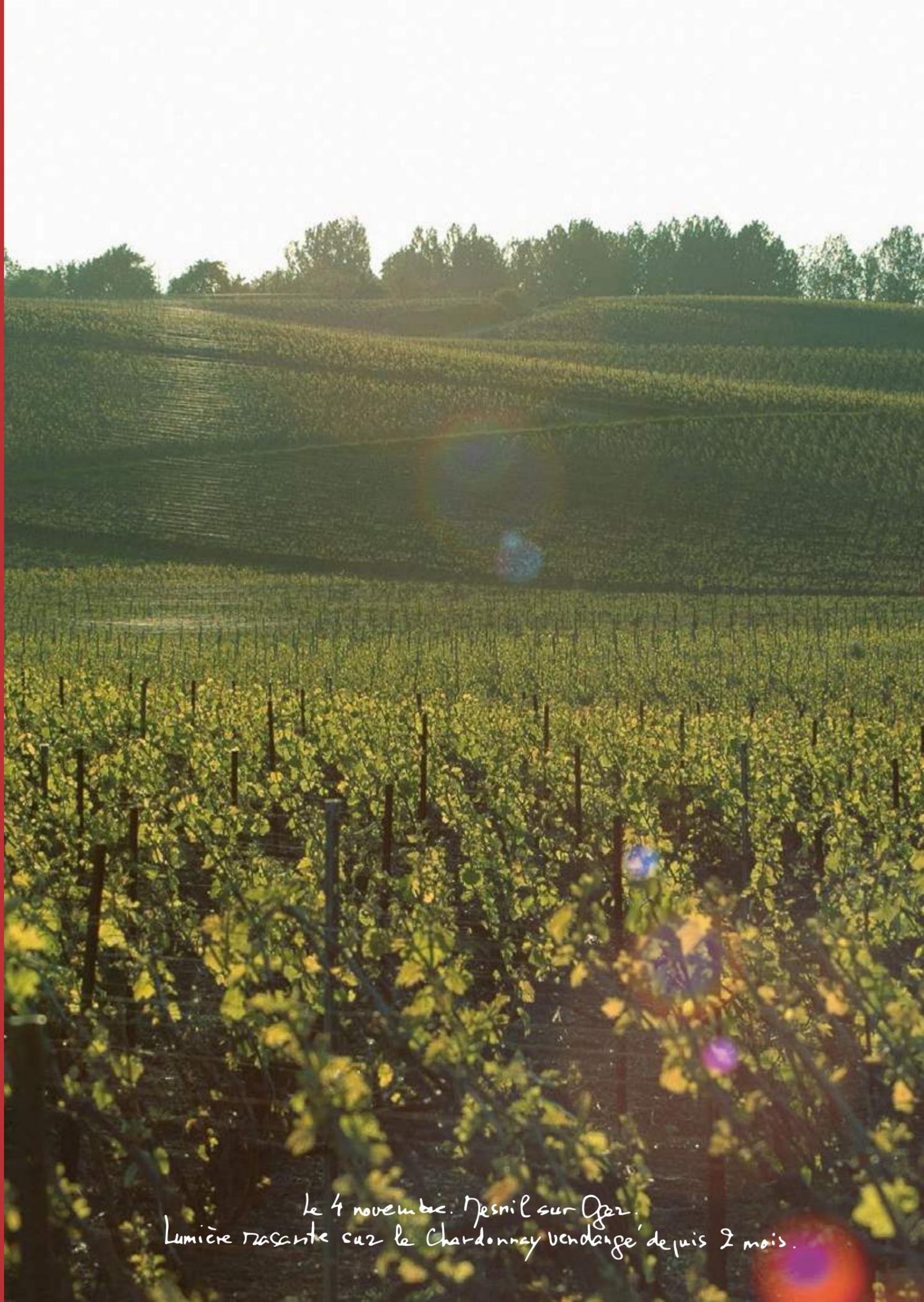


Outils du Vin

L'ATELIER DU VIN

FRANCE 1926

WINE TOOLS FOR CONNOISSEURS



Le 4 novembre. Nersil sur Ozer.
Lumière rasante sur le Chardonnay vendangé depuis 2 mois.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX ET TOUJOURS. SANTÉ. DÉGUSTONS AVEC MODÉRATION. ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION.

Le 24 septembre. L'été indien au cœur de Paris !
Un moment de fraîcheur.

LE VIN EST VIVANT, RICHE ET ÉNIGMATIQUE

- C'est l'une des seules denrées élaborées par une seule personne, le vigneron ou la vigneronne, depuis son origine dans la vigne jusqu'à son élevage dans le chai et son évolution en bouteille.
 - C'est un aliment dont la diversité de couleurs, de senteurs et de saveurs est sans égale.
 - C'est enfin l'une des seules boissons dont les arômes et le goût sont capables d'évoquer ceux de la terre dont elle est originaire.
- Pour ces raisons notamment, le vin et son univers représentent l'un des champs culturels et gastronomiques les plus complexes et les plus vastes du monde. Il est aussi jalousement gardé et cultivé par ceux qui savent ou croient savoir.
- Nos collections sont conçues pour partager cette culture, ses plaisirs et ses mystères, avec celles et ceux qui ont le désir de mieux les connaître, et de les rendre accessibles à toutes et à tous.

