



Challenge
Team Building

&

Ateliers
Œnologiques



Particuliers - Groupes - Séminaires

VOTRE EXPÉRIENCE ŒNOLUDIQUE, SENSORIELLE ET PÉDAGOGIQUE



Notre philosophie?

Décomplexer, rendre accessible à tous la dégustation, s'amuser et inviter à un **voyage sensoriel** grâce à des dégustations et des **ateliers ludiques**, sont les valeurs phares d'Œnanim. L'accent est porté sur la pédagogie, l'humour, l'approche sensorielle et éco-responsable.

À chacun son expérience...



Ateliers œnologiques
et œnoludiques

Challenge **escape game**



Ateliers dans le noir

Ateliers et challenges
éco-responsables



Où réaliser votre expérience?

Château Pas de l'Âne, Saint-Émilion Grand Cru
Pour les individuels et petits groupes **jusqu'à 40 personnes**.

Sur un lieu partenaire

Selon votre demande, nous recherchons un **vignoble** ou un **lieu partenaire** pour sublimer votre événement.

Mobile sur votre lieu d'événement

Nous nous déplaçons sur votre lieu d'événement pour une activité **sur-mesure jusqu'à 200 personnes** ou plus.

À quelle occasion?

- Œnotourisme
- **Groupes privés**, EVG/EVJF, mariages
- Événements d'entreprise : **séminaires, team building**, réunions clients, congrès
- **Animations repas**

Une qualité d'accueil et d'innovation reconnue





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.

Team Building ludiques, sensoriels et créatifs

Les plus ludiques...

EscapeWine® - Escape Game & Ateliers œnologiques

Fort Bioyard - Défiiez les maîtres du temps, père Yogas, Verte et le chef Blindy

Olympiades œnologiques - Les défis de la vigne à la bouteille (cf. animations repas)

Les plus créatifs...

Challenge assemblage - Créez votre propre vin: assemblage, étiquette, marketing

Challenge vigneron - Entre olympiades et création de sa cuvée

Le plus sensoriel...

Wine in Black® - Défis polysensoriels "olfactifs", "gustatifs", "auditif", "tactiles" dans le noir pour tester ses sens et sa communication.

Le plus sportif...

Oen'Olympiades - Olympiades sportives et sensorielles

Animations repas

EscapeWine® dinatoire - Challenge Escape Game lors d'un repas assis

Cocktail Jeux et ateliers œnosensoriels - Ressentez, jouez, misez, gagnez !

Challenge Dinatoire Œnodating® - Défis et énigmes entre les équipes-tables

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

Odysée Sensorielle - Découverte sensorielle de la dégustation et du toucher du vin

de 10 à 200 personnes (voire plus) - En propriété viticole ou salle de séminaire, hôtel.



ŒNOTOURISME ET GROUPES AU CHÂTEAU PAS DE L'ÂNE - SAINT-ÉMILION GRAND-CRU



VISITES SENSORIELLES ET ATELIERS ŒNOLOGIQUES

Visite sensorielle, dégustations et Initiation à l'œnologie - Accords vins/chocolats

Visite de la propriété, de la vigne et du chai, ponctuée d'étapes pédagogiques et sensorielles, dégustation de nos Saint-Émilion Grand Cru accompagnés de chocolats de l'artisan Denis Daubos avec les étapes de la dégustation du vin et vocabulaire associé, jeux sensoriels de reconnaissance des arômes.

Visite : 1h - 2 vins - 12€TTC/pers - 10€TTC dès 4 pers

Visite + Initiation version courte : 1h30 - 3 vins - 19€TTC/pers

Visite + Initiation version longue : 4h - 5 vins - 59€TTC/pers

ATELIER ASSEMBLAGE ÉCO-RESPONSABLE

CRÉEZ VOTRE PROPRE CUVÉE

Au sein du château Pas de l'Âne, venez profiter d'un atelier assemblage en découvrant les célèbres monocépages bordelais sans soufre : Merlot, Cabernet, découvrez l'assemblage mystère de notre Saint-Émilion Grand Cru, créez votre bouteille (assemblage et étiquette) et repartez avec votre cru et celui de la propriété.

