Collection Janvier 2022

L'ATELIER DU VIN

FRANCE 1926

RITUALS FOR CONNOISSEURS







L'ATELIER DU VIN

FRANCE 1926

RITUALS FOR CONNOISSEURS

NOTRE NOUVELLE SIGNATURE EST :
L'ATELIER DU VIN – RITUALS FOR CONNOISSEURS

Pour L'Atelier du Vin, déguster un vin est toujours un moment hors du temps.
Ainsi, notre nouvelle signature s'adresse aux connoisseurs, passionnés ou débutants, désirant partager l'art du vivre le vin avec ce petit supplément d'âme que nous appelons Rituels.

OUR NEW BASELINE IS:
L'ATELIER DU VIN – RITUALS FOR CONNOISSEURS

For L'Atelier du Vin, tasting a wine is always timeless.
Our new signature is for connoisseurs, passionates or novice, who wish to share the art of living the wine with a little extra soul, with what we call Rituals.

NOTRE HISTOIRE

Dès 1926, L'Atelier du Vin crée des outils du vin exclusifs.
Notre entreprise familiale est aujourd'hui devenue la spécialiste de l'œnologie, de la cave à la table. Notre studio de création intégré et notre atelier conçoivent et produisent les nouveaux produits, autant pour nourrir notre catalogue que pour répondre à des commandes spéciales.

NOS INSPIRATIONS

• Les vignerons

Le travail des vignerons que nous côtoyons en permanence est notre source première d'inspiration. Partager la joie de vivre – et les épreuves du métier aussi – des hommes et des femmes qui conduisent leur vigne nous passionne et nous guide.

• Un art de vivre le vin

Avec notre offre, nous voulons participer au rituel contemporain et enjoué de la conservation, de la préparation et du service du vin. Celui de la découverte éclairée de bonnes bouteilles.

MIEUX BOIRE : UN HÉDONISME CONTEMPORAIN

Notre conviction est que la connaissance du vin et de son univers permet d'accroitre le plaisir jovial de déguster.
Mieux connaitre le vin et les manières de « l'aborder » permet de vivre une expérience personnelle et de la partager.
Notre préférence va, bien sûr, aux vins bien nés et bien faits dans le respect de la nature et de la santé.

OUR STORY

L'Atelier du Vin has been creating exclusive wine tools since 1926.
Our family business has now become the oenology specialist, from cellar to table.
Our in house design studio and workshop design and produce new products, adding to our catalogue as well as far special orders.

OUR INSPIRATIONS

• Winemakers

The work of the winemakers we work with on a regular basis is our primary source of inspiration. Sharing the zest for life – and the hardships of the profession – of the men and women cultivating the vine both fascinate and guide us.

• Wine: a lifestyle

With our offering we wish to participate in the contemporary pleasurable ritual of wine conservation, preparation and service. That of the knowledgeable discovery of good wines.

DRINKING BETTER: CONTEMPORARY HEDONISM

We are convinced that learning about wines and the world of winemaking can enhance the pleasure of wine tasting. Having better knowledge about wine and how to "approach" it gives people a personal experience to share with others. Naturally, we prefer well-bred, good quality wines made with respect for nature and health.

Ensemble, célébrons l'Art de Vivre le Vin !
Georges & les Équipes de L'Atelier du Vin

L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926



Nomad Collection



L'Oeno Motion®
Trésor



L'Oeno Motion®
Wood & Black



Les Exploreurs®
Oenologie et Spiritueux



Les Soft Machine®
Rosewood et Brass



Le Bouche-bouteille
Bloquet



Le Bilame : dépôt de modèle
The Bilame: patenting of the twin-blade cork puller

Création de la société SANBRI, spécialisée dans l'équipement de mise en bouteille pour professionnels et amateurs
Foundation of the firm SANBRI, specialized in supplies for bottling, for trade and private customers

Oeno Collection 3



Le Globe



Le Cabinet
d'Oeno-Curiosités



Collectionneur 1



Années 2010 à 2020

Années 2000

Les Carafes Perchées



La Pince à Bouchon



Le Garçon®



Le Gard'vin®
ON/OFF



Le Quiz du Vin



Années 1980

Années 1970

Le Black Black : invention de la mèche forgée et téflonisée
The Black Black: invention of the forged and Teflon-plated worm



Années 1940

Années 1930 à 1970

Invention de plusieurs machines à boucher ("sans bris" de verre…) et de lave-bouteilles rotatifs *Invention of several corking machines, and the traditional bench model, as well as a rotating bottle brush*



1926

P.11 COFFRETS & COLLECTION D'OUTILS / *GIFT SETS & WINE ACCESSORY SETS*

P.57 TIRE-BOUCHONS : NOTRE COLLECTION / *CORKSCREWS: OUR COLLECTION*

P.85 AÉRATION DOUCE / *GENTLE AERATION TOOLS*

P.93 PRÉSERVATION SIMPLE ET EFFICACE / *SIMPLE AND EFFECTIVE PRESERVATION TOOLS*

P.105 VERRERIE DU VIN / *GLASSWARE*

P.119 VIN... PAIN & FROMAGE / *WINE... BREAD & CHEESE*

P.125 BONNES PRATIQUES / *GOOD PRACTICES*

P.141 RANGEMENT & PRÉSENTATION / *STORAGE & PRESENTATION*

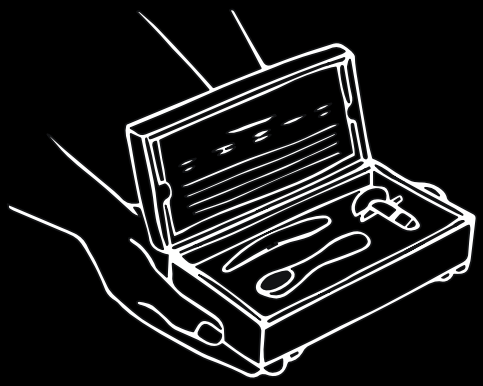
P.147 EN CAVE / *IN THE CELLAR*

P.151 LECTURES UTILES / *USEFUL READINGS*

P.163 INDEX / *INDEX*

L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926


L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926



Coffrets
& Collection d'Outils

Rassemblés dans des coffrets, nos Outils du Vin deviennent des cadeaux authentiques et recherchés par les Amateurs.
Certains de nos coffrets réalisés à la main en bois noble deviennent des écrins personnels pour collectionner des souvenirs de dégustation : bouchons, étiquettes, cartes de vignerons…

Gift sets and wine accessory sets
Collected together in beautiful boxes, our Wine Tools make truly authentic gifts that any wine enthusiast will love.
Our select boxes – handcrafted from the finest woods – often become treasured places for stowing mementos from wine tastings: corks, labels pealed from wine bottles, the business cards of wineries…

L'ATELIER DU VIN
FRANCE
1926



Nomad Collection

Les compagnons de route des amoureux du vin.
À glisser dans un bagage, à utiliser chez soi, à offrir ou s'offrir, les trousses à outils de L'Atelier du Vin sont une promesse d'un voyage où le fonctionnel devient sensuel.

Pièces uniques, esprit fait-main.
L'extérieur de chaque trousse est en cuir fauve non travaillé, couleur brute. Le cuir se patine au gré du temps et des pérégrinations. L'intérieur de chaque trousse est en cuir technique résistant et coloré.

Joindre l'outil à l'agréable.
Chaque amateur de vin est unique, chaque trousse à outils de L'Atelier du Vin l'est tout autant… à l'image de son prochain propriétaire.

Haut en couleur.
La Nomad Collection est composée de quatre trousses à outils de L'Atelier du Vin :
Le Bilame Nomad, la trousse pour puristes,
Le Soft Machine Nomad, la trousse pour initiés,
L'Oeno Motion Nomad, la trousse pour esthètes, et
L'Oeno Collection Nomad, la trousse pour passionnés.
L'intérieur de chaque trousse a sa couleur propre : couleurs élégantes, chic, et appartenant à l'univers du vin.

The travel companion of wine lovers.
To slip into your luggage, to use at home, for others or for yourself, L'Atelier du Vin's toolkits promise a journey where function meets esthetics.

Unique pieces, handmade spirit.
The outside of each case is made of unworked fawn leather, a raw color that develops a patina with time and peregrinations. The inside of each case is made of resistant and colored technical leather.

Elegantly Simple. Simply Elegant.
Every wine lover is unique, and every L'Atelier du Vin tool kit is unique as well… just like its next owner.

Spiritedly colored.
The Nomad Collection is made up of four tool kits from L'Atelier du Vin:
The Bilame Nomad, the kit for purists,
The Soft Machine Nomad, the kit for initiates,
The Oeno Motion Nomad, the kit for aesthetes, and
The very complete Oeno Collection Nomad, the kit for enthusiasts. Each kit is differently colored on the inside. Elegant and chic colors, inspired by the world of wine.



cuir véritable
ÉDITION LIMITÉE
fait main en Italie

Bilame Nomad

Il y a de l'Histoire dans le Bilame Nomad

Histoire personnelle qui se dessine sur le cuir extérieur et surprend par la beauté colorée à l'intérieur. Histoire d'une passion du vin avec le Bilame, outil professionnel et historique de L'Atelier du Vin depuis 1949. Histoire d'un voyage dans le temps.

Le tire-bouchon Bilame, outil professionnel historique de L'Atelier du Vin depuis 1949 (date du brevet), extrait facilement les bouchons en les laissant intacts, même ceux qui sont vieux et fragiles. Le bouchon n'est pas percé, et donc ne s'effrite pas. Le Bilame peut aussi servir à reboucher la bouteille entamée. Modèle déposé.

There is a story in the Bilame Nomad

A personal story that takes shape on the exterior leather and surprises with the colorful beauty of the interior. A story of a passion for wine with the Bilame, a professional and historical tool of L'Atelier du Vin since 1949. A story of a journey through time.

The Bilame twin blade corkscrew, an historical part of L'Atelier du Vin's range since 1949 (patent date), extracts and leaves the cork intact, even those which are old and fragile. The cork is not pierced, and thus does not crumble. Design patent.

Ref : 95726




ORMA
ORMA
ORMA
Via Bolgherese
Cassagnano Cantharo
ORMA
2017
D.O.C.
TOSCANA
L'ATELIER DU VIN



cuir véritable
ÉDITION LIMITÉE
fait main en Italie

Soft Machine Nomad

Il y a de l'élégance dans le Soft Machine Nomad

Élégance du cuir et du temps. Élégance de l'âme du Soft Machine en version dandy. Élégance du mariage des matières aux mille reflets : acétate et laiton. Élégance rare du fait-main et de la pièce unique.

Il existe en bois de rose, d'ébène, en inox ou en laiton massif brossé, le voici en version dandy. Le Soft Machine® Dandy se pare d'acétate pour capter les reflets, briller de mille feux, magnétiser les regards et faire de son mouvement d'ouverture, en un seul geste, un spectacle élégant. Cet accessoire de mode, indispensable, en passe de devenir iconique est fait main, chaque pièce est unique.

There is elegance in the Soft Machine Nomad

The elegance of leather and time. The elegance of the soul of the Soft Machine in a dandy version. Elegance of the marriage of materials with a thousand reflections: acetate and brass. The rare elegance of the unique, hand-made piece.

Available in rosewood, ebony, stainless steel or brushed solid brass, and now in a dandy version.The Soft Machine® Dandy is adorned with acetate to capture reflections, shine brightly, magnetize looks and turn bottle opening, in a single gesture, into an elegant display. This essential fashion accessory, well on its way to become iconic is handmade; each piece is unique.

Ref : 95727

**true leather*
limited edition
handmade in Italy

L'ATELIER DU VIN FRANCE 1926



cuir véritable • ÉDITION LIMITÉE • fait main en Italie

Oeno Motion® Nomad

Il y a de la vie dans L'Oeno Motion® Nomad

Vie du cuir qui se patine au gré de vos voyages. Vie du cuir intérieur qui résiste au passage du temps. Vie longue durée du tire-bouchon Oeno Motion® Wood & Chrome.

Compact, le tire-bouchon à levier vertical Oeno Motion® assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin. Poignée ergonomique : pièces de noyer massif sur âme en métal chromé. Adapté à la plupart des diamètres de goulots. Mèche de rechange en acier traité. Prise en main agréable et sûre.

There is life in the Oeno Motion® Nomad

The life of leather which takes on a patina during your travels. The life of the interior leather that resists the passage of time. The long life of the Oeno Motion® Wood & Chrome corkscrew.

Oeno Motion® lever corkscrew ensures fast and easy opening of wine bottles. Chromed metal and solid walnut wood pieces. Fits most of the existing bottle necks. Spare screw in treated steel. Pleasant and safe handling.

Ref : 95725

**true leather*
limited edition
handmade in Italy


L'ATELIER
DU VIN


L'ATELIER
DU FIN



cuir véritable • ÉDITION LIMITÉE • fait main en Italie

Oeno Collection Nomad

Il y a de la passion dans l'Oeno Collection Nomad

Passion du beau et de l'utile. Passion du travail bien fait. Passion du vin et du champagne à vivre ou à offrir. Passion des moments de joie à partager.

L'Oeno Collection Nomad est composée du tire-bouchon Garçon métal chromé, du tire-bouchon Bilame Chromé, du coupe-capsule métal chromé, du Verseur-feuille métal chromé, du bouchon à champagne Modèle 54, et d'une Pince à bouchon.

There is passion in the Oeno Collection Nomad

A passion for the beautiful and the useful. A passion for a job well done. A passion for wine and champagne to experience or to offer. A passion for moments of joy to share.

The Oeno Collection Nomad is composed of the Garçon corkscrew in chromed metal, the Bilame chromé corkscrew, the metal chrome Foil Cutter, the Pourer Leaf, the Model 54 champagne cork, and a cork pliers.

Ref : 95724

**true leather*
limited edition
handmade in Italy

Collectionneur

Le Collectionneur – par ses vitrines d'ébéniste en noyer rassemblant des Outils du Vin – fait dialoguer notre création contemporaine avec des pièces uniques ; des tire-bouchons de collection, recherchés ou de facture plus simple, mais toujours authentiques.

L'Atelier du Vin est heureux d'associer les (beaux) outils d'hier à ses créations d'aujourd'hui : pour l'amateur qui va les confronter, les utiliser, en partager la découverte, avec peut-être l'envie de les enrichir de ses propres trouvailles.

Tire-bouchons à levier, en T, bilames… les systèmes d'extraction des bouchons sont nombreux et surprenants.
Quelle inventivité aussi pour les « mécanismes » !
À crémaillère, à bague basculante, à hélice, à roulement, à cloche, à leviers composés…
Au fil du temps – depuis le 18ème siècle, lorsque le vin a été autorisé à être commercialisé en bouteilles – des esprits ingénieux ont déposé des centaines de brevets d'invention de tire-bouchons.
Et, Messieurs les (inventeurs) anglais, en déposant nombre d'idées ingénieuses, ont (largement) tiré les premiers !
Même d'origine artisanale, leur réalisation soignée montre l'attention portée aux détails de conception : choix et ajustage des matériaux – ébène, corne, acier, laiton… – tige délicatement ouvragée en forme oblique jusqu'à la mèche, mèche pleine, mèche ronde, spires coupantes, pointe de mèche centrée ou non centrée…

Le Collectionneur – through carefully crafted walnut showcases containing Wine Tools – engages out contemporary creation in dialogue with unique pieces; collector's corkscrews, refined or modest, but always authentic.