WINE IS A LIVING SUBSTANCE, COMPLEX AND FULL OF MYSTERY

- It is one of the rare food substances that can be entirely produced by a single person (the vinegrower and winemaker), from its beginnings in the vineyard to its bottling.
 - It is a drink whose diverse colours, smells and flavours have no equivalent in terms of their range.
 - Finally it is, remarkably, one of those rare substances whose aromas and flavours can evoke the place an individual wine comes from.
- For these reasons in particular, wine and the world of wine form a vast and complex field, often jealously guarded by those who know... or think that they know.
- Our products and collections are aimed at sharing freely this culture, its pleasures and its mysteries, with all those who want to discover more about them. Our goal is to make them accessible to everyone.

L'Atelier du Vin



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'accroître le plaisir jovial de déguster.

Mieux connaître 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 fascinates and guides 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.

Belles dégustations avec L'Atelier du Vin!
Pierre & Georges RICHARD



Les Exploreurs®
Oenologie et Spiritueux.
The Oenology and Spirits Exploreurs®



Les Soft Machine®
Ebony, Rosewood, Pure & «Vignobles du Monde»
The Ebony, Rosewood, Pure & «Vineyards of the world» Soft Machine®



Le Developer® Universel
et son socle
The Universal Developer®
and its base



La Pince à Bouchon
The Cork Opener



Les Caves, les premières bibliothèques de vin intelligentes
The Cellars, the first smart wine libraries

Les Carafes Perchées
The Perched Carafes



Le Marchand de Vin
The Wine Merchant



L'Oeno Motion®
Black & Wood
The Oeno Motion
Black & Wood



Le Garçon®
The Garçon®



Le Developer 2®
The Developer 2®



Le Chic Lady®
The Chic Lady®



Le Gard'vin®
ON/OFF
The ON/OFF
Gard'vin®



Le Quiz du Vin:
première édition
The Wine Quiz:
first edition



Années
2010 à 2019

Années 2000

Années 1980

Années 1970

Années 1940

Années
1930 à 1970

1926



Le Bouche-bouteille Bloquet
The bottle corker Bloquet



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



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, specialised in supplies for bottling, for trade and private customers

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





TIRE-BOUCHONS : NOTRE COLLECTION / CORKSCREWS: OUR COLLECTION	P.13
Sommeliers / Waiters Corkscrews	P.14
Vis sans fin / Continuous Corkscrews	P.22
Leviers / Lever Corkscrews	P.24
Spécifiques / Specific Corkscrews	P.30
AÉRATION DOUCE / GENTLE AERATION TOOLS	P.37
Aérateurs / Wine Aerators	P.38
Verseurs / Wine Pourers	P.40
PRÉSERVATION SIMPLE ET EFFICACE / SIMPLE AND EFFECTIVE PRESERVATION TOOLS	P.45
Gard'Vin / Gard'Vin Wine Keepers	P.46
Bouchons Techniques / Technical Bottle Stoppers	P.48
Bouchons Classiques / Classic Bottle Stoppers	P.50
COFFRETS & COLLECTION D'OUTILS / GIFT SETS & WINE ACCESSORY SETS	P.53
Écrins / Box Sets	P.54
Coffrets-Cadeaux / Gift Sets	P.68
VERRERIE DU VIN / GLASSWARE	P.73
Carafes à décanter / Decanters	P.74
Verres à dégustation / Wine Tasting Glasses	P.82

VIN... PAIN & FROMAGE / WINE... BREAD & CHEESE	P.91
Pour le Pain / For Bread	P.92
Pour le Fromage / For Cheese	P.94
BONNES PRATIQUES / GOOD PRACTICES	P.99
Bonne température de Service / For the ideal serving temperature	P.100
Aides au Service / Serveware	P.106
Entretien des outils / Cleaning Aids	P.110
RANGEMENT & PRÉSENTATION / STORAGE & PRESENTATION	P.113
Pour les Verres / For Glasses	P.114
Pour les Bouteilles / For Bottles	P.116
EN CAVE / IN THE CELLAR	P.119
Signalétique / Signage	P.120
Température/Hygrométrie / Temperature/Hygrometry	P.121
Eclairage / Lighting	P.122
LECTURES UTILES / USEFUL READINGS	P.125
Quiz / Quiz	P.126
Manuels / Handbooks	P.128
Cartes & Supports / Maps and other materials	P.129
INDEX / INDEX	P.134



La vrille de la vigne lui permet de s'enrouler autour des fils de palissage. L'œuvre d'un artiste virtuose du fil de fer ?



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.



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 ;
- Lame coupe-capsule intégrée ;
- 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.

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;*
- *Contains a foil cutting-blade;*
- *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. Design patent.

Soft Machine® Crystal - Ref : 95638

Personnalisable / Can be personalized ✍️





1.



2.



3.



4.



5.

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. Design patent.

