....à partir de 25€HT/pers

### • EscapeWine® - Team Building, Cocktail, Repas assis

EscapeWine® (durée : 1h30) : les 4 espaces d'escape game.....à partir de 25€HT/pers

ou 3 espaces escape game + atelier œnologique.....à partir de 25€HT/pers

EscapeWine® (durée : 2h/2h30) : les 4 espaces d'escape game + ateliers œnologiques.....à partir de 29€HT/pers

EscapeWine® sur-mesure : les 4 espaces d'escape game combinés à des ateliers au choix.....sur devis

(taux de TVA en vigueur : 20%)

## Prestation sur mesure :

---

Faites-nous part de votre projet et vos envies et nous pourrons travailler conjointement avec nos partenaires « hôtels », « restaurants », « lieux de séminaires », « propriétés viticoles », pour réaliser votre séminaire sur mesure.

# Ils nous ont fait confiance

 <p>THALES</p>	 <p>LES SOURCES DE CAUDALIE BORDEAUX</p>	 <p>CHATEAU PAPE CLÉMENT GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES</p>	 <p>RELAIS DE MARGAUX</p>
 <p>Pernod Ricard</p>	 <p>DOMAINE De VALMONT BARSAC SAUTERNES</p>	 <p>Crédit Mutuel</p>	 <p>LCL BANQUE ET ASSURANCE</p>
 <p>Grand Barrail Château Hôtel • Restaurant • Spa</p>	 <p>terres d'émotions au cœur de la montagne</p>	 <p>Le Paradis C'est ici</p>	 <p>LAFARGE</p>
 <p>IMMO CONSTRUCTION</p>	 <p>Allianz</p>	 <p>Virbac</p>	 <p>edf</p>
 <p>MAAF</p>	 <p>MAIF assureur militant</p>	 <p>suez</p>	 <p>LAFFORT l'œnologie par nature</p>
 <p>Saint-Emilion Tourisme Office de Tourisme du Grand Saint-Emilionnais</p>	 <p>Ophorus ENCURSIONS &amp; TOURS IN FRANCE</p>	 <p>Domaine de Fompeyre ★★★</p>	 <p>LE SAINT JAMES HOTEL D'ARCHITECTE</p>

## *Nous contacter*

Tél : 06 75 55 61 64 / 06 31 82 43 66

Mail : [contact@oenanim.fr](mailto:contact@oenanim.fr)

## Où nous trouver?

### **Œnanim** (siège)

7, chemin du Goubert  
33450 Saint-Loubès

### **Château Pas de l'Âne**

Le Cros  
33330 Saint-Émilion



[www.oenanim.fr](http://www.oenanim.fr)

Suivez toute l'actualité d'Œnanim