Durée : 1h30/2h

Tarif : 45€TTC/pers (inclus l'atelier œnologique et les deux demi-bouteilles en cadeau).

ACTIVITÉS INSOLITES

EscapeWine® : Escape game et initiation à l'œnologie

Votre mission ? Libérez le secret œnologique de Mme De La Farce, notre œnologue disparue. Pour cela, fouillez, manipulez, observez, déjouez les énigmes sensorielles et les codes. Puis participez à une initiation à l'œnologie avec dégustations de Saint-Émilion Grand Cru et chocolats.



Durée : 2h

Prix : 30€TTC/pers),
29€TTC/pers (3 à 4 pers),
27€TTC/pers (5 à 6 pers)



Nouvelle énigme "Natur'Escape" sur le bien-être, l'écologie et le tri des déchets...

Pour les Team Building et groupes Jusqu'à 40 pers.

L'EscapeWine, Naturscape, Wine In Black et l'atelier assemblage se jouent aussi en challenge d'équipes.



WINE IN BLACK - DANS LE NOIR TOUT S'ÉCLAIRE

Immergés dans le noir, découvrez et reconnaissez les terroirs argileux, sableux, graveleux, ne faites qu'un avec le cep de vigne, sa croissance, comprenez la vinification et l'élevage, ressentez les arômes des cépages, de la barrique et du vieillissement. Les sens sont exacerbés pour vivre profondément la dégustation avec ses accords vins, chocolats et musiques.

Durée : 2h - Prix : 25€TTC/pers

L'ODYSSÉE SENSORIELLE - INVERSEZ LA TENDANCE

Aggréé et certifié par Cyrille Tota, Créateur du TOUCHER DU VIN®

Participez à une expérience multi-sensorielle unique, originale et immersive pour mieux comprendre le vin. Du toucher à la vue, inversez la tendance et laissez-vous surprendre par vos sens à travers une nouvelle méthode de dégustation.

Durée : 2h - Prix : 25€TTC/pers

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 De La Farce.



Dressing...

Admirez sa robe

Ouvrez l'œil 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...

Ressentez 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 quiz 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'EscapeWine

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.



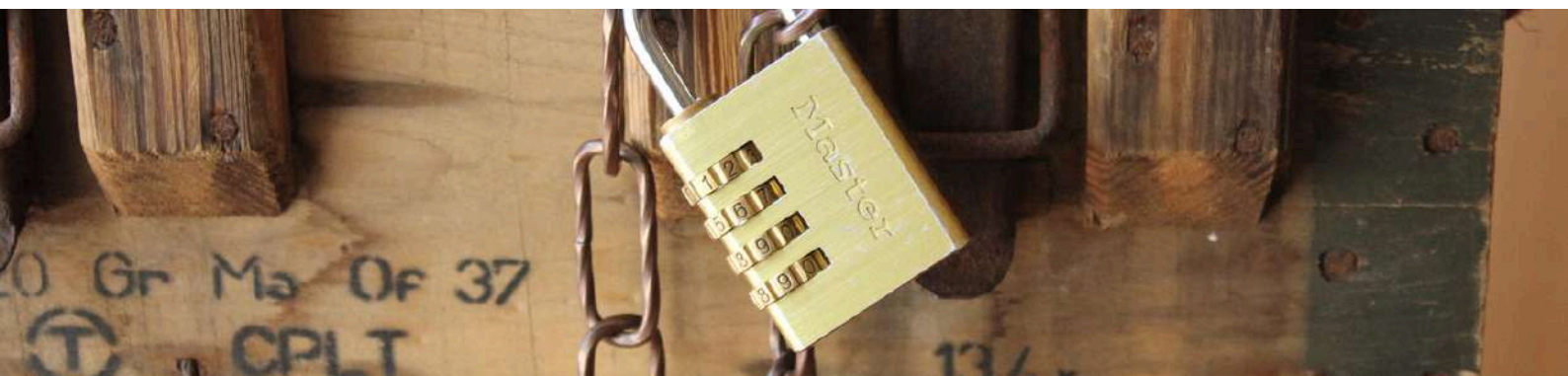
Comment se déroule la partie ?