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

2. Soft Machine® «Vignobles du Monde», Édition Bordeaux Acier inoxydable / Solid stainless steel - Ref: 95623

“Vineyards of the world” Soft Machine®, Bordeaux Edition - Ref 95623

3. Soft Machine® Pure - Acier inoxydable / Solid stainless steel - Ref: 95568

4. Soft Machine® Ebony - Bois d'Ébène massif / Solid Ebony wood Ref: 95545

5. 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, le Garçon® est idéal pour ouvrir toutes vos bouteilles.

Coupe-capsule intégré. Alliage et acier inoxydable. Finition: Métal chromé (1) ou revêtement technique noir (2) ou doré à l'or fin (3). Modèle déposé.

Garçon!® In a curved design that combines style with ergonomics, the iconic 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 corkscrew is perfect for opening all bottles.

Contain a foil cutting-blade. Alloy and stainless steel. Finish: Chromed metal (1) or mat black special coating (2) or gold metal (3). Design Patent.

1. Garçon!® Métal Chromé - Ref : 95376

2. Garçon!® Métal Noir - Ref : 95380

3. Golden Boy - Ref : 95528

Personnalisable / Can be personalized ✍️



Chef Sommelier®

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

Ebène et acier.

Chef Sommelier®. Thick and "good to hold" made to a strict design.

Ebony and steel.

Chef Sommelier® - Ref : 95015 - Personnalisable / Can be personalized ✍️



Chic Lady Dots®

Toute en courbes sensuelles, Chic Lady® extrait en beauté et en douceur les bouchons de vos bouteilles. Sa poignée Swing System (système breveté) s'adapte au mouvement de votre main ; ses formes s'enroulent avec une délicate fermeté autour du goulot. La prise se fait sans effort, pour révéler votre vin avec grâce.

Polycarbonate et acier. Modèle déposé.

Chic Lady Dots®. Full of sensual curves, Chic Lady® will uncork your bottles gently and in true style. Its Swing System (patent) handle fits with the gesture of your hand: it is characterised by curling forms with a delicate firmness around the neck. The cork will slip out with no effort at all, making a graceful presentation of your wine.

Polycarbonate and steel. Design patent.

Chic Lady Dots - Ref : 95408



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.

Chic Monsieur®. 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.

Chic Monsieur - Ref : 95244 - Personnalisable / Can be personalized. ✍️





Oeno Motion®

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. Finition : Revêtement technique noir mat (1) ou métal chromé (2,3). Modèle déposé.

Oeno Motion®. 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. Finish: Mat black special coating (1) or chromed metal (2,3) finishing. Design patent.

1. Oeno Motion® Black & Wood - Ref : 95512

2. Oeno Motion® Wood - Ref : 95464

3. Oeno Box® Solid Wood - Ref : 95264

Personnalisable / Can be personalized ✍️

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 1972 à 2017. Modèle déposé.

1 Tableau des accords vins et mets.

Oeno Box Sommelier®. 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 1972 to 2017. Design patent.

1 Wine & Food printed guide.

Oeno Box® Sommelier - Ref : 95261 - Personnalisable / Can be personalized ✍



Oeno Box® Cépages de France

L'essentiel de base : Un tire-bouchon à levier, sa mèche de rechange, et un coupe-capsule. En illustration au trait, dans le coffret, le feuillage de 6 des principaux Cépages de France. Matériau de synthèse. L 20 cm x l 21,5 cm x H 6,5 cm.

Oeno Box® Cépages de France. The basic essential: a lever corkscrew, a spare worm, and a foil cutter. Line drawing of the six main French grape varieties foliage.

Synthetic material. L 20cm x W 21.5cm x H 6.5cm.

Oeno Box® Cépages de France - Ref : 95560 - Personnalisable / Can be personalized ✍



Tire-Bouchon d'Urgence

1 tire-bouchon à levier de haute fiabilité + 1 Coupe-capsule + 2 Bouchons Universels + 1 mèche de rechange

Les gestes qui sauvent... pour les bouteilles qui ne peuvent pas attendre.

Emergency Corkscrew. 1 high fidelity lever corkscrew + 1 foil cutter + 2 Universal stoppers + 1 Spare spiral

Wine first aid kit... specially designed to open bottles that can not wait.

Tire-Bouchon d'Urgence - Ref : 95105 - Personnalisable / Can be personalized ✍





L'Artiste

Sculpture dédiée aux plaisirs du vin, l'Artiste est un tire-bouchon à levier vertical réalisé en métal injecté et chromé. Sa forme unique et énigmatique est un hommage au sol des Graves de Bordeaux, aux galets polis par les millénaires sur lesquels les vignes de cette prestigieuse région viticole sont élevées.

L'Artiste permet un débouchage aisé et rapide des bouteilles. Système de fermeture auto-bloquant. Mèche de rechange en acier traité incluse. Modèle déposé.

L'Artiste. A sculpture dedicated to the pleasures of wine, L'Artiste is a vertical lever corkscrew made of injected metal with a chrome finish. Its unique and enigmatic shape is a tribute to the Graves terrain in Bordeaux, with pebbles polished by thousands of years on which the vines of this prestigious wine region are grown.