***L'Atelier du Vin** is pleased to associate the (beautiful) tools of yesterday with its contemporary creations: for the amateur who will confront them, use them, share their discovery, possibly with the desire to enrich them with his/her own findings.*

Lever corkscrews, T-shaped corkscrews, twin-blade extrator corkscrews... there are numerous unusual types of systems for extracting corks.
And the "mechanisms" are also rather inventive!
Rack-and-pinion corkscrews, corkscrews with tilting ring, helix corkscrews, ball bearing corkscrews, bell corkscrews, compound lever corkscrews...
Over time – since the 18th century, when wine was allowed to be marketed in bottles – brilliant minds have filed hundreds of patents for inventing corkscrews.
And the fine English (inventors), by filing many ingenious ideas, have (largely) been the first to maximize them!
Even those that were originally handmade, the way they are neatly made shows the attention paid to the details of design: choice and adjustment of the materials – ebony, horn, steel, brass... – stem delicately worked in oblique form up to the worm, full worm, round worm, sharp spirals, worm with a centred or non-centred tip...



Collectionneur 2

Sa vitrine reçoit :
• 3 outils d'ouverture, chacun à leur place sur leur large plan de feutre : Le tire-bouchon Oeno Motion® Wood & Chrome, le Coupe-Capsule métal chromé, la Pince à Bouchon.
• 1 modèle unique de tire-bouchon ancien (19ème ou 20ème siècle) à disposer sur le plan libre qui lui est réservé.
• Le carnet des tire-bouchons
Petit opuscule présentant quelques-unes des caractéristiques techniques et historiques des tire-bouchons.
Matériaux et fabrication : noyer massif, feutre de laine et calage en mousse.
Fabriqué en France.

The display case houses:
• 3 opening devices, each with its place on the felt surface: The Corkscrew Oeno Motion® Wood & Chrome, the Chromed metal Foil Cutter and the Champagne Cork Opener.
• 1 unique model of antic corkscrew (19th or 20th century) to be placed on the free surface reserved for it.
• The corkscrew booklet
Small brochure presenting some of the technical and historical characteristics of the corkscrews.
Materials and manufacture : solid walnut, wool felt and foam padding. Handcrafted in France.

Ref : 95675
Personnalisable / *Can be personalized*





Collectionneur 1

Sa grande vitrine reçoit :
• 5 outils d'ouverture, chacun à leur place sur leur large plan de feutre :
Le Bilame Chromé, la Pince à Bouchon, le Garçon !®, Le tire-bouchon Oeno Motion® Wood & Chrome et le Coupe-Capsule métal chromé.
• 3 modèles uniques de tire-bouchons anciens (19ème ou 20ème siècle) à disposer sur le plan libre qui leur est réservé.
• Le carnet des tire-bouchons
Petit opuscule présentant quelques-unes des caractéristiques techniques et historiques des tire-bouchons.
Matériaux et fabrication : noyer massif, feutre de laine et calage en mousse.
Fabriqué en France.

The large display case houses:
• 5 opening tools, each with its own place on the broad felt surface:
The Chromed Bilame, the Champagne Cork Opener, the Chromed metal Garçon®, the Corkscrew Oeno Motion® Wood & Chrome, and the Chromed metal Foil Cutter.
• 3 unique models of antic corkscrews (19th or 20th century) to be placed on the free surface reserved for them.
• The corkscrew booklet
Small brochure presenting some of the technical and historical characteristics of the corkscrews.
Materials and manufacture : solid walnut, wool felt and foam padding. Handcrafted in France.

Ref : 95674
Personnalisable / *Can be personalized*



1.



2.



3.

4.

6a.



Composition du Collectionneur 1*/Collectionneur 1 Composition:*

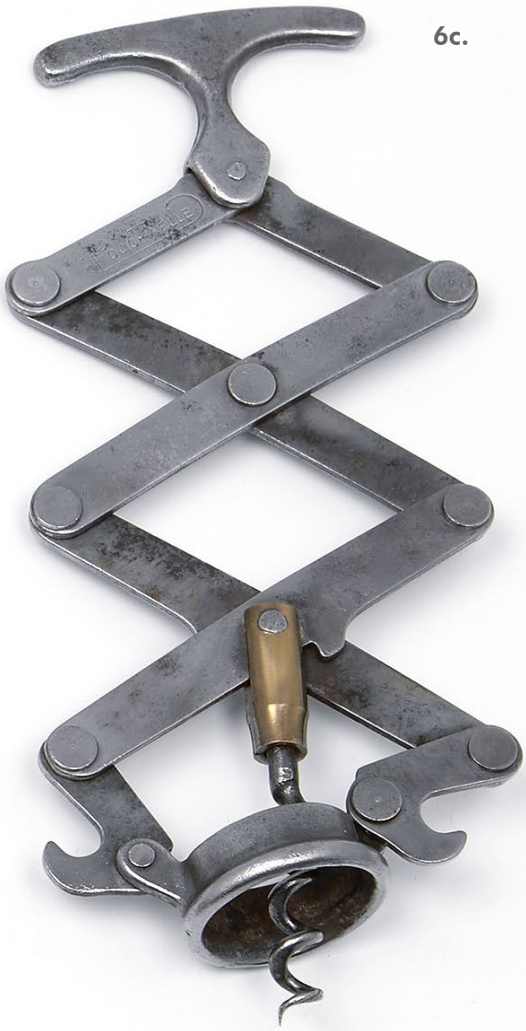
1. Tire-bouchon Oeno Motion Wood & Chrome */Corkscrew Oeno Motion Wood & Chrome*
2. Garçon ! */Chromed Metal Garçon*
3. Pince à Bouchon */Champagne Cork Opener*
4. Coupe-Capsule Métal Chromé */Chromed Metal Foil Cutter*
5. Bilame Chromé */Chromed Bilame*
6. 3 Tire-bouchons vintage */3 Vintage Corkscrew*

5.





6c.



6b.







Oeno Motion® Collector

Ce petit râtelier, travail d'ébénisterie réalisé en noyer, reçoit le tire-bouchon à levier Oeno Motion ® Wood & Chrome.
Il inclut également un bouchon magnet. Il permet aussi à l'amateur de collecter ses souvenirs œnologiques personnels:
• Collection de bouchons millésimés (ou pas)
• Étiquettes de belles (et bonnes) bouteilles, cartes de visite, photos… que le Bouchon Magnet permet d'afficher.
Noyer massif et contreplaqué de noyer, acier inoxydable et bouchon en liège naturel. Fabriqué main en France. Modèle déposé.

This small tool-kit, crafted from walnut, houses the Oeno Motion® Wood & Chrome corkscrew. It also includes a Magnet Stopper.
It is the perfect place for inspiring sommeliers and wine enthusiasts to stow their treasured oenological mementos, such as:
• A collection of vintage corks (and other favourites).
• The labels of good (and beautiful) wine bottles, business cards and photographs... all of which can be displayed using the Cork Magnet.
Crafted from solid walnut and walnut veneer, stainless steel and natural cork. Handcrafted in France. Design patent.

Ref : 95646




LA SAUVAGERE
IEVERNY
RECOLTE 2002




MER MEDITERRANEE
L'ATELIER DU VIN

Oeno Box®
Connoisseur 1 & 3

Ces coffrets rassemblent les outils iconiques de L'Atelier du Vin pour l'ouverture, le service et la préservation des vins tranquilles et effervescents réunis dans un coffret en bois.
L'écrin est réalisé en érable massif et contreplaqué de bouleau. Bouteille non incluse. Produits également disponibles séparément. Fabriqué main en France.

Iconic tools of L'Atelier du Vin for opening, serving and preserving still and sparkling wines in an attractive wooden gift box. Bottle not included. Box: maple solid wood and birch plywood. Products also available separately. Handmade in France.

1.



1. Oeno Box® Connoisseur 1
1 Oeno Motion® Wood & Chrome / *1 Oeno Motion® Wood & Chrome*
1 Bilame Anniversaire / *1 Bilame Anniversaire*
1 Garçon® métal chromé / *1 Chromed metal Garçon®*
1 Pince à Bouchon / *1 Cork Opener*
1 Thermomètre à Vin / *1 Wine Thermometer*
1 Developer® Universel / *1 Developer® Universel*
1 Bubble Cork / *1 Bubble Cork*
1 Bouchon de liège / *1 Cork stopper*
1 Gard'vin® ON/OFF métal / *1 Gard'vin® ON/OFF metal*
2 Bouchons ON/OFF / *2 ON/OFF stoppers*

Ref : 95507
Personnalisable / *Can be personalized*

2.



2. Oeno Box® Connoisseur 3
1 Garçon® métal chromé / *1 Chromed metal Garçon®*
1 Pince à Bouchon / *1 Cork Opener*
1 Bubble Cork / *1 Bubble Cork*
1 Developer® Universel / *1 Developer® Universel*
1 Gard'vin® ON/OFF métal / *1 Gard'vin® ON/OFF metal*
2 Bouchons ON/OFF / *2 ON/OFF stoppers*

Ref : 95526
Personnalisable / *Can be personalized*



Cabinet d'Oeno-Curiosités

Un lieu secret… qui ouvre ses portes sur une collection - utile - d'outils du vin ; mais aussi sur la mémoire de belles dégustations partagées, de voyage dans les vignes, de visites chez les vignerons... Une collection qui, au fil du temps, devient intime et personnelle.
Se pose sur un meuble ou se suspend au mur. Noyer massif. Placage de noyer. Fabriqué main en France.

Wine-lover's Curiosities Cabinet. *A secret place that opens to reveal a useful collection of wine tools, conjuring up memories of wine-tasting sessions amongst friends, strolling through the vines and lingering visits to winegrowers. A collection that becomes truly intimate and personal over time. To be put on a piece of furniture or to be held on to a wall. Solid walnut. Walnut veneer. Handmade in France.*

1 Oeno Motion® Wood & Chrome / *1 Oeno Motion® Wood & Chrome*
1 Bilame Anniversaire / *1 Bilame Anniversaire*
1 Garçon® métal chromé / *1 Chromed metal Garçon®*
1 Coupe-Capsule métal chromé / *1 Chromed metal Foil Cutter*
1 Gard'vin® ON/OFF métal / *1 ON/OFF Gard'vin® metal*
1 Thermomètre à vin / *1 Wine thermometer*
2 Bouchons On/Off / *2 On/Off stoppers*
2 Bouchons de liège / *2 Cork stoppers*
1 Pince à Bouchon / *1 Cork Opener*
1 Developer® Universel et son socle / *1 Developer® Universel and its base*
1 Verseur-Feuille / *1 Pourer-Leaf*
1 Bubble Cork / *1 Bubble Cork*
1 Carte des Vignobles / *1 Vineyards map from France*
1 Carnet / *1 Notebook*

Ref : 95611
Personnalisable / *Can be personalized*

L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1934
L'ATELIER DU VIN
L'ATELIER DU VIN





Sparkling Set

Voici que les souvenirs pétillent comme le champagne.
Sublime pièce d'ébénisterie en bois de noyer, Sparkling set est l'écrin secret des amateurs de champagne.
Secret n°1 : son premier plateau accueille les plaques de muselets et les capsules mémorables comme autant de bulles de souvenirs de dégustation.
Secret n°2, par un subtil et doux mécanisme, le second plateau s'ouvre et laisse découvrir les beaux outils d'ouverture et de conservation des vins fins pétillants.
Secret n°3 c'est un cadeau qui fera pétiller les fêtes !
Caractéristiques :
• Modèle 54, le Bouchon universel s'adaptant à tous les goulots de bouteille, préserve les arômes ou les bulles de vos vins entamés.
• Pince à Bouchon pour l'ouverture des champagnes et vins fins pétillants.
Sparkling Set est fait main, chaque pièce est unique et numérotée.

Memories that sparkle like champagne.
A sublime piece of cabinetry in walnut wood, the Sparkling set is the secret chest for champagne lovers.
Secret n°1: its first tray accommodates the wine caps and memorable capsules like so many bubbles of memories from tastings.
Secret n°2, by a subtle and discreet mechanism, the second tray opens and invites you discover the beautiful tools for opening and preserving fine sparkling wines.
Secret n°3 is a gift that will bring sparkle to your holidays!
Characteristics
• Model 54, the universal stopper that adapts to all bottle necks, preserves the aromas or bubbles of your opened wines.
• Cork pliers for opening champagnes and fine sparkling wines.
Sparkling Set is handmade, each piece is unique and numbered.

Ref : 95721
Personnalisable / *Can be personalized*


MONCUIT
PM





Mini Collector

Cet écrin en noyer massif reçoit quelques essentiels de L'Atelier du Vin. Ces pièces d'ébénisterie sont assemblées en coupe d'onglet, et leurs veinages sont mariés entre eux pour obtenir un rendu harmonieux.
1 Garçon® métal chromé
1 Pince à Bouchon
1 Modèle 54
1 Folio imprimé*
*Le Folio est la mémoire de vos (dernières) belles dégustations et la possibilité de vous repérer sur les cartes de la plupart des vignobles de France.
Noyer massif et feutre. Fabriqué main en France.

Crafted from solid walnut, the Mini Collector box feature a selection of L'Atelier du Vin essentials. Mastery woodwork, the pieces have been mitre-cut assembled and the grains of different woods harmoniously blended.
1 chromed metal Garçon®
1 Cork Opener
1 Model 54
1 Printed folio
**The Folio will be the memory of your last best wine tastings notes. Thanks to its major French wine regions maps, you'll find your way through the vineyards.*
Solid walnut and felt. Handmade in France.

Ref : 95543
Personnalisable / *Can be personalized*


Mes Belles Dégustations
My tastings
Domaine/Château
Domaine/Château
Région
Region
Propriétaire
Owner
Date,
en compagnie de
Date,
in the company of
Prix d'achat
Price
Commentaires
Comments
Note sur 5
Grade (scale 0-5)
L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1924

1.


L'ATELIER DU VIN
SANCERRE



Oeno Motion Groom

Voici un globe qui va faire tourner des têtes.
L'Oeno Motion Groom est composé de matériaux nobles – verre soufflé pour le globe, bois de noyer traité dans le sens du fil pour le socle et cuir naturel véritable pour la sangle de d'ouverture. A l'intérieur, et en majesté, les outils indispensables pour l'ouverture de grands crus et de grands champagnes.
Son socle permet d'exposer les bouchons de collections, ceux que l'on garde en souvenirs de dégustations prestigieuses ou sentimentales.
Disposé en centre de table l'Oeno Motion Groom est un clin d'œil au rituel des chefs étoilés.
Caractéristiques :
Les outils d'Oeno Motion Groom :
1 Oeno Motion Wood & Chrome.
1 Pince à Bouchon pour l'ouverture des champagnes et vins fins pétillants.
1 Coupe Capsule Métal Chromé.
Oeno Motion Groom est fait main, chaque pièce est unique et numérotée.

Here is a real head turner!
The Oeno Motion Groom is composed of noble materials - blown glass for the globe, walnut wood, treated with the grain, for the base and genuine natural leather for the opening strap.
Inside, presented majestically, are the essential tools for opening great wines and great champagnes.
Its base allows the collection of corks to be exhibited, those that we keep as souvenirs of prestigious or sentimental tastings.
Placed in the center of the table, the Oeno Motion Groom is a nod to the ritual of starred chefs.