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 libérer 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 ? Tous les participants repartent avec un set de table sur les étapes de la dégustation.



FORT BIOYARD

En équipe, retrouvez les **épreuves mythiques du célèbre jeu**. Déjouez les **énigmes des salles de Verte** pour gagner des indices puis défiez-vous avec **les jeux d'adresse, chance, force, mémoire des maîtres du temps**, les **énigmes du Père Yogass** et les **challenges olfactifs et gustatifs du Chef Blindy**. Trouvez les indices dans les salles, gagnez le maximum de Bioyard lors des défis pour être la première équipe à trouver le mot qui **libérera le trésor œnologique!**

Les salles des indices et des prisonniers de Verte...

Dans chaque salle, résolvez le plus rapidement possible l'énigme pour libérer le prisonnier (qui pourra quand même guider ses coéquipiers) et gagner une partie du code qui libérera les indices. Vous devrez faire preuve d'une belle cohésion d'équipe et utiliser toutes vos compétences de fouille, manipulation, observation, logique pour déjouer les pièges des salles "dressing: admirez sa robe", "les 2 cuisines (des vins rouges et blancs): enivrez-vous de son parfum", "salle de jeux: ressentez son corps".



Les défis des Maîtres du temps, Père Yogas et Chef Blindy pour gagner le maximum de Bioyard...

Les équipes s'affronteront pour gagner le maximum de Bioyard sur:

- les défis **du maître du temps** qui mêlent **adresse, chance, force, logique, mémoire**
- les **énigmes œnologiques et écologiques du Père Yogas** où la rapidité et l'esprit seront vos meilleurs alliés: les objets ou outils de la viticulture durable, les énigmes d'esprit sur le vin, les défis sur l'écosystème du vignoble (ravageurs et faune auxiliaire protectrice).
- les **dégustations à l'aveugle et énigmes olfactives du chef Blindy** pimentent le jeu.



Trouvez le mot mystère et libérez le trésor œnologique...

A l'issue des jeux, chaque équipe pourra tester le code trouvé grâce aux salles pour libérer les indices et échanger les bioyards des défis contre du temps pour être la première équipe à **tenter le mot final et libérer le trésor œnologique...**



LES JEUX EN DÉTAILS...

Les défis des maîtres du temps...

Les équipes s'affrontent deux à deux avec un membre de chaque face à face sur chaque défi au choix: **adresse, force, chance, logique, mémoire et gagnent le maximum de Bioyard.**

Mémoire

Jeu de mémoire associé à des quiz sur le vignoble

Force

Maintenez le plus longtemps possible **la bouteille de vin à l'horizontal** avant que la pression de son poids ait raison de vous...

Adresse

Les trous des terroirs : frayez-vous un chemin, tel les racines sur les terroirs argilo-calcaires ou sableux pour éviter que votre bille ne tombe dans les trous...

La tour des messages : retirez les bâtons messages sur le viticulture durable sans faire tomber la tour..

Jeux d'esprit

Le morpion œnologique

Le puissance 4 des labels écologiques dans le vignoble

Les bâtons sarments à retirer sans être le dernier



Les énigmes œnologiques du Père Yogas

Le Père Yogas n'est pas en reste pour faire tourner les têtes avec :

- le jeu des pots mystères sur les objets de la vigne et du vin en viticulture durable où vous devrez trouver le plus rapidement possible l'objet réponse à l'énigme posée.
- les énigmes "mots d'esprit" sur le vin et l'écologie
- les quiz planches réponses sur les animaux du vignoble: faune auxiliaire et ravageurs.

Chef Blindy propose des énigmes olfactives et gustatives surprenantes les yeux bandés...