L'Artiste uncorks bottles quickly and easily.

Auto-locking system. Spare wire in treated steel included. Design patent.

L'Artiste - Ref : 95296 - Personnalisable / Can be personalized ✍️



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 téflonnée (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.

Black Black. 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.

Black Black - Ref : 51094 - Personnalisable / Can be personalized ✍️





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 (1) ou métal noir (2). 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 "bistros". Thanks to it, they could take a few sips from bottles and then replace corks without anyone noticing!

Chromed metal (1) or black metal (2). Designed and made in France.

1. Bilame Chromé - Ref : 95235

2. Bilame - Ref : 95223

Personnalisable / Can be personalized ✍️



Coupe-Capsule

Coupez net vos capsules. Système ultra-facile (4 roulettes coupantes): serrez et tournez !

Foil cutter. Easy system (4 cutting wheels): squeeze and twist!

Coupe-Capsule - Ref : 95146



Electric Barman

Tire-bouchon électrique rechargeable, Electric Barman permet de déboucher toutes vos bouteilles sans aucun effort.

- Une simple pression suffit pour extraire le bouchon du goulot;
- Adaptable à tous les diamètres de goulots;
- Un chargement ouvre 30 bouteilles minimum;
- Chargeur et coupe-capsule inclus.

Electric Barman. Rechargeable corkscrew, Electric Barman will uncork your bottles gently and without any effort.

- Pulls wine corks at the touch of a button;
- Adaptable system to any bottle neck;
- Single charge opens 30 or more bottles;
- AC charger and foil-cutter included.

Electric Barman - Ref : 95250



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.

Chromed metal Foil Cutter. 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 from chromed metal and hardened steel. Design patent.

Coupe-Capsule métal chromé - Ref : 95284 - Personnalisable / Can be personalized ✂





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.

Pince à Bouchon - Ref : 95298 - Personnalisable / Can be personalized ✍
Display 8 pièces / Display 8 pieces - Ref : 95637





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...



Developer®

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 Developer®.

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 decanters.*

Available separately or with the Open Cristal Developer® decanter or with the Classic Developer® decanter.

Developer® - Ref : 95054



Étamine à décanter

Décantez et oxygénez tous les vins, en douceur et sans éclaboussure. Filtre amovible, écoulement latéral.

- Son filtre (amovible) empêche les dépôts et autres particules d'être transvasés dans la carafe.

- Au lieu de tomber directement au fond de la carafe, le vin s'écoule le long de ses parois ; ce processus permet un contact prolongé du vin avec l'air, ce qui l'oxygène et intensifie ses arômes. Inox 18/8 poli.

Decanting funnel. To perfectly decant and oxygenate your wine without wasting a drop. Removable filter, 3 side wine flows.

- *Its filter catches sediments and any other unwanted particles.*

- *Instead of falling directly to the bottom of the decanter, the wine flows against the decanter's walls, greatly helping to aerate the wine and intensify its aromas.*

Polished 18/8 Stainless steel.

Étamine à décanter - Ref : 95028



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 dans le 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.

- **Developer Universel®** : Acier inoxydable. Modèle déposé.

L 13,2 cm x l 11 cm x H 5,5 cm.

- **Socle** : Verre pressé dépoli. D 6,3 cm x H 2,7 cm.

Universal Developer® and its base. For glasses and carafes.

Finally, each person can have a glass or carafe of wine aerated according to their personal tastes. While running inside 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. Design patent.

L 13.2cm x W 11cm x H 5.5cm.

- **Base**: Made from pressed glass. Diam. 6.3cm x H 2.7cm

Developer® Universel et son socle - 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. Design patent.

Verseur-feuille - Ref : 95636



Verseur-filtre

Placé dans le goulot de la bouteille, le Verseur-filtre recueille les dépôts et coupe net l'écoulement du vin. Pour des vins parfaitement filtrés et des nappes enfin intactes !

Réalisé en acier massif inoxydable.

Pourer-filter. Placed in the bottle's neck, the Pourer-filter your wine and enables you to pour without spilling a drop. No more deposits in your glass! No more stains on your table-cloth!

Made in stainless steel.

Verseur-filtre - Ref : 95182



Verseur Stop'Gouttes® Classic

Placé dans le goulot de la bouteille, le verseur Stop'Gouttes® coupe net l'écoulement du vin ou de tout autre liquide.

Stop'Gouttes®. Placed in the bottle's neck, the Stop'Gouttes® enables you to pour wine without spilling a drop.

Verseur Stop'Gouttes® Classic - Boîte de 4 / Box of 4 - Ref : 81095



1.

Verseur aérateur souple

Innovation brevetée de L'Atelier du Vin, ce verseur s'adapte au goulot de toutes les bouteilles. Pochette de 5 verseurs.

- Flux coupé net, pas de taches de vin sur la nappe, grâce à la finesse de son matériau.
- Douce oxygénation du vin et révélation des arômes, grâce à sa zone d'oxygénation en relief.
- Mise en valeur de la robe du vin par transparence.
- Entretien et rangement à plat aisés.
- Encres alimentaires certifiées (APET).