Characteristics:
The tools in the Oeno Motion Groom:
1 Oeno Motion Wood & Chrome.
1 Cork pliers for opening champagnes and fine sparkling wines.
1 Chromed Metal Capsule Cutter.
Oeno Motion Groom is handmade; each piece is unique and numbered.

Ref : 95663
Personnalisable / *Can be personalized*



Le Globe

L'essentiel des outils du vin rassemblés sous un élégant dôme de verre posé sur un socle de noyer massif.
• Gard'Vin® ON/OFF métal, la pompe-référence à faire le vide dans les bouteilles entamées avec ses deux Bouchons ON/OFF qui permettent de savoir si le vin restant dans la bouteille est protégé de l'air ou pas.
• Bouchon Bubble Cork, étonnant de simplicité et d'efficacité pour reboucher les bouteilles de vins pétillants.
• Soft Machine® Crystal, le tire-bouchon sommelier ergonomique le plus facile à utiliser.
• Pince à Bouchon, si simple pour déboucher toutes les bouteilles de Champagne et de vins pétillants en ¼ de tour.
D'un endroit à l'autre de la maison, le Globe se porte et se transporte aisément.
Matériaux : noyer massif, acier et verre borosilicate.

Le Globe. *This set includes the "must-haves" of wine tools gathered under an elegant glass dome placed on a solid walnut base.*
• Gard'Vin® ON/OFF metal is a reference in terms of pumps for vacuuming opened bottles. Its two ON/OFF corks allow you to know whether the wine remaining in the bottle is protected from air or not.
• Bubble Cork stopper, surprisingly simple and effective for sealing opened bottles of sparkling wines.
• Soft Machine® Crystal, is the easiest and most ergonomic sommelier corkscrew.
• The cork opener makes is very simple to uncork all the bottles of Champagne and sparkling wines in ¼ turn.
Easy to display anywhere in the house.
Materials: solid walnut, steel and borosilicate glass.

Ref : 95684
Personnalisable / *Can be personalized*



1





2



3



4




L'ATELIER DU VIN
1926



Le Ratelier à Outils du Vin

Les outils indispensables de L'Atelier du Vin pour l'ouverture et la préservation au quotidien des vins et des champagnes réunis dans un cadre de hêtre peint en noir, pour la cuisine ou la cave.
1 Chic Monsieur®
1 Pince à Bouchon
1 Coupe-Capsule métal chromé
1 Bubble Cork
1 Bouchon de liège
Peut se suspendre au mur ou se poser grâce à son chevalet.
Fabriqué en France.

Essential daily tools of L'Atelier du Vin for opening and preserving wines and champagnes, all together in a frame made of beech wood painted in black, for the kitchen or the cellar.
1 Chic Monsieur®
1 Cork Opener
1 chromed metal Foil Cutter
1 Bubble Cork
1 Cork Stopper
Can be hung on the wall or placed on its easel.
Made in France

Ref: 95465



Oeno Collection 2®

Oeno Collection 2® est une véritable boîte à outils du vin.
1 Chic Monsieur®
1 Gard'Vin® ON/OFF métal et son bouchon
1 Pince à Bouchon
1 Verseur-feuille
1 Coupe-Capsule
1 Modèle 54

Oeno Collection 2® is true toolbox for wine.
1 Chic Monsieur®
1 ON/OFF Gard'Vin® metal wine keeper and 1 stopper
1 Cork Opener
1 Pourer-Leaf
1 Foil Cutter
1 Model 54

Ref : 95610
Personnalisable / *Can be personalized*


Oeno Collection 2 ®
L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1924
Gard'vin ON/OFF Métal
Metal On/OFF Gard'vin
Bouchon ON/OFF
ON/OFF Stopper
Chic Monsieur ®
Chic Monsieur ®
Verseur-Feuille
Pourer-Leaf
Coupe-Capsule
Foil cutter
Pince à bouchon
Cork Opener
Modèle 54
Modèle 54


Oeno Colle
L'ATELIER DU
FRANCE 1924
Soft Machine® Crystal
Soft Machine® Crystal
Pince à Bouchon
Cork Opener



Oeno Collection 3®

Oeno Collection 3® est une véritable boîte à outils du vin.
1 Soft Machine® Crystal
1 Pince à Bouchon
1 Verseur-feuille
1 Gard'Bulles Métal

Oeno Collection 3® is true toolbox for wine.
1 Soft Machine® Crystal
1Cork Opener
1 Pourer-leaf
1 Metal Gard'Bulles Stopper

Ref : 95702
Personnalisable / *Can be personalized*



Oeno Collection 4®

Oeno Collection 4® est composé de la Pince à bouchon et du nouveau Soft Machine Dandy. Il existe en bois de rose, d'ébène, en inox ou en laiton massif brossé, le voici en version dandy.
Le Soft Machine Dandy se pare d'acétate pour capter les reflets, briller de mille feux, magnétiser les regards et faire de son mouvement d'ouverture, en un seul geste, un spectacle élégant.
Un accessoire de mode, indispensable, en passe de devenir iconique.

Caractéristique

Le Soft Machine® extrait le bouchon de votre bouteille en un seul mouvement, d'une manière totalement fluide et continue, grâce à son système unique à crémaillère. Le bouchon sort à la verticale, sans torsion, sans effort.
Soft Machine Dandy est fait main, chaque pièce est unique.

Available in rosewood, ebony, stainless steel or brushed solid brass, and now in a dandy version.
The soft dandy machine is adorned with acetate to capture reflections, shine brightly, magnetize looks and turn bottle opening, in a single gesture, into an elegant display.
An essential fashion accessory, well on its way to become iconic.

Characteristics

The Soft Machine® extracts the cork from your bottle in a single movement, in a completely fluid and continuous manner, thanks to its unique rack system. The cork is removed vertically, without twisting and without effort.
Soft Machine Dandy is handmade; each piece is unique.

Ref : 95661
Personnalisable / *Can be personalized*




L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1954
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
2017
2018
2019
Bourgogne rouge

Coffrets-Cadeaux / *Gift Sets*



Oeno Box® Sommelier

Le coffret idéal pour ouvrir facilement toutes les bouteilles, pour connaître les meilleurs millésimes et maîtriser les accords essentiels entre vins et mets pour réussir ses dîners de gourmet.
1 Tire-bouchon à levier : Métal chromé.
1 Wine Ring® : Se clipse sur tous les goulots pour empêcher les gouttes de s'écouler. Réalisé en acier ressort inoxydable et en feutre. Rincer délicatement à la main. Modèle déposé.
1 Millésimes de poche : Millésimes de France de 1976 à 2019. Modèle déposé
1 Tableau des accords vins et mets.

The ideal set to make the uncorking fast and easy, to know the best vintages and master the essential wine & food pairings to succeed in making nice gourmet dinners.
1 Lever Corkscrew: Chromed metal.
1 Wine Ring®: Can be clipped onto the neck of any wine bottle, and will collect all those annoying drops of wine. Made in stainless steel and felt. Hand wash only. Patented design.
1 Vintage pocket guide: French vintage year from 1976 to 2019. Design patent.
1 Wine & Food printed guide.

Ref : 95261
Personnalisable / *Can be personalized*



Vis sans fin / *Continuous Corkskrews*



Chic Set Night

Chic Monsieur® Night est doté d'une tête expressive qui facilite sa prise en main, et d'un système de vis sans fin qui simplifie l'extraction du bouchon. Chic Monsieur® Night est né du désir de rendre hommage à l'outil en révélant son ossature, sa structure nue, sans fioriture, pour renouer avec une forme simple et purement fonctionnelle.
1 Chic Monsieur® Night
1 Gard'Vin® ON/OFF
2 Bouchons ON/OFF
Modèle déposé.

Chic Monsieur® Night has got an expressive head which facilitates its handling, and a self-pulling system with a worm, making the cork slip out without effort.
1 Chic Monsieur® Night
1 ON/OFF Gard'Vin®
2 ON/OFF Sealers.
Design patent

Ref : sur demande/*on request only*
Personnalisable / *Can be personalized*


Chic Set Night
Poignée ergonomique
Ergonomic handle
Lorsque l'indicateur coloré disparaît, le vin est préservé
When the color indicator disappears, the wine is preserved
Pompe rapide
Quick pumping system
Vis sans fin
Self-pulling system
Mèche avec revêtement anti-adhérent
Screw with non-stick coating
Revêtement antidérapant
Easy grip, non-skid soft touch coating
« Jambes » de maintien resserrées
Tightened "Legs" of maintain
Visibilité de l'indicat du boucho
Visibility of the sealer' indicator
Chic Monsieur® Night
GardVin® ON/OFF
L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926





Tire-Bouchons : Notre Collection

Les Tire-Bouchons – ces sésames des flacons – sont multiples par leur système et leur design.
En choisir un est affaire de goût et d'ergonomie personnelle.
De circonstances aussi : en cuisine, à table, sur un comptoir, en terrasse…
On les collectionne, on les destine à tel ou tel type de bouteille, à telle ou telle texture de bouchon...

Corkscrews: Our Collection
Bottle openers – the essential keys to unlocking wines – come in many shapes and forms.
Choosing one is a matter of taste and preferred ergonomics.
It may also depend on the occasion – are you gathered in the kitchen, at a table, around a countertop or on a terrace...
Especially designed for specific types of bottles and exact types of corks, each model is a true collector's item.

L'ATELIER DU VIN
FRANCE
1926


L'ATELIER
DU VIN

Leviers / *Lever Corkskrews*

BEST SELLER • BEST SELLER •



Oeno Motion® Trésor

L'Oeno Motion® Trésor est un présent unique. Au premier regard, il se présente d'abord comme un mystérieux coffret en bois, laqué d'un rouge délicat. Ses fines gravures au laser en haute définition évoquent l'esthétique revisitée des malles anciennes. Estampillé L'Atelier du Vin, il laisse deviner aux connaisseurs la marque d'un précieux coffre à bijoux d'oenologie.
Chaque instrument est unique.
En repositionnant le tire-bouchon Oeno Motion dans son coffret, une encoche se révèle sur la face intérieure du couvercle. Votre trésor de dégustation y sera précieusement conservé : étiquettes de grands crus, notes manuscrites, souvenirs argentiques, coupures de magazines d'oenologie, cartes de visites inoubliables...

L'Oeno Motion® Trésor is a unique gift. At first glance, it appears to be a mysterious wooden box, lacquered in a subtle red. Its fine high-definition laser engravings evoke the modern aesthetics of an antique chest. To the expert eye, L'Atelier du Vin stamp reveals the mark of a precious oenology jewelry case.
Each instrument is unique.
When returning the Oeno Motion corkscrew to its box, you may notice an indentation inside the lid. A space to store all your precious wine tasting treasures – great vintage labels, handwritten notes, photo memories, magazine clippings, unforgettable business cards…

Ref : 95716
Personnalisable / *Can be personalized*



Leviers / *Lever Corkskrews*

BEST SELLER • BEST SELLER



Oeno Motion®
Wood & Chrome

Compact, le tire-bouchon à levier vertical assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin. Poignée ergonomique. Adapté à la plupart des diamètres de goulots.
Coupe-capsule intégré. Mèche de rechange en acier traité.
Alliage, noyer massif et matériau de synthèse. Modèle déposé.

The compact vertical-lever corkscrew was designed to ensure the quick and easy uncorking of wine bottles. Secure and comfortable grip. Fits most of the existing bottle necks. Integrated foil cutter. Spare spiral in treated steel. Alloy, solid walnut and synthetic materials. Design patent.

Ref : 95464
Personnalisable */Can be personalized.*




L'ATELIER
FRANCE
1926
DU VIN


L'ATELIER
FRANCE
1926
DU VIN

Leviers / *Lever Corkskrews*

BEST SELLER • BEST SELLER •



Oeno Motion®
Wood & Black

Compact, le tire-bouchon à levier vertical assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin. Poignée ergonomique. Adapté à la plupart des diamètres de goulots.
Coupe-capsule intégré. Mèche de rechange en acier traité.
Alliage, noyer massif et matériau de synthèse. Modèle déposé.

The compact vertical-lever corkscrew was designed to ensure the quick and easy uncorking of wine bottles. Secure and comfortable grip. Fits most of the existing bottle necks. Integrated foil cutter. Spare spiral in treated steel. Alloy, solid walnut and synthetic materials. Design patent.

Ref : 95512
Personnalisable */Can be personalized.*



BEST SELLER • BEST SELLER •



Soft Machine® Crystal

Le Soft Machine® Crystal conserve toutes les caractéristiques du Soft Machine® original créé en 2006 :
• Système d'extraction très fluide en un seul mouvement ;
• Fiabilité du maintien du crapaud (levier d'appui) sur le goulot de la bouteille ;
• Ergonomie douce adaptée à la traction (l'extraction) par la force de la main ;
• Design unique illustrant la fonction mécanique et l'évidence de la prise en main ;
Acier, alliage chromé et polycarbonate. Modèle déposé.

The Crystal Soft Machine® retains all the features of the original Soft Machine®, first designed and released in 2006, including:
• An extremely fluid extraction system that requires just one movement;
• A highly reliable support lever to fit on the bottle neck;
• An ergonomic design to ensure smooth traction and easy extraction by hand;
• A unique and intuitive design that reveal the device's mechanical function;
Steel, chrome alloy and polycarbonate. Patented design.

Ref : 95638
Personnalisable / *Can be personalized*





Sommeliers / *Waiters Corkscrews*



1.



2.

Soft Machine®

Le Soft Machine® extrait le bouchon de votre bouteille en un seul mouvement, d'une manière totalement fluide et continue, grâce à son système unique à crémaillère. Le bouchon sort à la verticale, sans torsion, sans effort. Lame coupe-capsule et décapsuleur intégrés. Assemblé et fini à la main. Modèle déposé.

Soft Machine® *extracts the cork from your bottle in only one move, in a completely fluid and continuous way, thanks to its unique gear system. The cork is pulled out vertically, without any torsion or effort minimizing any damage to the cork.*
Contains a foil cutting-blade and a bottle opener. Assembling and finishing by hand. Patented design.

1. Soft Machine® Brass
Acier inoxydable et laiton massif / *Stainless steel and solid brass*
Ref : 95647

.

2. Soft Machine® Rosewood
Bois de Rose massif / *Solid Rosewood*
Ref : 95544
Personnalisable / *Can be personalized*



Garçon !®

D'un dessin tout en courbes alliant esthétique et ergonomie, le Garçon® - tire-bouchon sommelier iconique de L'Atelier du Vin - devient le Golden Boy grâce à sa finition or couleur Champagne. Prise en main agréable et évidente, format pratique à emporter, voici le Garçon® idéal pour ouvrir toutes vos bouteilles. Alliage et acier inoxydable. Finition métal chromé, revêtement technique noir ou doré à l'or fin. Modèle déposé.

In a curved design that combines style with ergonomics, the iconic Le Garçon® sommelier's corkscrew from L'Atelier du Vin is now the Golden Boy with a golden Champagne-coloured finish. With an easy grip providing pleasant handling and in a practical size to slip in the pocket, this is the perfect corkscrew for opening all bottles. Alloy and stainless steel. Chromed metal or mat black special coating or gold metal finishing. Design Patent.



Ref : 95376
Personnalisable / *Can be personalized*

Chef Sommelier®

Épais et « bien en main », au design strict.
Ebène et acier.

Thick and "good to hold" made to a strict design.
Ebony and steel.