- **Dégustation les yeux bandés des aliments** arômes du vin et identification de la catégorie d'arôme et de l'arôme
- **Défis olfactifs** sur les arômes des vins blancs et rouges
- Défis olfactifs sur **les défauts du vin**



CHALLENGE ASSEMBLAGE

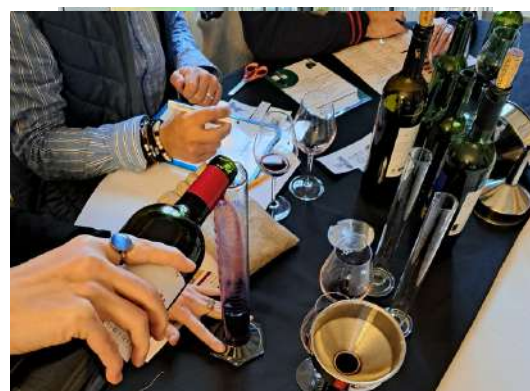
Créez le vin idéal à l'image de votre entreprise

Par équipe, découvrez les monocépages du bordelais, défiez-vous sur la cuvée mystère et sur les challenges sensoriels et éco-responsables puis 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 !

1ère étape :

GOUTEZ LES MONOCÉPAGES ET DÉFIEZ VOS SENS

Goutez les monocépages du bordelais: merlot, cabernet petit verdot. Puis en équipe, place au challenge: goûtez la cuvée mystère et découvrez ses caractéristiques pour gagner des points: assemblage, millésime, bois...Rempportez aussi des bonus sur les tables de défis sensoriels et éco-responsables.



2ème étape :

CRÉEZ UN VIN A L'IMAGE DE L'ENTREPRISE

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.

3ème étape :

CHACUN REPART AVEC SA DEMI-BOUTEILLE CRÉÉE!

Défendez votre vin (Choix d'assemblage, le nom, l'esthétisme et l'argumentaire commercial) auprès de vos concurrents et remportez les meilleures notes ! Chaque équipe repart avec sa bouteille et un set de table sur la dégustation et le vocabulaire du vin.



CHALLENGE VIGNERON - "CRÉATION DE LA CUVÉE SIGNATURE"

Votre entreprise a choisi d'investir dans le vignoble et compte sur vous, vous les meilleurs experts du vignoble, pour créer sa cuvée signature, à son image: un vin éthique, qualitatif, tout en respectant les contraintes de production.



1ère étape :

Challenge vigneron:

Les choix éthiques et productifs

Bio? Biodynamie? HVE? raisonné? conventionnel? Choisissez comment conduire la vigne pour créer un vin éthique en quantité suffisante. Attention aux aléas climatiques et mauvaises surprises.

Challenge créatif: Faire ses choix de production

Challenge ludique: Défier le climat et la nature

3ème étape :

Challenge marketing:

Créez l'étiquette de votre cuvée

Tout en respectant les contraintes règlementaires, créez votre propre étiquette, ainsi que le nom de votre cuvée.

Challenge créatif: Créer l'étiquette de la cuvée

Challenge ludique: découverte des arômes du vin

2ème étape :

Challenge oenologue:

Créez votre propre assemblage

Identifiez les différentes cuvées: cépages et bois et créez et buchez votre propre cuvée tout en trouvant les notes aromatiques les plus appropriées à l'identité de l'entreprise.

Challenge créatif: Créer sa cuvée

Challenge ludique: Associer les échantillons aux fiches techniques. Identifier les arômes du vin.

4ème étape :

Challenge commercial:

Créez l'argumentaire commercial

Créez le meilleur argumentaire commercial pour vendre votre vin, à l'image des attentes du marché et à l'image de l'entreprise.

Challenge créatif: Créer l'argumentaire commercial

Challenge ludique: accords mets et vins



WIB

WINE IN BLACK

Dans le noir tout s'éclaire!

Affrontez-vous en équipes, les yeux bandés, à travers des défis sensoriels tactiles, sonores, olfactifs et gustatifs où la communication, l'organisation et la réceptivité sensorielle seront vos meilleurs atouts! Puis terminez en douceur avec une dégustation vins, chocolats, musiques.