Soft aerating pourer. Patented innovation, this pourer adapts itself to the neck of any bottle. 5 pourers in a sleeve.

- *Specific material thinness enables a clear cut of the flow, ensuring no stains on the table cloth.*
- *Gentle ventilation of the wine and releasing of the aromas, through its functional pins.*
- *Enhancing the wine's colour, thanks to its transparency.*
- *Easy care and flat storage.*
- *Made with food grade APET and ink.*

1. Verseur aérateur souple Black - Ref : 95428 - Personnalisable / Can be personalized ✍️

2. Verseur aérateur souple Paris - Ref : 95503 - 5 monuments emblématiques de Paris / 5 emblematic monuments of Paris



2.

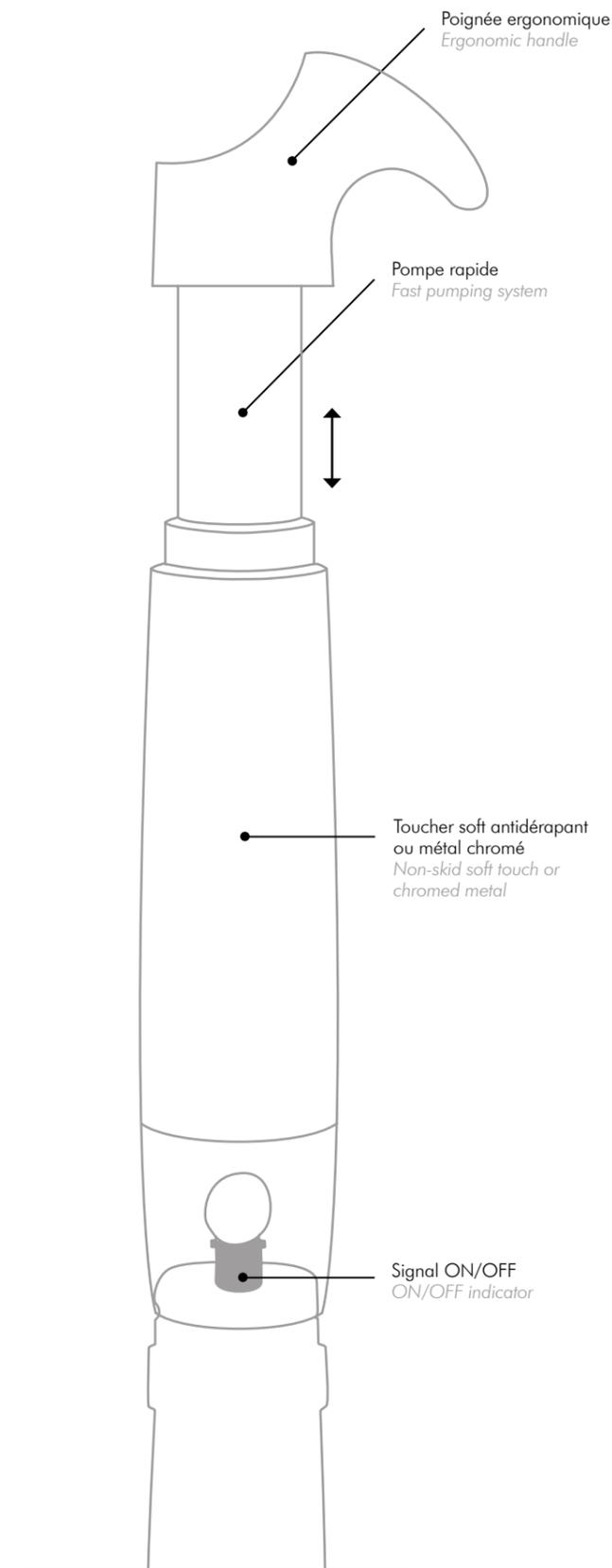


Préservation Simple & Efficace

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'oxygénation. 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 oxygenation 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...



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.

- 1. Gard'Vin® ON/OFF métal + 2 bouchons ON/OFF - Ref : 95243
Metal wine keeper + 2 sealers
 - 2. Gard'Vin® ON/OFF + 2 bouchons ON/OFF (Display) - Ref : 95382
Wine keeper + 2 sealers (Display version)
 - 3. 3 bouchon ON/OFF pour Gard'Vin® ON/OFF - Ref : 95045
3 Gard'Vin® stoppers
- Personnalisable / Can be personalized ✍️





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.

Bubble Cork - Ref : 95386 - Personnalisable / Can be personalized ✍️



Bouchons Techniques
Technical Bottle Stoppers

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.* Bubble Indicator® - Ref : 95075

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. *Model 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.* Modèle 54 - 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. D 4,8 cm x H 10,2 cm. *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 x H 10.2cm.* Bouchon Gard'bulles (Display de 12 pièces / Display of 12 pieces) - Ref : 95383 Personnalisable / Can be personalized ✍️

Verseur-Bouchon universel



Bouchon Stopper Verseur Pourer

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. H 7,8 cm x l 3,5 cm. Fabriqué en plastique ABS. *The Poured-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. H 7.8cm x W 3.5cm. Made of ABS plastic.* Verseur-Bouchon universel (Display de 24 pièces / Display of 24 pieces) - Ref : 95359

Bouchons Classiques
Classic Bottle Stoppers

Le Bouchon

Évoquant des bouchons « pincés », Le Bouchon permet un bouchage sûr et facile des bouteilles de vin entamées. Deux couleurs disponibles : Bouchon Rouge et Bouchon Gris.