Ref : 95015
Personnalisable / *Can be personalized*




L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926


L'ATELIER
FRANCE
1926
DU VIN





Chic Monsieur® Night

Tire-bouchon «vis sans fin» aussi simple qu'efficace.
Sa légèreté et son fonctionnement intuitif en font un basique incontournable à la cuisine, au salon, dans la cave...
Avec le Chic Monsieur® Night, les bouteilles se débouchent de manière aisée et continue.
Ce Classique de L'Atelier du Vin utilise le principe et la forme du diapason pour affirmer une esthétique pure et optimiser les efforts de traction.
Les avantages du Chic Monsieur® Night :
• Structure en polycarbonate : résistante, durable, très légère et recyclable.
• Poignée dessinée pour une prise en main optimale.
• «Jambes» resserrées pour assurer au mieux l'appui sur le goulot de la bouteille.

Corkscrew endless-turn simple and effective. With the Chic Monsieur®, the cork of the bottle comes out easily and smoothly.
This classic piece from L'Atelier du Vin uses the principle and shape of the tuning fork to ensure a pure aesthetic and to optimize the effort of traction.
The benefits of Chic Monsieur®:
• Polycarbonate structure: recyclable, resistant, durable, and lightweight.
• Handle designed for optimal grip.
• "Legs" tightened to ensure the best support on the neck of the bottle.
• Wick with a non-stick treatment allowing an ideal penetration of the cork.

Ref : 95706

Vis sans fin / *Endless skrew systems*



Chic Monsieur®

Fin ruban de métal courbé en acier inoxydable, dessiné comme une arche au-dessus du goulot, Chic Monsieur® est doté d'une tête expressive qui facilite sa prise en main, et d'un système de vis sans fin qui simplifie l'extraction du bouchon.
Chic Monsieur® est né du désir de rendre hommage à l'outil en révélant son ossature, sa structure nue, sans fioriture, pour renouer avec une forme simple et purement fonctionnelle.
Acier inoxydable. Modèle déposé.

Thin ribbon made of curved metal, designed like an arch upon the bottle's neck, Chic Monsieur® has also got an expressive head which facilitates its handling, and a self-pulling system with a stainless steel worm, making the cork slip out without effort.
Chic Monsieur® has been created to pay a tribute to the corkscrew as a tool, by revealing its naked structure, without embellishments, in order to renew one's link with a simple and purely functional form.
Stainless steel. Design patent.

Ref : 95244
Personnalisable / *Can be personalized*





Leviers / *Lever Corkskrews*



Black Black

Outil classique de L'Atelier du Vin depuis 1970, le Black Black demeure une référence indémodable. Doté d'une mèche spéciale à 5 spires, forgée et téflonisée (inventée par L'Atelier du Vin), il extrait tous les types de bouchons sans les déchirer. Ses deux grands leviers permettent une traction douce et puissante. Son appui interne est garni de plastique souple pour ne pas ébrécher les goulots. Sa poignée est aussi un décapsuleur. Sa couleur (noir mat) signe son élégance intemporelle. Fabriqué en France.

Classical tool since 1970 in L'Atelier du Vin's range, the Black Black still remains timeless. Its special rounded, forged and Teflon plated 5 wires worm (invented by L'Atelier du Vin) grips any sorts of corks without tearing them. Its two large
levers lift corks gently but firmly along centreline. Its internal plastic ring prevents the fragile bottle necks from chipping. Its handle is also a bottle-opener. Its colour (mat black) is the ultimate sign of its elegance. Made in France.

Ref : 51094
Personnalisable / *Can be personalized*


MADE IN FRANCE
L'ATELIER DU VIN
L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926
MADE IN FRANCE
L'ATELIER DU VIN

Spécifiques / *Specific Corkskrews*



1.



2.

Bilame

Le Tire-Bouchon Bilame, outil professionnel historique de L'Atelier du Vin depuis 1949 (date du brevet), extrait facilement les bouchons en les laissant intacts, même ceux qui sont vieux et fragiles. Le bouchon n'est pas percé, et donc ne s'effrite pas. Le Bilame peut aussi servir à reboucher la bouteille entamée. La légende dit que le Bilame était très prisé de certains garçons de café, qui s'en servaient pour prélever quelques centilitres dans les bouteilles, les «compléter» d'eau et les reboucher sans laisser de trace d'effraction. Métal chromé ou métal noir. Créé et fabriqué en France.

The Bilame *twin blade corkscrew, an historical part of L'Atelier du Vin's range since 1949 (patent date), extracts and leaves the cork intact, even those which are old and fragile. The cork is not pierced, and thus does not crumble. As the legend goes, the Bilame was the favourite tool of waiters in French «bistrots». Thanks to it, they could take a few sips from bottles and then replace corks without anyone noticing!*
Chromed metal or black metal. Designed and made in France.

1. Bilame Chromé - Ref : 95235
2. Bilame - Ref : 95223
Personnalisable / *Can be personalized*



Coupe-Capsule
Métal chromé

Outil professionnel simple et efficace, doté de deux lames circulaires en acier trempé, le Coupe-Capsule découpe net et en un tour de main toutes les capsules.
• Ses deux petits hublots permettent de vérifier la bonne position de l'outil sur la capsule lors de la découpe.
• Sa prise en main peut s'opérer, au choix, en appuyant la face supérieure avec l'index ou avec le pouce.
Fabriqué en métal chromé et en acier trempé. Modèle déposé.

This chromed metal foil cutter is a simple and efficient professional tool, with its two circular hardened steel blades. The Foil Cutter cuts all foils cleanly in one simple movement.
• Its two small holes allow you to verify the tool's right position upon the foil during the cutting process.
• Its handling can be made by pressing the up side whether with the index or with the thumb.
Made form chromed metal and hardened steel. Design patent

Ref : 95284
Personnalisable / *Can be personalized*


L'ATELIER DU VIN
1926





Pince à Bouchon

La Pince à Bouchon est l'outil le plus simple et le plus sûr pour ouvrir facilement toutes les bouteilles de champagne et de vin effervescent.
• Facilité : la Pince assure une bonne prise en main, qui peut s'opérer, au choix, en appuyant la face supérieure avec l'index ou avec le pouce.
• Sécurité : le bouchon, retenu dans le capot de la Pince, ne saute pas.
Fabriqué en métal chromé. Modèle déposé.

The Cork Opener *is the simplest and safest way to easily open all types of champagne and sparkling wine bottles.*
• Easy: bottles can be opened by pressing on the top of the Opener with either an index finger or a thumb.
• Safe: the cork, held inside the Opener, cannot pop off uncontrollably. Chromed metal. Design patent.

Ref : 95637
Personnalisable / *Can be personalized*





Aération Douce

L'oxygène est un « Personnage » central dans la Vie du Vin.
Pendant la vinification, au cours de l'élevage et lors de la mise en bouteille, l'apport – ou l'éviction – d'oxygène sont délicats.
À L'Atelier du Vin, nous privilégions une aération douce avant la dégustation; une mise en contact progressive avec l'oxygène de l'air.
Celle qui favorise – sans risquer de l'éteindre – l'expression des molécules aromatiques les plus volatiles.
L'éventail de nos Outils d'Aération permet de bien préparer chaque dégustation : verre par verre, en carafe, selon la jeunesse ou la fragilité du nectar…

Gentle Aeration Tools

During vinification, oxygen exposure (both adding and eliminating) represents a delicate procedure in the ageing and bottling process.
At L'Atelier du Vin, we recommend that wine be gently aerated before it is tasted; such that the wine is progressively exposed to the oxygen in the air. Doing so, allows the most volatile aromatic molecules to be fully expressed and removes the risk of their being lost.
Our range of Aeration Tools are essential to the preparation of any wine tasting: glass by glass or in a carafe, according to the age and the fragility of the aromas…

L'ATELIER DU VIN
FRANCE
1926





Developer® boule

Verser un vin sur le Developer® c'est l'amener – avec douceur et efficacité – à un état optimum d'oxygénation :
• Optimisation olfactive et gustative : le contact prolongé du vin avec le Developer® diminue fortement la teneur en anhydride sulfureux de certaines bouteilles, ce qui améliore sensiblement les bénéfices olfactifs et gustatifs.
• Oxygénation idéale : grâce aux 6 gorges d'écoulement du Developer®, le vin est conduit avec régularité et lenteur, pour une oxygénation idéale, le long des parois intérieures des carafes.
Disponible seul ou accompagné de la Carafe Open Cristal Developer® ou de la Carafe Classic Appellation®.

Decanting a wine using the Developer® is bringing it gently and effectively to its optimum condition for decantation:
• Optimisation of its bouquet and taste: the extended contact of the wine with the Developer® considerably reduces the sulphur dioxide content found in some bottles, significantly improving the benefits of the bouquet and the taste.
• Ideal oxygenation: as a result of the Developer®'s 6 pouring grooves, the wine flows smoothly and slowly, providing an ideal oxygenation along the length of the walls of the decanters.
Available separately or with the Open Cristal Developer® decanter or with the Classic Appellation® decanter.

Ref : 95054









Developer®
Universel & son socle

Pour verres et carafes.
Chacune et chacun peut enfin aérer son vin au verre, ou à la carafe, selon son goût et à sa mesure. En s'écoulant sur la paroi du Developer® Universel, le vin s'oxygène de manière douce et libère amplement ses arômes. Grâce à son socle de verre, conçu pour ne pas tacher les nappes, le Developer® universel accompagne aisément les repas.

- La dégustation est optimisée : plus besoin de remplir une carafe que l'on ne finit pas.
- La dégustation est modulable selon les goûts de chacun : pour une oxygénation intense, le Developer® Universel peut s'utiliser une fois sur la carafe, puis une seconde fois au verre.

Recommandé en particulier pour les vins jeunes (moins de 3 ans), rouges et blancs. S'adapte à la majorité des verres à vin et des carafes.

- Developper Universel®: acier inoxydable. Modèle déposé.
- Socle : verre pressé dépoli.

Universal Developer® and its base suits glasses and carafes.
Finally, each person can have a glass or carafe of wine aerated according to their personal tastes. While running out of the side of Universal Developer®, the wine is gently oxygenated and fully releases its flavours. The Universal Developer® comes with a glass base, designed for use at the table to avoid staining your tablecloth.

- *Tasting is optimized: no need to fill up a carafe that you won't finish.*
- *Can be adjusted according to the tastes of each person: for intense oxygenation, Universal Developer® can be used once into the carafe, then a second time into the glass. Recommended in particular for young wines (less than 3 years), both red and white. Adapts to the majority of wine glasses and carafes.*
- *Universal Developer®: made from stainless steel. Patented design.*
- *Base: made from pressed glass.*

Ref : 95409
Personnalisable / *Can be personalized*



Verseur-feuille

Le Verseur-feuille est le premier verseur ouvert qui oxygène le vin dès son écoulement hors du goulot de la bouteille. Les arômes du vin sont délicatement stimulés, grâce aux Nervures des Arômes® et à l'évasement de la feuille. L'écoulement du vin et son arrêt sont facilement contrôlés. Acier inoxydable et matériau de synthèse. Modèle déposé.

The Pourer-leaf *is the first open pourer which oxygenates wine as soon as it comes out of the bottle. Wine aromas are gently stimulated, thanks to the Aroma Lines and the widening out of the leaf. The flow is easily controlled. Stainless steel and food grade synthetic material. Patented design.*

Ref : 95636




L'ATELIER NIA DU
FRANCE
1924



Préservation Simple & Efficace

Prolonger la Vie du Vin dans la bouteille après ouverture est tout à fait possible. Il faut, de nouveau, comme dans la bouteille avant ouverture, stopper l'oxydation. De simples procédés d'extraction de l'air et de rebouchage hermétique suffisent amplement à conserver le vin pendant quelques jours. Ainsi, l'essentiel des qualités organoleptiques du vin est préservé : saveurs, arômes, texture…

Simple and effective Preservation Tools

Even after a bottle of wine has been opened, it is entirely possible to preserve the quality of the wine. Just as it was before the bottle was opened, the oxidation process must once again be stopped. Our simple methods of air extraction and airtight sealing successfully preserve wine for a few days. Indeed, our methods preserve most of the organoleptic qualities of wine: flavours, aromas, texture...

L'ATELIER DU VIN
FRANCE
1926



Bubble Cork

Bubble Cork préserve les bouteilles de champagne et de vin effervescent entamées avec efficacité et élégance.
Liège aggloméré pur à granulométrie fine. Embout en matériau de synthèse.
Origine : France et Portugal.

Bubble Cork *preserves the opened bottles of champagne and sparkling wine with elegance and efficiency.*
Pure agglomerated cork from fine particles. End piece made of synthetic material.
Origin: France and Portugal.

Ref : 95386
Personnalisable / *Can be personalized*





Gard'Bulles Métal

Efficace, discret et... pétillant ! Pour les bouteilles de vin à bulles.
Ne jamais secouer la bouteille, ni diriger le goulot vers un visage ou tout autre objet précieux. Création Originale.

Metal Gard'Bulles Stopper *is effective, discreet and... sparkling! Is suitable for bottles of sparkling wine. Never shake the bottle, never bend the neck toward any face or any precious object. Original design.*

Ref : 95681
Personnalisable / *Can be personalized*



Modèle 54

Bouchon universel s'adaptant à tous les goulots de bouteille, Modèle 54 préserve les arômes ou les bulles de vos vins entamés.
Réalisé en métal et matériaux de synthèse. Modèle déposé.

Modèle 54 *is a universal cork and fits any wine bottle. It keeps intact both the aromas and the bubbles of your unfinished wines.*
Made in metal and synthetic materials. Design patent.

Ref : 95204
Personnalisable / *Can be personalized*





Bouchon Gard'Bulles

Le Bouchon Gard'bulles préserve hermétiquement et en toute sécurité toutes les bouteilles de vin et de champagne entamées, ainsi que les jus, sodas et eaux. Son système breveté de double joint de silicone, plébiscité par les professionnels de la sommellerie et de la restauration, assure une étanchéité optimale.
Fabriqué en ABS et en silicone.

The Gard'bulles Stopper *safely and hermetically seals any opened bottle of sparkling and still beverages, including champagne, wine, juice, soda or water. Its patented system of double silicone joints, acclaimed by wine and restaurant professionals, ensures optimal sealing.*
Made of ABS and silicone. Diam. 4.8cm. H 10.2cm.

Display de 12 pièces */ Display of 12 pieces* - Ref : 95383
Personnalisable */ Can be personalized*



Bubble Indicator®

Le Bubble Indicator® maintient la pression à l'intérieur de la bouteille, et son capteur sensible vous alerte «en direct» sur la pression des bulles : dès que la bague colorée commence à disparaître, il est temps de finir la bouteille. Modèle breveté.

The Bubble Indicator® *keeps the pressure inside the bottle, and its sensitive indicator tells you about the bubbles pressure: as soon as the colored ring starts to disappear, it is time to finish the bottle. Patent pending.*

Ref : 95075




L'ATELIER DU VIN
1926

BEST SELLER • BEST SELLER •





Gard'Vin® ON/OFF

Le Gard'vin® ON/OFF conserve les arômes de vos vins entamés (à l'exception des vins pétillants). Le système ON/OFF est un signal de couleur, installé sur le bouchon Gard'vin®. Il permet de vérifier visuellement, de manière instantanée, si le vin entamé est protégé de l'air ou non. Matériau de synthèse, toucher soft ou métal chromé. Modèle déposé. Produit breveté.