Défiiez vos sens et votre capacité de communication...



Répartis en équipes, les yeux bandés, défiiez vos sens et votre communication à travers: les « défis **tactiles** » des « pot-de-vins » où vous devrez être les premiers à trouver les objets réponses aux énigmes sur la viticulture éco-responsable, les « défis **olfactifs** » avec la reconnaissance des arômes du vin, les « défis **sonores** » sur les bruits des travaux de la vigne et du vin, les « défis **gustatifs** » où chaque membre de l'équipe devra identifier l'aliment "arôme du vin" dégusté. Privés de la vue, vous devrez vous recentrer sur vos autres sens et trouver une nouvelle manière de communiquer et vous organiser!

...avant la dégustation



Terminez en apothéose, les yeux bandés, sur une **dégustation de grands crus accompagnés de chocolats d'artisans, et musiques** spécialement élaborées en accord avec les vins ou continuez le challenge avec une dégustation à l'aveugle de grands crus



OEN'OLYMPIADES

Challenges sensoriels, ludiques, sportifs autour de la viticulture raisonnées pour les plus dynamiques !

En plein air (ou adaptable en intérieur), relevez les défis de la vigne, du vin et de la dégustation avec **votre coordination, vos sens et votre esprit d'équipe.**



Création de son vin BIO:

«Vins, étiquettes, argumentaire»

Récupérez le vin, les étiquettes, éprouvette et créez en équipe le plus rapidement possible votre vin: le bon assemblage, les bonnes mentions sur l'étiquettes et l'argumentaire commercial!



Duels d'équipes sur le vin

«du corps ou de l'esprit»

En duel entre deux membres de chaque équipe, choisissez votre challenge force, logique, chance ou mémoire!



La course aux arômes:

«Testez votre nez!»

Récupérez les arômes le plus rapidement possible et tentez de les identifier. Sens aiguisés, rapidité vous seront utiles pour relever le challenge!



Dégustations vins/chocos :

« Douceurs chocolatées »

Dégustez à l'aveugle des chocolats d'artisan et les vins bio, HVE et identifiez-les ! Surprises et pièges au rendez-vous!



Parcours à l'aveugle :

«Objets vigne et vin»

Répartissez-vous entre aveugles et guides, récupérez le plus rapidement possible les objets de la vigne et du vin en viticulture raisonnée et tentez de les identifier et de les replacer.

OLYMPIADES ET COCKTAIL ŒNOSENSORIELS

RESSENTEZ, GOUTEZ, JOUEZ, GAGNEZ!

POUR QUI ?

En challenge d'équipes en Team Building ou lors de 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 viticulture durable :

« Les pots-de-vin »

Découvrez le plus rapidement possible la réponse dans les pots mystère au quiz sur les objets de la vigne liés aux pratiques éco-responsables.



Table sensorielle olfactive :

« Les arômes du vin »

Senteurs d'arômes à identifier à travers des flacons. Reconnaissance de la couleur des vins dans les verres noirs.



Table assemblage et défauts :

« Vinification responsable »

Apprenez à identifier les monocépages du Bordelais à travers les dégustations de Merlot et Cabernet sans soufre puis identifiez les défauts du vin!



Table gastronomique :

« Douceurs chocolatées »

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



Table de dégustation :

« Vins éco-responsables »

A travers des vins HVE3, bio, biodynamie, sans soufre, 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 œnoding 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.

1ère étape :

"ADMIREZ SA ROBE"

Saynète introductive sur « comment admirer sa robe... et quiz.

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.



2ème étape :

"ENIVREZ-VOUS DE SON PARFUM"

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

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.



3ème étape :

"RESSENTEZ SON CORPS"

Saynète introductive sur ressentir son corps... et quiz.

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.

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.

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!

1ère 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.



2ème 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.