Adapt à la plupart des diamètres de goulots de bouteille. Ne convient pas aux vins et boissons effervescentes. Fabriqué en Europe, en silicone neutre et convenant au contact alimentaire. H 4,5 cm x D base 1,5 cm.

The Stopper. Evocative of pinched bottle corks, The Stopper 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. H 4.5cm x base Diam. 1.5cm.

Le Bouchon (Display de 24 pièces / Display of 24 pieces) - Ref : 95489



Bouchon Universel

Les Bouchons Universels sont étanches et adaptés à la plupart des bouteilles de vin, d'eau ou de soda non gazeux.

Display de 24 Bouchons (12 bouchons x 2 couleurs - Rouge carmin & Noir chocolat). Fabriqué en silicone et en inox. L 6,3 cm x D 2,4 cm.

The Universal Stoppers seal wine bottles airtight and fit most of bottle sizes (wine, water and soda without gas).

Display case contains 24 Stoppers (12 stoppers x 2 colors - Carmine red & Chocolate black). Made of silicone and stainless steel. L 6.3cm x Diam. 2.4cm.

Bouchons Universels - Ref : 95320



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.

Bouchon de liège - Ref : 95454





Coffrets & Collection d'Outils

53

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 vigneron...

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 peeled from wine bottles, the business cards of wineries...





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. L 45 cm x P 13,5cm x H 45 cm.

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. W 45cm x D 13,5cm x H 45cm.

- 1 Oeno Motion® Wood / 1 Oeno Motion® Wood
- 1 Bilame Chromé / 1 Bilame Chromed
- 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

Cabinet d'Oeno-Curiosités / Wine-lover's Curiosities Cabinet - Ref : 95611 - Personnalisable / Can be personalized ✍️





Le Râtelier à Outils du Vin

1 Chic Monsieur® + 1 Pince à Bouchon + 1 Coupe-Capsule métal chromé + 1 Bubble Cork + 1 Bouchon de liège
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.
Peut se suspendre au mur ou se poser grâce à son chevalet.
L 26,6 cm x H 26,6 cm x P 4,7 cm.

*Le Râtelier à Outils du Vin. 1 Chic Monsieur® + 1 Cork Opener + 1 chromed metal Foil Cutter + 1 Bubble Cork + 1 Cork Stopper
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.
Can be hung on the wall or placed on its easel.
W 26.6cm x H 26.6cm x D 4.7cm.*

Le Râtelier à Outils du Vin - Ref : 95465 - Personnalisable / Can be personalized ✍️



Oeno Motion® Collector

1 Oeno Motion® Wood + 1 Bouchon Magnet

Ce petit râtelier, travail d'ébénisterie réalisé en noyer, reçoit le tire-bouchon à levier Oeno Motion® Wood. Il permet aussi à l'amateur de collecter ses souvenirs oenologiques personnels :

- Collection de bouchons millésimés (ou non),
- 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. L 26 cm x H 26 cm x P 5,5 cm.

Fabriqué main en France. Modèle déposé.

Oeno Motion® Collector. 1 Oeno Motion® Wood + 1 Magnet Stopper

This small tool-kit, crafted from walnut, houses the Oeno Motion® lever-action corkscrew. 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. W 26cm x H 26cm x D 5.5cm.

Handcrafted in France. Design patent.

Oeno Motion® Collector - Ref : 95646

Personnalisable / Can be personalized ✍️





Les Outils du Vin dans nos vitrines d'ébéniste en noyer.

Le 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 modeste, mais toujours authentiques.

Des trésors d'inventivité

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 18^{ème} 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.

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...

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.

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.

Treasures of inventiveness

Lever, T-shaped, twin-blade corkscrews... the cork extraction systems are numerous and surprising.

What inventiveness also for the "mechanisms"! Rack, tilted ring, helical, screw handle, bell-head, compound lever mechanisms...

Over time – since the 18th century, when the sale of wine in bottles was authorised – ingenious minds have filed hundreds of patents for corkscrew designs.

Even those of hand-made origin, their careful manufacture demonstrates the attention paid to the design details: the choice and adjustment of the materials – ebony, horn, steel, brass... – the stem delicately worked in an oblique form up to the spindle, solid spindle, round spindle, cutting coils, spiral tip centred or uncentred...

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



1.



Collectionneur 1

Sa grande vitrine reçoit :

- 5 outils d'ouverture, chacun à leur place sur leur large plan de feutre :
- Bilame Chromé
- Pince à Bouchon
- Garçon® !
- Tire-bouchon Oeno Motion® Wood
- Coupe-Capsule métal chromé
- 3 modèles uniques de tire-bouchons anciens (19^{ème} ou 20^{ème} 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. Dimensions : L 50 cm x P 32,5 cm x H 7,4 cm.