The ON/OFF Gard'vin® (wine keeper) stops the open wine oxydation (not suitable for sparkling wines). The ON/OFF system is a colour indicator fitted to the Gard'vin® sealer. It allows you to tell immediately whether or not your opened bottle is protected from the air.
Synthetic metal soft touch or chromed metal. Worldwide patent pending product. Design patent.

Ref : 95382
Personnalisable / *Can be personalized*

BEST SELLER • BEST SELLER •





100

Gard'Vin® ON/OFF Chrome

Le Gard'vin® ON/OFF conserve les arômes de vos vins entamés (à l'exception des vins pétillants). Le système ON/OFF est un signal de couleur, installé sur le bouchon Gard'vin®. Il permet de vérifier visuellement, de manière instantanée, si le vin entamé est protégé de l'air ou non. Matériau de synthèse toucher soft ou métal chromé. Modèle déposé. Produit breveté.

The ON/OFF Gard'vin® *(wine keeper) stops the open wine oxydation (not suitable for sparkling wines). The ON/OFF system is a colour indicator fitted to the Gard'vin® sealer. It allows you to tell immediately whether or not your opened bottle is protected from the air.*
Synthetic metal soft touch or chromed metal. Worldwide patent pending product. Design patent.

Ref : 95243
Personnalisable / *Can be personalized*


ATELIER
DU
VIN

Le Bouchon

Évoquant des bouchons « pincés », les Bouchons permettent un bouchage sûr et facile des bouteilles de vin entamées. Deux couleurs disponibles : Bouchon Rouge et Bouchon Gris.
Adaptés à la plupart des diamètres de goulots de bouteille. Ne convient pas aux vins et boissons effervescents. Fabriqués en Europe, en silicone neutre et convenant au contact alimentaire.

Evocative of pinched bottle corks, the Stoppers allow the secure, easy resealing of open bottles of still wine. Available in two colours: Red and Grey. Suitable for most bottle neck diameters. Not suitable for sparkling wines and beverages. Manufactured in Europe, from neutral silicone suitable for food contact.



Display de 24 pièces / *Display of 24 pieces* - Ref : 95489

Bouchon de liège

Pour préserver les bouteilles de vin entamées avec efficacité et élégance. Fabriqué en liège naturel. Embout en matériau de synthèse. Origine : France et Portugal.

The Cork stopper *preserves the opened bottles of wine with elegance and efficiency. Made of natural cork. End piece made of synthetic material. Origin: France and Portugal.*



Ref : 95454



Bouchon *Stopper*



Verseur *Pourer*

Verseur-Bouchon universel

Le Verseur-Bouchon préserve les bouteilles de vin entamées. Il est adapté à la plupart des bouteilles de vin, mais aussi d'eau et de soda. Il permet également de verser le vin, coupe les gouttes et évite les taches de vin sur la nappe.
Fabriqué en plastique ABS.

The Pourer-Stopper *preserves opened bottles of wine by sealing wine bottles airtight. It fits most of bottle sizes (wine, water and soda). It also allows to pour wine. It is a drip-free pourer and avoids any wine stains on the table cloth.*
Made of ABS plastic.

Display de 24 pièces / *Display of 24 pieces* - Ref : 95359





Verrerie du Vin

Nos Carafes à décanter
Elles sont dessinées pour servir le Vin au mieux. Leur forme, leur volume, leur ouverture accueillent vins jeunes ou vieux millésimes. Elles les magnifient aussi, grâce, par exemple, à la conception très particulière des Carafes Perchées.

Nos verres à dégustation
L'Atelier du Vin a créé un verre unique pour « explorer » le vin et les alcools : L'Exploreur®. L'Exploreur® Oenologie – verre à vin – est doté de la Nervure des Arômes® qui amplifie les sensations olfactives et gustatives du vin. L'Exploreur® Spiritueux offre – même à volume d'alcool réduit – une « révélation » surprenante de la texture des (bons) spiritueux en bouche. L'Exploreur® fait l'objet d'un Brevet et d'une prouesse verrière.

Glassware
Our Decanters
They are designed to serve wines at their best. The shapes, the volumes and the openings of our decanters are perfect for younger wines and older vintages. Our specific designs, such as the Perched Carafes, also develop the wine.

Our Tasting Glasses
To " explore " wine and spirits, L'Atelier du Vin designed a unique glass: The Exploreur®. The Exploreur® Oenology – a wine glass – features the " Aroma Line ", a technical design achievement that enhances the olfactory and gustatory sensations of wine. The Exploreur® Spirits – a spirit glass – allows you to experience the surprising textures of good spirits even in small volumes. The patented Exploreur® is truly a feat in glass craftsmanship.

L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926

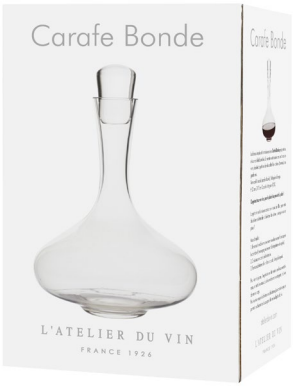


Carafe Bonde

Ses formes simples et harmonieuses préparent au mieux vos belles bouteilles. Sa fermeture, lorsque nécessaire, est assurée par une bonde de verre, dessinée à partir des bondes coiffant les "pièces" (tonneaux) des grands vins. Verre soufflé bouche (carafe et bonde). Fabriqué en Europe.

Carafe Bonde. *Simple and harmonious lines are the best preparation for your greatest wines. Its "cork" is designed like a grand cru cask bung. Mouth blown glass (decanter and its bung). Made in Europe.*

Ref : 81158







1.

Collection Carafe Perchée

La Carafe Perchée met la robe du vin à l'honneur sur la table, surélevée comme sur un podium transparent. Sa base creuse permet aussi une prise en main élégante pour le service. Son bouchon garantit une protection contre la poussière ou les odeurs.
Recommandée pour tous les vins rouges et blancs. Soufflés et faits à la main en Europe, en verre de haute qualité sans plomb. Chaque pièce est unique.

The Perched Carafe *makes your wine the guest of honour at your table, raised on a transparent podium. Its hollow base also allows a safe and elegant grip and makes serving easy. Its blue glass stopper guarantees protection against dust and odours.*
Recommended for all red and white wines. Blown and hand made in Europe, from top-quality, lead-free glass. Each item is unique. Can be personalized.



2.

1.Carafe Perchée (75cl) - Ref : 95486
2.Carafe Perchée Ronde (75cl) - Ref : 95504
3.Carafe Perchée Magnum (1,5L) - Ref : 95505

Personnalisable - *Can be personalized*



3.





Carafe Open Crystal Developer®

Verser un vin sur le Developer® c'est l'amener - avec douceur et efficacité - à un état optimum de d'oxygénation :
• Optimisation olfactive et gustative : le contact prolongé du vin avec le Developer® diminue fortement la teneur en anhydride sulfureux de certaines bouteilles, ce qui améliore sensiblement les bénéfices olfactifs et gustatifs.
• Oxygénation idéale : grâce aux 6 gorges d'écoulement du Developer®, le vin est conduit avec régularité et lenteur, pour une oxygénation idéale, le long des parois intérieures de l'Open Cristal.
Disponible seul ou accompagné de la carafe Open Cristal Developer® ou de la carafe Classic Developer®.

Decanting a wine using the Developer® is bringing it gently and effectively to its optimum condition for decantation:
• Optimisation of its bouquet and taste: the extended contact of the wine with the Developer® considerably reduces the sulphur dioxide content found in some bottles, significantly improving the benefits of the bouquet and the taste.
• Ideal oxygenation: as a result of the Developer®'s 6 pouring grooves, the wine flows smoothly and slowly, providing an ideal oxygenation along the length of the walls of the Open Cristal.
Available separately or with the Open Cristal Developer® decanter or with the Classic Developer® decanter.

Ref : 95017

Carafe Grande Fillette

Sur votre table, sobre et contemporaine, la Grande Fillette présente avec élégance vos grands crus jeunes, vos vins de pays et votre eau limpide.
Verre soufflé bouche. Fabriqué en Europe.

Carafe Grande Fillette is sober and contemporary on your table. The Grande Fillette stands with elegance your young vintage wines, your "vins de pays", your limpid water as well.

Ref : 95030



Carafe Classic Appellation

Forme et galbe permettant (par simple rotation) une bonne expression du vin. Un crayon blanc spécial verre permet de noter le cru, le millésime, l'appellation sur la carafe.
Verre soufflé bouche. Fabriqué en Europe.

The Carafe Classic Appellation has a specific round shape to maximize the aroma expression of your wine, when necessary, by simple rotation. With a special glass white pencil you will write, onto the decanter your favorite bottles vintage, appellation, cru...
Mouth blown glass. Made in Europe

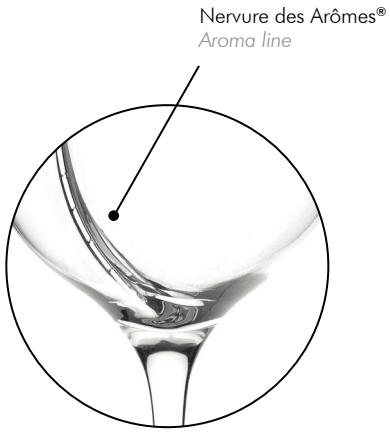
Ref : 81156











L'Exploreur® Oenologie

Le verre qui fait parler le vin®.
Libérez les arômes du vin !
Sentez d'abord le vin sans remuer le verre; puis faites tourner, «danser», d'un mouvement ample et souple le vin dans votre Exploreur® Oenologie pendant quelques secondes et sentez la différence. Lorsque le vin est en mouvement contre la paroi du verre, l'intensité des arômes s'amplifie nettement. Avec la Nervure des Arômes®, l'exhalaison des arômes devient exceptionnelle !
• Les plus présents se libèrent de manière plus puissante, plus « lisible ».
De nouveaux arômes plus subtils ou plus complexes se révèlent.
• La Nervure des Arômes® est émaillée de micro «perles», la plus proche du buvant, donne une indication du bon niveau de remplissage du verre; en évitant toujours de dépasser 1/3 de la hauteur du verre.
Brevet international. Invention française. Prouesse de technique verrière.

The glass that allows wine to express itself.
Release the aromas of wine!
Inhale first the wine in the glass; then swirl your wine in your Exploreur® Oenology glass for a few seconds and then breathe in the difference. As the wine moves against the wall of the glass, the intensity of its aromas increases significantly.
With the Aroma line, your experience of the aromas of wines will go from the ordinary to the extraordinary!
• The prevalent aromas will become more powerful and more «defined»
• The more subtle and complex aromas will be revealed.
These glasses have been enamelled with micro «beads». The first of the «beads» (the one closest to the rim) indicates the correct level to which to fill the glass. It is essential when pouring wine never to fill the glass more than one-third full.
International patent. French invention. A feat in glass craftsmanship.

Boîte de 4 verres / *Box of 4 glasses* - Ref : 95648







L'Exploreur® Spiritueux

Libérez les arômes des alcools grâce à la Nervure des Arômes® de l'Exploreur® Spiritueux. En les faisant «tourner» dans le verre, vous apprécierez toute l'intensité de l'expression aromatique de vos alcools bruns.
Une optimisation gustative. La Nervure des Arômes®, associée au bon rapport des dimensions de l'Exploreur® Spiritueux permet, avec un volume d'alcool peu important, de mieux recevoir et percevoir la «texture» des (bons) spiritueux en bouche.
Ouverture du buvant et rétention des arômes. A la différence des verres dont l'ouverture est très «resserrée», la conception de l'Exploreur® Spiritueux permet de conserver un buvant de bon diamètre. Le volume aromatique est ample et la concentration alcoolique moindre.
Des dimensions particulières. Les dimensions de l'Exploreur® Spiritueux, permettent la pleine expression aromatique des whisky, cognac, rhum...; même en faible volume.
Brevet international. Invention française. Prouesse de technique verrière.

Release the aromas of spirits with the Exploreur® Spirits glass. By slowly turning your glass and so its contents, you will gain a true appreciation of the rich aromatic intensity of the brown spirits you're tasting.
The ultimate in taste optimisation. The Aroma line, associated with a good ratio of the dimensions of the Exploreur® Spirits glass was designed to be perfectly proportioned for spirits. The ratio of the Exploreur® Spirits glass allows you to better perceive and experience the "texture" of (good) spirits with just a nip of alcohol in your glass.
The opening of the rim and the retention of aromas. Unlike glasses with very "small" openings, the Exploreur® Spirits glass has been specifically designed to have a well-sized rim. This feature heightens your experience of the aromas while minimising the scent of alcohol.
A glass of specific dimensions. The precise dimensions of the Exploreur® Spirits glass allows you to experience the full aromatic expression of whiskeys, cognacs and rums… even in small volumes.
International patent. French invention. A feat in glass craftsmanship.

Boîte de 2 verres / *Box of 2 glasses* - Ref : 95649


DU VIN

Vin... Pain & Fromage

Coûteaux à fromage, cloche à fromage, cage à fromage, sac à pain, boite à pain… chacun, chacune est conçu(e) pour présenter et conserver au mieux ces compagnons naturels de bons vins.

Wine... Bread & Cheese

Cheese knives, cheese covers, cheese stands, bread bags, bread boxes … each has been especially designed to preserve and present bread and cheese, the natural companions to good wines.



L'ATELIER DU VIN
FRANCE
1926



Planche à Découper Recto-Verso

Son recto crénelé est conçu pour permettre la découpe parfaite des tranches de pain, mais aussi des légumes, des fruits, du fromage et des gâteaux. La planche à découper est aussi un fruitier idéal, grâce à l'aération naturelle procurée par les créneaux qui favorise le mûrissement et retarde le pourrissement des fruits. Son verso doté de deux rigoles retient les liquides et les empêche de s'écouler hors de la planche. A poser ou à suspendre. Fabriqué en France en hêtre étuvé (procédé écologique de stabilisation du bois qui consiste à le chauffer à une haute température de plus de 100°C et à l'exposer à une forte humidité). Sans vernis pour éviter tout risque alimentaire.
Nettoyer à l'éponge humide. Ne pas immerger dans l'eau. L'entretien peut se faire en huilant la planche avec une huile alimentaire, d'olive ou de tournesol. Le bois naturel est vivant ; son apparence peut se modifier en fonction de l'hygrométrie ambiante.

Double-Sided Cutting Board. Its carved front is designed to allow you to perfectly cut slices of bread, vegetables, fruit, cheese and cakes. The cutting board is also an ideal fruit stand thanks to the natural ventilation provided by the slots, which promote ripening and keep fruit fresher longer. Its back is equipped with two furrows to retain liquids and prevent them from running off the board. To display or hang.
Manufactured in France from steamed beech (ecological process of settling the wood by heating it at a high temperature of more than 100°C and to exposing it to moisture). Without varnish to avoid any contamination to food. Clean with a wet sponge. Do not immerse in water. Maintain by oiling the board with edible oil, such as olive or sunflower.
Natural wood is alive; its appearance can change according to the level of humidity.

Ref : 95435


L'ATELIER DU VIN
1926

Pour le Pain et le Fromage
For Bread and Cheese



Couteau à Pain

Sa lame de 20 cm, à la dentelure étudiée permet une coupe parfaite des différents types de pain.
Acier inoxydable haute résistance et noyer massif. Laver à la main à l'eau chaude pour préserver ses caractéristiques.

Bread Knife. With its serrated 20cm blade, its studied serration allows a perfect cut for the different types of bread.
High performance stainless steel and solid walnut. Hand wash with warm water only.