3ème 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 - En propriété viticole ou sur lieu de séminaire



L'ODYSSÉE SENSORIELLE :

EXPÉRIENCE IMMERSIVE AUTOUR DU VIN ET DE LA DÉGUSTATION

De la vigne à la bouche, participez à une expérience sensorielle unique, originale et immersive pour mieux comprendre le vin. Du toucher au goût puis de l'odorat à la vue, découvrez une nouvelle méthode de dégustation sensorielle accessible à tous.

1ère étape :

Lâcher-prise et connectez vous à la nature à la découverte du vignoble et de son terroir

Notre parcours débute masqués par une balade apaisante à travers les vignes invitant à ressentir la terre sous vos pieds et le murmure du vent dans les ceps avant de vous laisser bercer par une première dégustation en musique.



2ème étape :

Découvrez une nouvelle méthode de dégustation grâce au toucher du vin



Continuez avec une deuxième dégustation comparée d'abord tactile à travers les textures du vin, du velouté au corsé, pour comprendre le lien entre le toucher et la structure et le style du vin. Explorez les mystères olfactifs du raisin et du bois avant de découvrir la couleur.

Enfin plongez dans une dégustation sensorielle libre en vous laissant porter par l'accord vin-chocolat, une symphonie gustative où chaque note danse en harmonie avec votre palais.

Animation agréée et certifiée par Cyrille Tota créateur du TOUCHER DU VIN®

Le toucher du vin est un outil permettant de matérialiser la texture des vins en bouche par des étoffes physiques, aux épaisseurs et aspérités différentes. Elles nous permettent d'appréhender le vin autrement, de mieux comprendre ses tanins, son terroir. Cette méthode est aussi bien accessible aux néophytes qu'aux plus aguerris
Durée : de 1h30 à 2h



TARIFS DES PRESTATIONS MOBILES 2025

Œnotourisme ou Team building jusqu'à 40 personnes au Château Pas de l'Âne à Saint-Émilion :

Visite dégustation	à partir de 8,33€HT/pers
Visite et initiation à l'œnologie.....	à partir de 15,83€HT/pers
Atelier ou Team Building Wine in Black® - challenge dans le noir.....	à partir de 20,83€HT/pers
Atelier ou Challenge assemblage éco-responsable	à partir de 37,50€HT/pers
EscapeWine®: escape game et initiation à l'œnologie.....	à partir de 20,83€HT/pers
Fort Bioyard.....	à partir de 29€HT/pers
Olympiades œnologiques	à partir de 25€HT/pers

Groupe mobile sur votre lieu d'événement jusqu'à 200 personnes :

Team Building :

EscapeWine®	à partir de 29€HT/pers
Fort Bioyard.....	à partir de 35€HT/pers
Olympiades œnologiques indoor	à partir de 35€HT/pers
Challenge assemblage	à partir de 37,5€HT/pers
Team Building Wine in Black® - challenge dans le noir.....	à partir de 27€HT/pers
Oen'Olympiades.....	à partir de 32€HT/pers

Ateliers œnologiques :

Œnodating® - atelier œnologique	à partir de 25€HT/pers
Œnodating® - Initiation à l'œnologie+Table d'activités œnosensorielles	forfait à partir de 650€/groupe
Œnodating® - atelier assemblage	à partir de 37,5€HT/pers
Atelier Wine in Black® - atelier œnologique dans le noir	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 700€HT
Cocktail œnosensoriel (cocktail ou apéritif)	à partir de 650€HT/table de jeu et dégustation
Challenge dinatoire œnodating® (repas assis)	à partir de 25€HT/pers
EscapeWine® dinatoire entre les services ou lors d'un cocktail	à partir de 29€HT/pers

Animations digitales :

Escape Wine® digital (durée : 1h30) : escape game + ateliers œnologiques	à partir de 19€HT/pers
Œnodating® digital : atelier œnologique	à partir de 19€HT/pers

(Taux de TVA en vigueur : 20%)

Prestation sur mesure :

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

Nous contacter

Tél : 06 75 55 61 64 / 06 31 82 43 66

Mail : 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

Suivez toute l'actualité d'Œnanim