Collectionneur 1. The large showcase houses:

- 5 opening tools, each with its own place on the broad felt surface:
- Chromed Bilame
- Champagne Cork Opener
- Chromed metal Garçon®
- Corkscrew Oeno Motion® Wood
- 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. Sizes: W 50cm x D 32.5cm x H 7.4cm.

Collectionneur 1 - Réf: 095674-0

Collectionneur 2

Sa vitrine reçoit :

- 3 outils d'ouverture, chacun à leur place sur leur large plan de feutre :
- Tire-bouchon Oeno Motion® Wood
- Coupe-Capsule métal chromé
- Pince à Bouchon
- 1 modèle unique de tire-bouchon ancien (19^{ème} ou 20^{ème} 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. Dimensions : L 32 cm x P 21,5 cm x H 7,4 cm.

Collectionneur 2. The showcase houses:

- 3 opening devices, each with its place on the felt surface:
- Corkscrew Oeno Motion® Wood
- Chromed metal Foil Cutter
- 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. Sizes: W 32cm x D 21.5cm x H 7.4cm.

Collectionneur 2 - Réf: 095675-7

CHAQUE COLLECTIONNEUR EST UNIQUE

- **Tire-bouchons anciens** : d'une vitrine à une autre, les tire-bouchons anciens – pièces uniques – n'y sont jamais les mêmes.
- **Outils de L'Atelier du Vin** : chaque type de vitrine – Collectionneur 1, 2... – contient toujours le même ensemble d'outils neufs.

ÉTAT DES TIRE-BOUCHONS ANCIENS

Nos tire-bouchons anciens sont en état d'usage. Certains modèles peuvent présenter des imperfections mécaniques ou d'état de surface. L'Atelier du Vin ne peut en être tenu responsable. Le retour de ces pièces, quels que soient leurs défauts éventuels, n'est donc pas possible. Merci pour votre compréhension.

ENTRETIEN DES TIRE-BOUCHONS ANCIENS

Avec le temps, l'oxydation du métal peut devenir trop présente. Pour y remédier, les moyens traditionnels sont toujours efficaces : toile émeri, laine d'acier, vernis, cire d'abeille...

EACH COLLECTIONNEUR IS UNIQUE

- **Antique corkscrews**: from one showcase to another, antique corkscrews – unique pieces – are never the same.
- **Tools of L'Atelier du Vin**: each type of showcase – Collectionneur 1, 2... – always contains the same set of new tools.

CONDITION OF THE OLD-STYLE CORKSCREWS

Our old-style corkscrews are in working condition. Certain models may present mechanical or surface condition imperfections. L'Atelier du Vin may not be held liable for this. Returning these objects, whatever the defects are, is not possible, therefore. Thank you for your understanding.

MAINTENANCE OF OLD CORKSCREWS

Over time, oxidation of the metal may become excessively present. To remedy this, traditional methods are still effective: emery cloth, steel wool, varnish, beeswax, etc.





Mini Collector 1 & 2

Ces écrins en noyer massif reçoivent quelques essentiels (produits également disponibles séparément) 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. Noyer massif et feutre. Fabriqué main en France.

Mini Collector 1 & 2. Crafted from solid walnut, the Mini Collector boxes feature a selection of L'Atelier du Vin essentials (items also sold separately). Mastery woodwork, the pieces have been mitre-cut assembled and the grains of different woods harmoniously blended. Solid walnut and felt. Handmade in France.

1. Mini Collector 1 - Ref : 95543 - Personnalisable / Can be personalized. ✍
L 25 cm x l/W 11 cm x H 5,5 cm.
1 Garçon® métal chromé / 1 chromed metal Garçon®
1 Pince à Bouchon / 1 Cork Opener
1 Modèle 54 / 1 Model 54
1 Folio imprimé* / 1 Printed folio

2. Mini Collector 2 - Ref : 95631 - Personnalisable / Can be personalized. ✍
L 25 cm x l/W 14 cm x H 5,5 cm.
1 Garçon® métal chromé / 1 chromed metal Garçon®
1 Pince à Bouchon / 1 Cork Opener
1 Modèle 54 / 1 Model 54
1 Thermomètre à Vin / 1 Wine Thermometer
1 Folio imprimé* / 1 Printed folio

*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.

**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.*





1.



2.



3.

Oeno Box® Connoisseur 1, 2 & 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.

Box: maple solid wood and birch plywood. Products also available separately. Handmade in France.