Ref : 95525



Duo de Coutellerie

1 Lame de Finesse + 1 Lame de Force + 1 Guide Vin et Fromage
• Lame de Force : courte et large, la Lame de Force fend aisément les pâtes dures et autres gouda, pecorino sardo...
• Lame de Finesse : longue, forte, la Lame de Finesse «travaille» et pique les pâtes molles à croûte fleurie, lavée ou naturelle, ainsi que les fromages à pâte pressée.
• Guide Vin et Fromage : malin et étonnant, il démonte les idées reçues et vous donne ses meilleurs accords.
Faits d'inox et de bois massif.

1 Fine Cutter + 1 Extra-Strong Cutter + 1 Wine and Cheese Guide Book
• Extra-Strong Cutter: short and wide, the Extra-Strong Cutter slices easily through hard and other firm or semi-soft cheeses, including Gouda, Pecorino Sardo, Cheddar, etc.
• Fine Cutter: long, strong, the Fine Cutter "works" with ease and stabs soft cheeses with washed or natural mouldy rinds and pressed cheeses too.
• Wine and Cheese Guide book: discover some of the nicest and most surprising matches.
Made from stainless steel and solid wood.

Ref : 95067 - Personnalisable / *Can be personalized*



Cloche à fromages

La Cloche protège vos fromages et vos aliments efficacement. Pour la ranger, il suffit de la replier à plat et de la boutonner.
Système hygiénique et protecteur.

The Cheese-cover *protects your cheeses and your food very efficiently. For easy storage, you only have to fold it flat and to button it up. Hygienic and protective.*

Ref : 95107



Plateau Ring & sa Cloche

Le Ring est une grande et haute céramique pour recevoir et présenter les fromages, les pâtisseries, les fruits... Quelques détails : un fin rebord de retenue à la circonférence, une légère soucoupe en creux pour la faisselle, la feta, les noisettes... La cloche Textile protège le contenu du Ring avec élégance.

The Ring & its Textile Cheese Cover. *is a large and tall ceramic platter for cheese, cakes, fruits... A few details: a fine retaining upstand around the circumference, a shallow depression in the surface of the Ring for strained cheeses, "sunny" cheeses, a few nuts... The Textile Cover protects the content of the Ring with elegance.*

Plateau Ring et sa Cloche Textile - Ref : 95562
Cloche Textile - Ref : 95570


L'ATELIER DU VIN
1926



Les Bonnes Pratiques

Si le Vin est bien « traité » – sans cérémonial exagéré – le plaisir des yeux s'ajoute au respect que l'on a pour la découverte d'un beau flacon.
Soyons donc attentifs à quelques règles de bons sens. Les températures de conservation (sur la durée) et de service (durant les quelques heures précédant la dégustation) sont essentielles : toutes les années de soin nécessaires à l'élaboration d'un bon vin peuvent être anéanties par de mauvaises conditions de stockage ou/et de service. Rafraîchisseurs, thermomètres, plateaux, outils d'entretien… autant d'objets utiles au soin qu'un service du vin attentionné demande.

Good Practices

If you care for and store your wine properly – even without any pomp and circumstance – the beauty of the aesthetics will only add to the joy of discovering a delicious bottle. Only a few common-sense rules need to be followed. The temperature at which the wine is conserved (over time) and the manner in which it is prepared (in the few hours preceding the wine tasting) are two critical elements. After all, the long years of care dedicated to creating a good wine can easily be wiped out by poor storage and/or serving conditions. Wine coolers, thermometers, trays, cleaning aids … so many essential and useful objects to perfect the service of wine.

L'ATELIER DU VIN
FRANCE
1926


L'ATELIER
FRANCE
1926
DU PIN
PAGNE



Easy Fresh® Crystal

La fraîcheur à emporter !
Pour vos champagnes, vos vins blancs, vos rosés... Toujours prêt à l'emploi, il suffit d'y verser de l'eau froide et des glaçons. Son anse résistante et chic permet un service élégant à table ou sur la terrasse. Ne pas mettre au congélateur.
Matériaux : pvc souple transparent, toile polyester.
Modèle déposé.

Easy Fresh Crystal *is freshness to go!*
For your Champagnes, white wines, rosés... Always ready to use, just pour in cold water and ice. With its stylish, resistant handle it lends an elegant touch to both table and garden settings.
Do not place in the freezer. Materials: transparent soft pvc, polyester fabric. Design patent.

Ref : 95673
Personnalisable / *Can be personalized*



1.



2.



3.

Fresh Collection

La fraîcheur à emporter !
Les rafraîchisseurs Fresh habillent les vins blancs, rosés et les champagnes d'un froid chic ; rangés dans le congélateur, ils sont toujours prêts à l'emploi.
• Easy Fresh® Bistrot (1) : les appellations des vins (de propriétés !) servis au verre s'affichent avec les prix du vin au verre, comme dans les bons bars à vins.
• Fresh Baladeur® (2 à 3) : dotés d'une anse et d'un fond en néoprène, les Fresh Baladeurs facilitent le service à table ou en extérieur, et voyagent facilement.
Extérieur : 100% coton. Intérieur : polyester. Interne : gel eutectique certifié alimentaire, non toxique et écologique. Personnalisable.

Deliver the freshness!
***Fresh wine coolers** adorn white wine, rosés and champagnes in cold chic; stored in the freezer, they are always ready to use.*
Equipped with a handle and a neoprene bottom, Fresh Baladeurs facilitate service at table or outside, and travel easily.
• Easy Fresh® Bistrot (1): featuring details of wine served by the glass, their appellations and even their price… just like those you would find at any fine wine bar.
• Fresh Baladeur® (2 à 4): equipped with a handle and a neoprene bottom, Fresh Baladeurs facilitate service at table or outside, and travel easily.
Exterior part: 100% cotton. Interior part: Polyester.
Internal part: non-toxic, food-grade and eco-friendly certified eutectic gel. Can be personalized.

1. Easy Fresh® Bistrot - Ref : 95566
2. Fresh Baladeur® Noir - Ref : 95384
3.Fresh Baladeur® Lin Gris / *Grey linen* - Ref : 95501


· SANCERRE
L'ATELIER DU VIN
DEPUIS 1926



Seau Timbale

Seau rafraîchisseur à bouteilles et seau à glaçons.
• Version de luxe de la timbale à lait de ferme, le Seau Timbale, avec ses glaçons, transporte, rafraîchit et garde fraîches les bouteilles de vin et de champagne.
• À l'heure de l'apéritif, son couvercle devient une soucoupe pour servir olives ou biscuits salés.
• Fermé de son couvercle, il devient un seau à glaçons hermétique.
Accueille les bouteilles de 75 cl et les magnums. Fabriqué en inox 18/8 et en hêtre massif.

Timbale bucket. *Wine and champagne chiller and ice bucket.*
• The luxury version of the classic farm milk can, the Timbale Bucket, filled with water and ice cubes, transports, refreshes and chills your wine.
• For aperitif time, its cover doubles as an ideal saucer for olives or salty snacks.
• With its cover on, it serves as an excellent ice cube bucket.
For 75cl and magnum bottles.
Made of stainless steel 18/8 and beech wood.

Ref : 95308
Personnalisable / *Can be personalized*





Thermomètre à vin

Chaque vin a une température idéale de dégustation.
Pour vous assurer de déguster votre vin dans des conditions optimales, vérifiez qu'il est à la bonne température ; votre plaisir et votre acuité en seront exacerbés.
Insérez le Thermomètre à vin dans le goulot de votre bouteille, en vous assurant que le bout de la tige est bien plongé dans le liquide, puis lisez la température pointée par l'aiguille sur le cadran.
Température en degrés Celsius. Fabriqué en acier inoxydable.

Wine Thermometer. *Each wine has an ideal tasting temperature.*
To be assured that you taste your wine in optimum conditions (giving you maximum pleasure), check that it is served at the right temperature.
Insert the Wine Thermometer inside the bottle, ensuring that the end of the stem is in the liquid. Then read the temperature that is indicated by the pointer.
Temperature in degrees Celsius. Made in stainless steel.

Ref : 95248
Personnalisable / *Can be personalized*





Plateau de Service cerclé noir

Le Plateau de Service est d'un style intemporel et naturel : à table, à l'apéritif, au jardin, au petit-déjeuner... Sa conception particulière et minimale utilise les propriétés mécaniques des matériaux choisis pour réaliser un objet fonctionnel aussi léger que robuste.
Nettoyage à l'aide d'une éponge humide. Contreplaqué de bouleau naturel cerclé noir. Fabriqué main en France.

The Serving Tray Black Belt *features a natural, timeless style suitable for the table, garden, breakfast or serving drinks. Its unique, minimalist design uses specially selected materials for their mechanical properties to create a lightweight yet sturdy and functional piece.*
Wipe clean using a damp sponge. Natural veneer birchwood blackbelt. Handmade in France.

Ref : 95546
Personnalisable / *Can be personalized*
**Bois courbé-pincé* / *Pinched Bentwood Series.*







Chic Glass® Rainbow

Le Chic Glass Rainbow est un signal simple et coloré pour distinguer son verre pendant les dégustations, les apéritifs et les fêtes.
Chaque pièce est lavable à la main, à l'eau tiède, et réutilisable. Réalisé en matériau de synthèse résistant.
Boîte de 9 marque-verres.

Chic Glass® Rainbow. *Never forget which glass is yours during wine tastings and at parties! Chic Glass® is the simple, robust and elegant marker of your glass. Made of strong synthetics. Hand-wash. Reusable.*
Box of 9 glass markers.

Ref : 95485

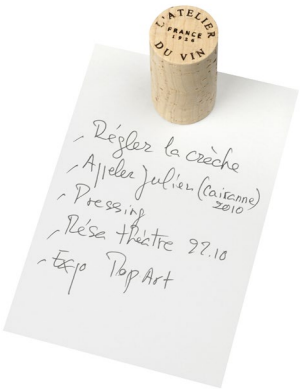


Stylo-feutre spécial verre

Un Stylo-feutre argent pour écrire sur les carafes et les verres (le millésime, l'appellation, le cru de la bouteille dégustée), sur les bouteilles (une dédicace, un commentaire).
S'efface à l'aide d'un chiffon humide et de savon. Non toxique.

Special glass marker. *With the special glass Silver marker, write onto the decanters and the glasses (the vintage, the appellation of the bottle that you're tasting), onto the bottles (a dedication or a comment).*
Wipe off easily with a damp cloth and soap. Non-toxic.

Ref : 95224



Bouchon Magnet

Des photos, des messages, des notes… autant de «petits papiers» que nous sommes contents de pouvoir afficher à la maison, comme au bureau. Le Bouchon Magnet, en liège naturel de catégorie supérieure, permet de fixer vos notes avec élégance sur tout support acier aimantable.

Magnet stopper. *Photos, reminders or messages; everyone loves attaching little notes at home or office.*
Made from superior quality natural cork, the Corkscrew Magnet provides you with an elegant way to attach your notes on any magnetizable steel piece.

Ref : 95607



Cache-Bouteille

Pour les dégustations aveugles élégantes.
Fabriqué en France, en coton peigné de haute qualité. 85% coton, 14% polyamide, 1% élasthanne. Boite de 3.
***Bottle covers**, for elegant wine blind tastings*
Made in France, with top quality combed cotton. 85% cotton, 14% polyamide, 1% élasthanne. Box of 3.

Ref : 95385





Cristal Cleaner

Tissé de microfibre épaisse de très haute qualité, le Cristal Cleaner nettoie et apporte un éclat incomparable à votre verrerie et à vos pièces de cristal. Ecologique, il permet aussi d'éviter les détergents, dont les résidus détruisent souvent les arômes du vin les plus subtils.

Crystal Cleaner. *Woven from thick microfibre, Cristal Cleaner brings an incomparable sparkle to your wine glassware and to your crystal. Environmentally friendly, it also does away with the need to use detergents, whose residues can destroy the subtlest aromas of wine.*

Ref : 95080



Égouttoir à Carafe ON/OFF®



Le premier égouttoir à carafe démontable.
Grâce à ses embouts souples, il se monte (position ON) et se démonte (position OFF) en un tour de main, pour pouvoir être rangé à plat ou accroché au mur après usage. Un gain de place évident !
Modèle déposé.

Drying rack for decanters. *The first demountable decanter dryer rack. Thanks to its flexible tips, it can be assembled (ON position) and disassembled (OFF position) in no time, and then be put away flat or against the wall. A real gain of space!*
Design patent.

Ref : 95176

Billes de lavage

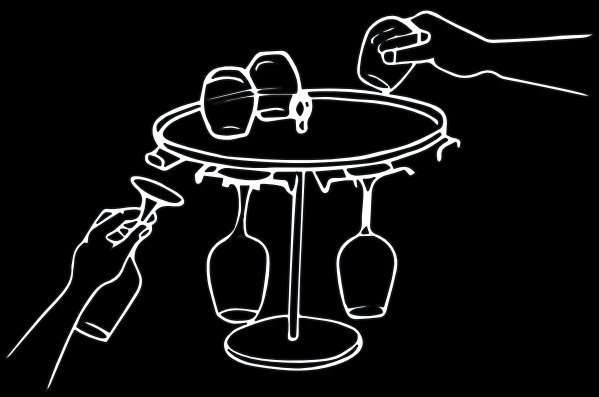


Pour nettoyer les carafes, les vases, les pots en verre de manière écologique et neutre, les Billes de lavage en céramique sont contenues dans un sachet en résille, qui permet de les introduire facilement dans le récipient à nettoyer, puis de les recueillir et les faire sécher facilement et rapidement sans en perdre.
Billes en céramique (D 0.6 cm), sachet en polyester. Certification alimentaire, ne pas ingérer.

Washing Balls. *To clean carafes, vases or glass jars in an ecological and natural way, the ceramic washing balls are enclosed in a fishnet sachet, which makes it possible to easily insert them into the container to be cleaned, and to collect and dry them quickly without losing any.*
Ceramic balls (Diam. 0.6cm), sachet in polyester. Approved for contact with food, do not ingest.

Ref : 95437





Rangement & Présentation

Vos verres et vos bouteilles (prêtes à boire) à portée des mains et des yeux ! En cuisine, au salon, sur la terrasse… nos rangements pratiques et esthétiques vous accompagnent pour faciliter le service et l'accueil des convives.

Storage & Presentation

Your glasses and your bottles (ready-to-drink) should always be within your glance and within easy reach of your hands. In the kitchen, in the living room, on the terrace... our practical and aesthetic storage solutions are here to make serving wine easy and increase the enjoyment of your guests.

L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926





Arbre à Verres « Antipasti »

L'Arbre à verres «Antipasti» accueille et présente les verres à pieds de manière élégante et compacte, de façon permanente ou occassionnelle. Il est doté d'un plateau supérieur qui peut présenter les antipasti, olives, fromages, tomates séchées... et autres verres à eau. Cet objet peut recevoir jusqu'à 18 verres à pied.
Acier traité. Ne pas mettre les aliments en contact direct avec le plateau.

*«**Antipasti**» **Glass Tree** accommodates and displays wine tasting glasses, in a compact and elegant way, whether permanent or temporary . This design includes an upper tray for the antipasti, olives, cheeses, dried tomatoes, glass tumblers. Can hold up to 18 glasses.*
Coated steel. Upper tray: no direct contact with food.

