

Prestations œnologiques

Grille de tarification - Prix de vente à Ideal Gourmet

Commun à tout type de prestation

Animation en Français et / ou Anglais

Remise aux participants de la liste des vins dégustés

Possibilité de fournir les verres pour des groupes jusqu'à 100 personnes

Quand cela est possible, projection de cartes et de photos de vignobles illustrant la dégustation

Non inclus dans les prestations ci-dessous

Frais de déplacement si plus de 15 km de Paris

Frais d'hôtel + supplément pour une prestation au-delà de 150 km de Paris

Location de verres : 1 € par verre pour plus de 36 verres (gratuit en dessous)

Récompenses au(x) gagnant(s) du jeu du Nez du Vin

4 types de prestations au choix

1. Apéritif-dégustation

Durée indicative : 1h30 (typiquement 19h00-20h30)

Nombre de vins : 3 vins différents

Description : en trois vins blancs de trois régions différentes, faire le tour des plus beaux terroirs de France. Valeur indicative des vins environ 25 € TTC par bouteille

Format : participants debout. L'œnologue présente le thème de la dégustation puis passe de groupe en groupe pour servir les vins et les commenter. Une initiation à la dégustation peut être dispensée si le client le désire

Liste indicative : Champagne, Brut, Blanc de blancs, Grand Cru, Millésimé 2000
Rhône - Condrieu Blanc 2007
Bourgogne - Pouilly Fuissé Blanc 2007

2. Atelier dégustation pendant cocktail dînatoire

Durée indicative : 2h00 à 2h30

Nombre de vins : 4 vins différents

Description : atelier interactif pendant un cocktail dînatoire. Valeur indicative des vins environ 25 € TTC par bouteille

Format : participants debout. En introduction, l'œnologue présente le thème de la dégustation puis les participants viennent déguster les vins au fil de l'eau, à leur rythme et par groupes. Il suscite les commentaires et répond aux questions par petits groupes également

Liste indicative : par exemple thématique cabernets du monde, vins de 4 continents différents (USA, Afrique du Sud, Australie et France)

3. Accord mets-vins

Durée indicative : 2h00 à 2h30

Nombre de vins : 4 vins différents

Description : une dégustation axée sur les accords entre les mets et les vins pendant un repas organisé par le restaurant. Valeur indicative des vins environ 25 € TTC par bouteille

Format : participants assis. En introduction, l'œnologue présente le thème de la dégustation puis explique les bases des accords (erreurs à éviter, accords parfaits etc). Pendant le repas, il explique les raisons du choix des vins en fonction des plats dégustés.

Liste indicative : variable selon le menu mais peut tourner autour des vins suivants :
Apéritif - Champagne, Grand Cru, Millésimé 2000
Entrée - Montagny 1^{er} Cru blanc 200
Plat - Nuits St Georges Rouge 2003
Dessert - Gewurztraminer Grand Cru 'Kessler' Vendanges Tardives 2001

4. Jeux autour du vin

Durée indicative : variable

Description : trois jeux en équipe qui peuvent être organisés pendant un repas ou en atelier lors d'un cocktail dinatoire.

Premier jeu : Jeu des verres noirs : 3 verres totalement opaques (dont on ne perçoit donc pas la couleur) et numérotés sont présentés à chaque équipe. D'abord au nez puis en bouche, chaque équipe doit identifier la couleur des vins (s'agit-il d'un rouge et deux blancs, de deux rouges et un rosé, d'un rosé un rouge et un blanc ?). Remise de la réponse de chaque équipe sur un bulletin de jeu.
Ce jeu, particulièrement ludique, semble en théorie facile. En réalité, identifier la couleur d'un vin sans aucun repère visuel est difficile. Les verres opaques sont l'équivalent d'une dégustation les yeux bandés.

Deuxième jeu : Le nez du vin : 3 flacons numérotés sont présentés à chaque équipe. Il s'agit d'identifier ces 3 arômes sur la liste des 54 (fournie) que compte le jeu du Nez du Vin. Remise de la réponse de chaque équipe sur un bulletin de jeu.
Ce jeu présente l'avantage de ne requérir aucune connaissance en œnologie, ce qui mettra à l'aise les « non-spécialistes ». Les senteurs à identifier sont aussi des odeurs de la vie courante (exemple : framboise, vanille, violette).

Troisième jeu : Quiz sur le vin : un questionnaire comportant des questions sérieuses et d'autres plus ludiques est remis à chaque équipe.

A la fin des jeux, les scores des équipes sont additionnés et les résultats annoncés. Le client peut décider ou non de récompenser les gagnants par la remise d'un cadeau (bouteille ou coffret du Nez du Vin par exemple) en supplément.

**GRILLE DE TARIF
IDEAL GOURMET**

Nombre de participants			
De 18 à 23	De 24 à 33	De 34 à 43	44 et plus

<u>Apéritif dînatoire</u>				
Tarif par personne	30 € HT	24 € HT	21 € HT	19 € HT
Nombre de vins différents	3	3	3	3
Nombre total de bouteilles	6	9	12	1 pour 3 pers.
Valeur indicative des vins servis	25 €	25 €	25 €	25 €

<u>Atelier dégustation pendant cocktail dînatoire</u>				
Tarif par personne	36 € HT	29 € HT	26 € HT	24 € HT
Nombre de vins différents	4	4	4	4
Nombre total de bouteilles	8	12	16	4 pour 10 pers.
Valeur indicative des vins servis	25 €	25 €	25 €	25 €

<u>Accords mets et vins</u>				
Tarif par personne	38 € HT	31 € HT	28 € HT	26 € HT
Nombre de vins différents	4	4	4	4
Nombre total de bouteilles	8	12	16	4 pour 10 pers.
Valeur indicative des vins servis	25 €	25 €	25 €	25 €

<u>Jeux autour du vin</u>				
Tarif à la prestation				
En complément d'une prestation ci-dessus : 300 € HT				
Jeux autour du vin seuls : 750 € HT				