Ref : 95572



Égouttoir à Verres de Dégustation

Faire sécher les verres de dégustation n'est plus un casse-tête !
Egouttoir pour 8 verres de dégustation. Pliable à plat. Métal nickelé. Embouts de "caoutchouc".

***Drying rack for tasting glasses.** Let your tasting glasses dry without worry! Drying rack for 8 tasting glasses. Legs fold flat for easy storage. Chromed metal. Rubber tips.*

Ref : 95115



City Rack® Compact

Discret et malin, le City Rack® s'insère dans toutes les cuisines. Il accueille les bouteilles du quotidien : vins, champagnes, eaux et sodas.
Capacité : 9 bouteilles, magnums compris. Vendu à plat. Montage facile sans outil. Fabriqué en acier traité anti-corrosion.

***The City Rack® Compact** is discreet and smart.. It can be placed in any kitchen. It welcomes daily bottles of wine, champagne, water and soda.
Capacity: 9 bottles, including magnums. Flat packed. Easy assembly (no tool needed). Made from anti-corrosion stainless steel.*

Ref : 95508



City Rack® Bois

City Rack® s'incère dans toutes les cuisines de ville. Il accueille les bouteilles du quotidien : vins, champagnes, eaux et sodas.
Capacité : 9 bouteilles, sauf magnums. Se pose horizontal ou vertical. Vendu à plat. Montage simple. Clé Allen incluse. Fabriqué en bois MDF peint.

*City Rack® can be placed in any kitchen. It welcomes daily bottles of wine, champagne, water and soda.
Capacity: 9 bottles, except magnums. Can be placed in horizontal or in vertical position. Flat packed. Easy to assemble. Allen key included. Made of painted MDF wood.*

Ref : 95220
Personnalisable / *Can be personalized*


GEYER FRERES
MUNSTER MILE
RECOLTANT 91



En Cave

Pour pouvoir « conduire » sa cave, retrouver facilement ses bouteilles, connaître et contrôler les conditions de conservation, compléter l'éclairage… notre signalétique de cave, nos petits instruments vous seront très précieux.

In the Cellar

To " navigate " your cellar with ease, find bottles without effort, keep track and control of the storage conditions and manage the lighting... our cellar signage and small tools will prove invaluable.

L'ATELIER DU VIN
FRANCE
1926

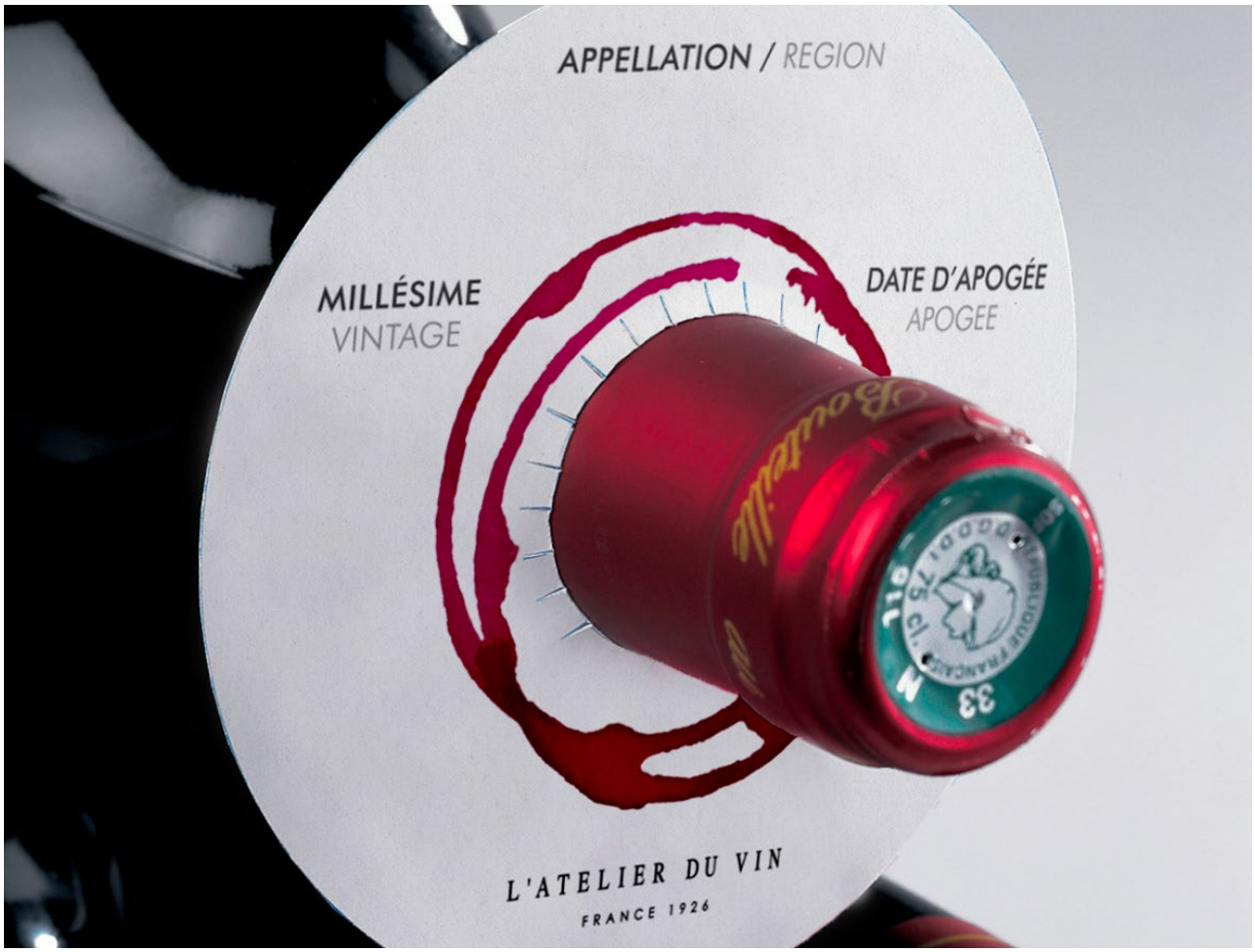
80 Disques de cave

Le Disque de cave apporte 3 informations décisives à la bonne conduite de votre cave : l'appellation, le millésime, la période de vieillissement souhaitable.

The 80 Cellar discs *on each bottle gives you 3 pieces of important information for keeping your cellar well-organised: the appellation, the vintage, the appropriate ageing period.*

Ref : 95043







Bouteille Torche

Source d'éclairage ponctuel, la Bouteille Torche est une bouteille de champagne véritable dont le fond a été découpé. La Bouteille Torche se fixe en applique grâce à son support mural, elle se pose debout ou couchée sur une surface plane, et peut s'utiliser en lampe-torche dans la cave... ou ailleurs.
Éclairage par LED. Transformateur 230 V/6 V. Support mural en métal.

The Bottle Torch *is a spotlight which can be used as a wall unit or as a table lamp. As a wall unit with its wall mount, simply placed on any flat surface, or used as a torch in a cellar or... anywhere else. The Bottle Torch is made from a genuine bottle of the region of Champagne.*
LED lightning system. Adapter Plug 230V/V.
Metal wall mount.

Bouteille Torche Verte / *Green Bottle Torch Lamp* - Ref : 95321
Bouteille Torche Transparente / *Transparent Bottle Torch Lamp* - Ref : 52066



Lampe Douelle de tonneau

La lampe Douelle de tonneau est conçue et fabriquée en France à partir d'une véritable douelle de chêne, provenant d'un tonneau ayant élevé un ou plusieurs vins.
Éclairage par ruban de LED. Transformateur 100-240 V (entrée : 100-240 V - sortie : 12 V). Chaque pièce est unique.

The Barrel Stave Lamp *is designed and manufactured in France from true oak staves, each from a barrel that has aged one or more wines.*
LED ribbon lighting system. Adapter Plug 100-240V (input: 100-240V– output: 12V). Each piece is unique.

Ref : 95348
Personnalisable / *Can be personalized*


Château Oli
Grand Cru Classé de
Pessac-Léognan
Appellation Pessac-Léognan
DE BEAUNE
Domaine ou Château / Domaine or Château
Landot
Château Caronne Sainte-Gemme
Région / Region
Saint-Laurent Médoc
Millésime / Vintage
2007
Propriétaire / Owner
François Nony
Contact / Contact
T: 05 57 87 56 81
Date d'achat / Date of purchase 23.06
Prix d'achat / Price 19 €
Nbre de bouteilles / Qty of bottles 36
Date d'apogée / Apogee
2015 (+/- 5 ans)
Plats a associer / Meals
repas de noël
ou dégustation
Dégustation / Tasting
Robe / Colour
rubis scintillant
Bouquet / Smell
Camphre, fruits sauvages, oxyde de fer
Saveur / Taste
notes complexes et longueur
Commentaires / Comments
Grande élégance et profondeur
Expression du terroir intense
Rare !
Note sur 5 / Evaluating
VINS ROUGES / RED WINES



Lectures Utiles

Pour comprendre le Vin simplement, acquérir les connaissances utiles aux plaisirs de déguster et de partager – sans se prendre au sérieux – L'Atelier du Vin édite des quiz, des manuels, des cartes des vignobles et autres supports.

Useful Readings

To gain a simple understanding of wine and to acquire useful knowledge about the pleasures of tasting and sharing wine – without ever taking yourself too seriously – discover L'Atelier du Vin's quizzes, manuals, maps of wineries and other materials.

L'ATELIER DU VIN
FRANCE
1926



Quiz du Vin

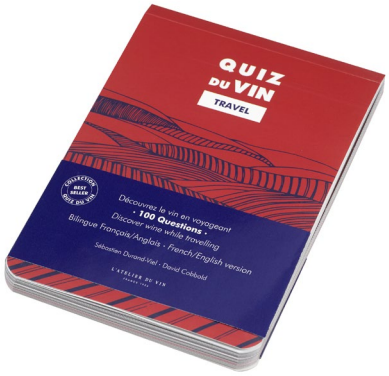
Le Quiz du Vin a été conçu par L'Atelier du Vin en 2005 et écrit par David Cobbold et Sébastien Durand-Viel, dégustateurs, auteurs et enseignants du vin. Il a été traduit en six langues et vendu à plus de 70 000 exemplaires. Le Quiz du Vin est destiné à vous rendre pratiquement imbattable dans tous les domaines du vin et surtout à accroître le plaisir que vous prendrez à déguster et à partager de bonnes bouteilles. Mieux vous connaîtrez le vin et son univers, mieux vous saurez l'apprécier et échanger sur ce sujet.

The Wine Quiz have been designed by L'Atelier du Vin and written by David Cobbold and Sébastien Durand-Viel, professional wine tasters, authors and teachers on the subject of wine. Wine Quiz has been translated from French into six languages. Over 70 000 copies have been sold world-wide. They aim to make you virtually unbeatable in all realms of wine knowledge. The better you know these wines and their world, the more you can appreciate it and share your knowledge on the subject.

Quiz du Vin (Version française) - Ref : 56733 - ISBN : 978-2-917567-33-3 *Wine Quiz (English version)* - Ref : 56735 - ISBN : 978-2-917567-35-7 (sur demande). 264 questions réponses */ 264 questions-answers. Wein Quiz (German version)* - Ref : 56704 - ISBN : 978-2-917567-04-3 (sur demande). *Wijn Quiz (Dutch version)* - Ref : 56706 - ISBN : 978-2-917567-06-7 (sur demande). *Quiz du Vin (Japanese version)* - Ref : 56705 - ISBN : 978-2-917567-05-0 (sur demande). *Quiz du Vin (Chinese version)* - Ref : 56725 - ISBN : 978-2-917567-25-8 (sur demande) . *Quiz du Vin (Russian version)*- Ref : 56724 - ISBN : 978-2-917567-24-1 (sur demande)


QUIZ
du Vin
BEST
SELLER
264 QUESTIONS - RÉPONSES
L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1976


QUIZ DU VIN
TRAVEL
Découvrez le vin en voyageant
• 100 Questions •
Discover wine while travelling
Bilingue Français/Anglais • French/English version
Sébastien Durand-Viel - David Cobbold
L'ATELIER DU VIN
COLLECTION BEST SELLER QUIZ VIN
TRAVEL
QUIZ DU VIN



Quiz du Vin Travel

Le *Quiz du Vin Travel* permet de découvrir – de survoler bien sûr – la culture du vin dans le monde entier : des grandes régions viticoles aux domaines iconiques, en passant par les lieux remarquables. Mieux vous connaîtrez le vin et son univers, mieux vous saurez l'apprécier et échanger sur ce sujet.
100 questions-réponses. Bilingue Français/Anglais.
La collection des *Quiz du Vin* a été conçue par L'Atelier du Vin en 2005 et écrite par David Cobbold et Sébastien Durand-Viel, dégustateurs, auteurs et enseignants du vin.
Avec sa traduction en six langues (anglais, allemand, néerlandais, japonais, russe et chinois), et ses différentes versions (Champagne, Bordeaux, Bourgogne et Bio) elle s'est vendue à plus de 150 000 exemplaires.

The **Wine Travel Quiz** *allows you to discover wine culture all over the world and, of course, to get an overview of it: from the great wine regions to the iconic areas, to the remarkable places. The better you know wine and its world, the more you can appreciate it and share your knowledge on the subject.*
100 questions-answers. French/English version.
The Wine Quiz *has been designed by L'Atelier du Vin and produced with the help of David Cobbold and Sébastien Durand-Viel, professional wine tasters, authors and teachers on the subject of wine. It aims to make you virtually unbeatable in all realms of wine knowledge.*
The Wine Quiz *has been translated from French into six languages (English, German, Dutch, Japanese, Russian and Chinese). Various sub-themes have also been produced (Champagne, Bordeaux, Bourgogne and Organic). Over 150.000 copies have been sold world-wide.*

Quiz du Vin Travel (Bilingue Français/Anglais) - Ref : 56736
ISBN : 978-2-917567-36-4

Quiz du Champagne



100 Questions-Réponses - *100 Questions-Answers.*
Quiz du Champagne (Version française) - Ref : 81034
ISBN : 978-2-9528103-4-0

Carte des Vignobles



Carte géographique détaillée des vignobles de France pour se repérer dans un tour des vignobles, ou pour y rêver à la maison.
Version actualisée 2015. Carte pliée

Cartes des Vignobles. *This vineyards map will guide you during your vineyards tour, or will make you dream about it at home.*
2015 updated version. Folded map.

Ref : 56734 - ISBN : 978-2-917567-34-0

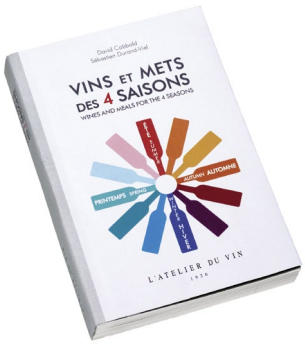


Disque des Arômes®

Découvrez les arômes des vins de 32 appellations françaises. Le Disque des Arômes® est le fruit de joyeuses dégustations chez les vignerons de France. Outil simplissime, il s'emporte et s'utilise partout où il fait bon partager les plaisirs du vin.

Wine Aromas Disc *of the wines of 32 French appellations. The Wine Aromas Disc is the result of happy wine tastings with French vignerons. Take the Wine Aromas Disc with you in every place where life is sweet. (English version only).*

Ref: 56717 - ISBN: 978-2-917567-17-3



Vins et Mets des 4 Saisons

La saison, la température et l'atmosphère déterminent très souvent nos envies. Quel vin pour quel plat de l'entrée au dessert, selon les 4 saisons du calendrier ? *Vins et Mets des 4 Saisons* répond à ces questions en 53 accords incontournables, organisés de l'entrée au dessert selon les quatre saisons du calendrier.
Version bilingue français-anglais.

Wines and Meals for the 4 seasons. *The season, the temperature and the mood often play an important role in our desires in terms of drinking and eating. Which wine for which meal from first courses to desserts using the for cardinal points of the seasonal calendar?*
Wines and Meals for the 4 Seasons answers these questions in 53 essential matching tips, organised from first courses to desserts and using the four cardinal points of the seasonal calendar.
Full text in English included.

Vins et Mets des 4 Saisons - Ref : 56728 - ISBN : 978-2-917567-28-9

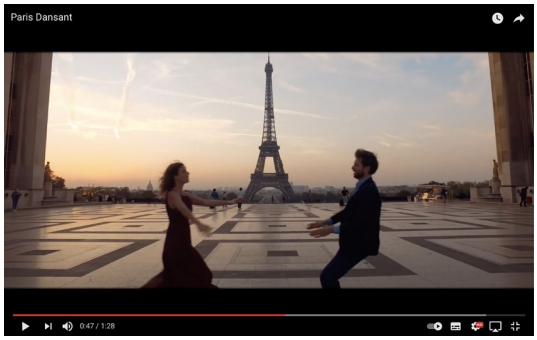


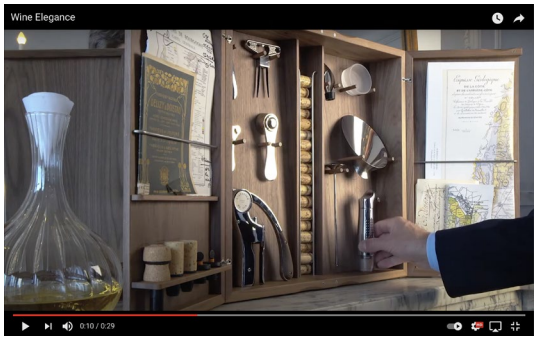


Vidéos en ligne

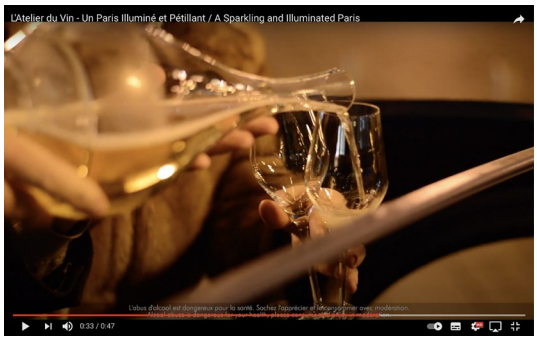
ONLINE VIDEOS

liens cliquables
click-on links





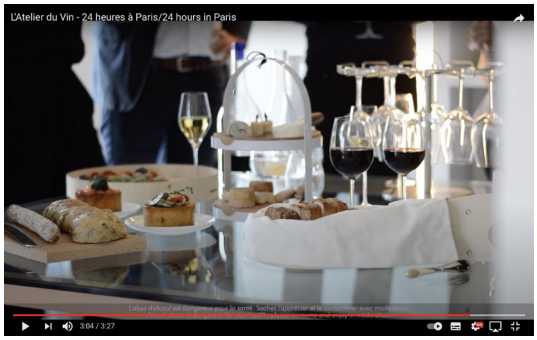













Nomad Collection - L'Atelier du Vin
0:05 / 0:42


Oeno Motion Trésor - L'Atelier du Vin
0:15 / 0:31

Les Coffrets & Collection d'Outils

GIFTS SETS & WINE ACCESSORY SETS



Bilame Nomad



Soft Machine Nomad



Oeno Motion Nomad



Oeno Collection Nomad



Collectionneur 1



Collectionneur 2



Oeno Motion® Collector



Oeno Box® Conoisseur 1



Oeno Box® Conoisseur 3



Cabinet d'Oeno-Curiosités



Sparkling Set



Mini Collector 1



Oeno Motion Groom



Le Globe



Le Râtelier à Outils du Vin noir



Oeno Collection 2



Oeno Collection® 3



Oeno Collection® 4



Oeno Box Sommelier



Chic Set Night

L'Aération Douce

GENTLE AERATION TOOLS



Developer® Universel



Developer® boule



Verseur-feuille

Les Tire-Bouchons : Notre Collection

CORKSCREWS: OUR COLLECTION



Soft Machine® Crystal



Soft Machine® Brass



Soft Machine® Rosewood



Garçon® métal chromé



Chef Sommelier®



Chic Monsieur® Night



Chic Monsieur



Oeno Motion® Trésor



Oeno Motion®
Wood & Chrome



Oeno Motion®
Wood & Black



Pince à Bouchon



Black Black



Bilame



Bilame Chromé



Coupe-Capsule
métal chromé

La Préservation Simple & Efficace

SIMPLE & EFFECTIVE PRESERVATION TOOLS



Bubble Cork



Gard'Bulles Métal



Gard'Vin® ON/OFF
Métal



Gard'Vin® ON/OFF



3 Bouchons
ON/OFF



Bubble Indicator



Modèle 54



Verseurs-Bouchons
Universels



Bouchon Gard'Bullles



Le Bouchon



Bouchon de liège

La Verrerie du Vin

GLASSWARE



Carafe Classic Appellation



Carafe Open Crystal Developer®



Carafe Bonde



Carafe Grande Fillette



Carafe Perchée



Carafe Perchée Ronde



Carafe Perchée Magnum



L'Exploreur® Oenologie



L'Exploreur® Spiritueux

Vin... Pain & Fromage

WINE... BREAD & CHEESE



Boîte + Sac à Pain



Plateau Ring & Cloche Textile



Cloche à Fromages



Couteau à Pain



Duo de Coutellerie

Rangements & Présentation

STORAGE & PRESENTATION



L'Arbre à Verres «Antipasti»



Égouttoir à verres de dégustation



City Rack® Compact



City Rack® Bois

Les Bonnes Pratiques

GOOD PRACTICES



Easy Fresh® Crystal



Easy Fresh® Bistrot



Fresh Baladeur® Noir



Fresh Baladeur® Lin Gris



Seau Timable



Thermomètre à vin



Plateau de Services cerclé Noir



Cache Bouteille



Stylo-feutre Argent



Chic Glass Rainbow



Bouchon Magnet



Égouttoir à Carafe ON/OFF®



Billes de lavages



Cristal Cleaner

En Cave

IN THE CELLAR



80 Disques de cave



Bouteille Torche Transparente



Bouteille Torche Verte



Lampe Douelle de tonneau

Les Lectures Utiles

USEFUL READINGS



Quiz du Vin Travel



Quiz du Vin



Quiz du Champagne



Vins et Mets des 4 Saisons



Carte des Vignobles de France



Disque des Arômes

Boîte & Display

PACK & DISPLAY



Les Exploreurs®
Pack Découverte



La Carafe Perchée
Magnum



Le Globe



Easy Fresh



L'Exploreur® Oenologie



Collection Nomad



Soft Machine®
Rosewood



Oeno Motion®
Wood & Black



Oeno Motion®
Trésor



Oeno Motion®
Wood & Chrome



Thermomètre à vin



Chic glass
Rainbow



Planche à découper
recto-verso



Duo de coutellerie



Developer® Universel



Bilame Chromé



Garçon® métal chromé



Pince à Bouchon



Soft Machine® Crystal



Chef Sommelier



Modèle 54



Black Black



Chic Monsieur®



Bubble Indicator



Verseul-Feuille



Coupe-Capsule Métal Chromé



Gard'Bulles® Métal



Gard'Vin® ON/OFF



Gard'Vin® ON/OFF Chrome



Bouchon Gard'Bulles

Personnalisation

CUSTOMIZATION

Marquer un Outil du Vin, c'est le rendre unique et personnel. C'est se l'approprier et le retrouver avec plaisir pour préparer chaque dégustation.
A la manière des outils des Compagnons - charpentiers, menuisiers, tonneliers, forgerons…- qui portent les initiales gravées de leurs propriétaires.
Pour l'offrir ou pour…se l'offrir. Un cadeau marqué porte la valeur, durable, de l'attention particulière de celle ou celui qui l'a choisi. Profitez-en, faites plaisir et faites-vous plaisir !

Marking a Wine Tool means making it unique and personal. It is about taking ownership of the item and using it with pleasure, each time you prepare a tasting.
Like the tools of the Journeymen – carpenters, carpenters, coopers, blacksmiths – who bear the engraved initials of their owners.
To offer as a gift for someone special … or for yourself. A marked gift carries the lasting value of the special attention of the person who chooses it.
Enjoy, please yourself and treat yourself!









Matériaux

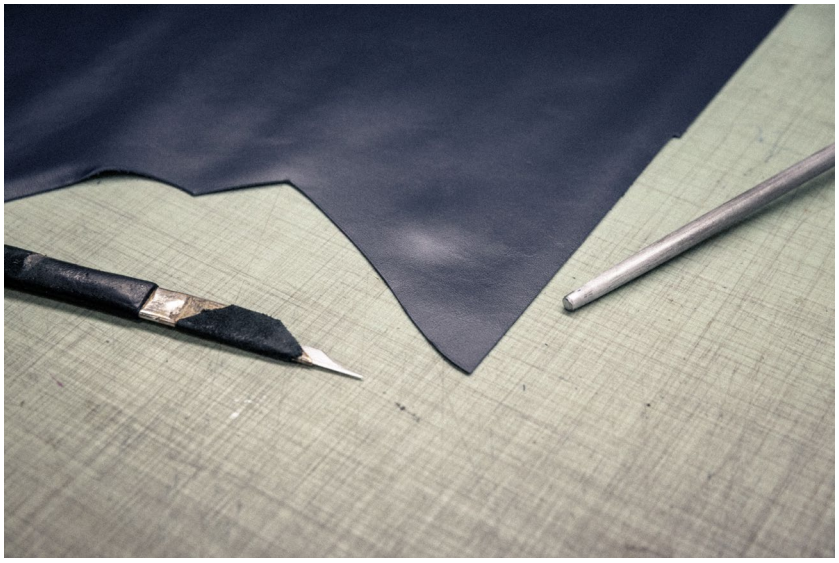
MATERIALS













La Micro-Charrette

THE GRAPE HARVEST MICRO-CART

La Micro-Charrette est un mobilier dynamique.
De petite taille – L 78 cm x l 64 cm x H 150 cm :
• Elle se place et se déplace facilement dans le lieu de vente,
• Reçoit un bon nombre de références,
• Permet de varier la présentation de la collection selon les événements : vendanges, fêtes de fin d'années...
• Constitue un appel graphique très visible et « sympathique » d'emblée.
Inspiration : utilisée dans tous les vignobles jusque dans les années 30, la Charrette des Vendanges – tirée par des chevaux – assurait l'acheminement du raisin au pressoir. Les grands paniers en osier ou en bois – les comportes – étaient remplis de grappes de raisin par les hotteurs (les porteurs de hottes) et étaient placés sur le plateau de la charrette.

*The **Grape Harvest Micro-Cart** is a dynamic piece of furniture.*
Small size – L 78cm x W 64cm x H 150 cm:
• It is easily placed and moved in the point of sale,
• Receives a good number of references,
• Allows to vary the presentation of the collection according to the events: grape harvests, end of year celebrations...
• Is a very visible and "friendly" graphic call from the start.
Inspiration: used in all the wine growing regions until the late 30's, this horse cart conveyed the grapes to the wine press. The large wicker basket, which were filled by the carriers with hoods, took place on the cart deck.



La Douelle à Outils du Vin

THE WINE TOOLS BARREL STAVE

Une véritable douelle de tonneau... en magasin.
Pour présenter les Outils du Vin et les mettre en valeur, voici un support noble directement sorti des métiers du vin : la douelle.
Celles que nous utilisons proviennent de tonneaux ayant « servi » plusieurs vins.
Cette pièce de chêne massif est réalisée à partir de chênes français âgés de 180 à 250 ans.
Très visibles dans le lieu de vente, « plantés » dans la douelle, nos tire-bouchons et autres outils seront en bonne condition.

An authentic barrel stave... in a store.
To present the Wine Tools and highlight them, here is a noble support coming directly from the wine trades: the stave.
They are the ones we use come from barrels that have "served" several wines.
This solid oak piece is made from French oaks that are between 180 and 250 years old.
Very visible in the point of sale, "planted" in the stave, our corkscrews and other tools will be remain in good condition.



Showroom

SHOWROOM

Nous vous accueillons à notre Showroom dans l'Oise (à 1h30 de Paris), toute la semaine, de 8h à 18h. Ainsi que dans différents autres lieux où nos Mobiliers sont installés, en France et en Europe. Sur rendez-vous. Contact : commercial@atelierduvin.com

We welcome you into our Showroom in Oise (1h30 from Paris), all week, from 8 a.m. to 6 p.m. As well as in various other places where our systems are installed, in France and in Europe. By appointment only. Contact : commercial@atelierduvin.com





Architecture Intérieure du Vin®

Dessiner sa Vinothèque personnelle pour l'exprimer au mieux et la faire évoluer dans le temps est un des raffinements de l'Art de Vivre. Un espace dédié au vin fait partie du savoir recevoir chez soi : entrée, salon, grande cuisine, «cabinet particulier», cave aménagée...

Designing your own personal wine cellar and to allow it to evolve over time, is one of the finest expressions of the Art de Vivre. A space dedicated to wine is part of the art of hosting others at your home : entrance hall, living room, large kitchen, wine cellar...

Savoir «faire parler» les appellations et les crus de manière attractive, lisible et claire, tel est le propos d'une Architecture du Vin bien conçue. Restaurants, bars à vins, domaines viticoles, caves à vins, lieux de réception...

Well-designed wine architecture should aim to let the different wines and vintages speak for themselves in an attractive, legible, and clear fashion. For restaurants, wine bars, vineyards, wine cellars, and reception areas...



L'équipe est à votre disposition pour vous guider dans vos projets. Documentation spécifique sur demande.

Our team is ready to help defining and implementing your projects. Specific documentation on request.

architectureinterieureduvin.com

ARCHITECTURE INTÉRIEURE. DU VIN®

WINE ROOMS FOR CONNOISSEURS

Collection 2022 - CONTACT : 3 Place de l'Usine, 60120 Bonneuil les Eaux - FRANCE - Tel : +33 (0)3 44 07 07 11 - commercial@atelierduvin.com - DESIGN GRAPHIQUE : L'Atelier du Vin, Livia Succurro, Sophie Poupaert, Miléna Latil, Jean-Baptiste Lortion - CRÉDITS PHOTOS & REDACTIONNELS / PHOTOS CREDITS & EDITORIAL : Agence 11h45, Sophie Agrapart, L'Atelier du Vin, François-Xavier Bondois, Héloïse Haddad, Pierre Chanel Kilama, Jean-Baptiste Lortion, Livia Succurro, Frank Verdier. Photographies, indications de prix le cas échéant et descriptions non contractuelles tel que indiqué dans nos conditions générales de ventes disponibles sur demande. Photographs, price indications where applicable and descriptions are not contractual as indicated inside our General Sales Conditions Reproduction interdite sans autorisation officielle. No unauthorized reproduction -
All rights reserved © L'Atelier du Vin. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Dégustons avec modération. Alcohol abuse is bad for your health. Consume with moderation - 2A2.