1. Oeno Box® Connoisseur 1 - Ref : 95507 - Personnalisable / Can be personalized. ✍
L 53 cm x l/W 37 cm x H 12 cm

1 Oeno Motion® Wood / 1 Oeno Motion® Wood
1 Bilame Chromé / 1 Bilame Chromed
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

2. Oeno Box® Connoisseur 2 - Ref : 95524 - Personnalisable / Can be personalized. ✍
L 39,5 cm x l/W 26 cm x H 11 cm

1 Garçon® métal chromé / 1 Chromed metal Garçon®
1 Pince à Bouchon / 1 Cork Opener
1 Bubble Cork / 1 Bubble Cork
1 Gard'Vin® ON/OFF métal / 1 Gard'Vin® ON/OFF metal
2 Bouchons ON/OFF / 2 ON/OFF stoppers

3. Oeno Box® Connoisseur 3 - Ref : 95526 - Personnalisable / Can be personalized. ✍
L 39,5 cm x l/W 26 cm x H 11 cm

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



Oeno Collection 1 & 2

Oeno Collection 1 & 2 sont de véritables boîtes à outils du vin.
Oeno Collection 1 & 2 are true toolboxes for wine.

1. Oeno Collection 1 - Ref : 95567

L 24 cm x l/W 12,5 cm x H 4 cm.

1 Soft Machine® Ebony / 1 Soft Machine® Ebony

1 Pince à Bouchon / 1 Cork Opener

1 Verseur-feuille / 1 Pouter-leaf

1 Bubble Cork / 1 Bubble Cork

2. Oeno Collection 2 - Ref : 95610

L 30 cm x l/W 20 cm x H 5 cm.

1 Chic Monsieur® / 1 Chic Monsieur®

1 Gard'Vin® ON/OFF métal et son bouchon / 1 ON/OFF Gard'Vin®

metal wine keeper and 1 stopper

1 Pince à Bouchon / 1 Cork Opener

1 Verseur-feuille / 1 Pouter-leaf

1 Coupe-Capsule métal chromé / 1 Chromed metal Foil Cutter

1 Modèle 54 / 1 Model 54



Garçon® & Co

1 Garçon® métal noir + 5 Verseurs aérateurs souples + 1 Bouchon Gard'Bulles

Le coffret idéal pour ouvrir, servir et préserver tous les vins.

Produits également disponibles séparément.

1 Black metal Garçon® + 5 Soft aerating pourers + 1 Gard'Bulles stopper

The ideal set to open, serve and preserve all wines.

Products also available separately.

Garçon® & Co - Ref : 95412



Chic Set Monsieur

1 Chic Monsieur® + 1 Gard'Vin® ON/OFF + 2 bouchons ON/OFF

Le tire-bouchon Chic Monsieur® et le Gard'Vin® ON/OFF, ainsi que deux bouchons ON/OFF, sont réunis dans le coffret idéal pour déboucher vos bouteilles et préserver vos vins entamés.

Produits également disponibles séparément.

1 Chic Monsieur® + 1 ON/OFF Gard'Vin® + 2 ON/OFF sealers

The Chic Monsieur® corkscrew, the ON/OFF Gard'Vin® and two ON/OFF sealers are placed together in the perfect set that helps you open your bottles and protect your wine from the air.

Products available separately too.

Chic Set Monsieur - Ref : 95249



Chic Set Bulles

1 Pince à Bouchon + 1 Modèle 54

Le Chic Set Bulles est le set qui permet d'ouvrir et de conserver vos bouteilles de champagne.

Produits également disponibles séparément.

1 Cork Opener + 1 Model 54

The Chic Set Bulles makes it possible to open and to preserve the bubbles in bottles of champagne that have been opened. Products available separately too.

Chic Set Bulles - Ref : 95344





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

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 alike. Our specific designs, such as that of our 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.

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.

Carafe Classic Appellation. 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.

Classic Appellation - Ref : 81156



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®.

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.

1. Developer® - Ref : 95054

2. Carafe Open Cristal Developer® - Ref : 95017

3. Carafe Classic Developer® - Ref : 95172



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.

Bonde - Ref : 81158



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.

1. **Carafe Perchée** : H 32,5 cm x D 11cm. Capacité : 75 cl
Bouchon bleu roi : H 4,5 cm x D 2,8 cm
2. **Carafe Perchée Ronde** : H 32,5 cm x D 15cm. Capacité : 75 cl
Bouchon jaune d'or : H 4,5 cm x D 3.8 cm
3. **Carafe Perchée Magnum** : H 37 cm x D 16 cm. Capacité : 1,5 L
Bouchon bulle vert d'eau : D 4,5 cm

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.

1. **Perched Carafe**: H 32.5cm x Diam. 11cm. Capacity: 75cl
King blue stopper: H 4.5cm x Diam. 2.8cm
2. **Perched Carafe Round**: H 32.5cm x Diam. 15cm. Capacity: 75cl
Golden yellow Stopper: H 4.5cm x Diam. 3.8cm
3. **Perched Carafe Magnum**: H 37cm x Diam. 16cm. Capacity: 1.5L
Sea green bubble shaped glass stopper: Diam. 4.5cm

Carafe Perchée - Ref : 95486
Carafe Perchée Ronde - Ref : 95504
Carafe Perchée Magnum - Ref : 95505
Personnalisable / Can be personalized ✍



1.



2.



3.



Bonde Stripes

La Carafe Bonde Stripes se coiffe de bouchons décorés à la main de rayures or en torsade.

Chaque pièce est unique. Série limitée. Fabriquée en verre soufflé, en Europe.
H 27 cm x D 17 cm. Capacité : Magnum 1,5 litres.

The Carafe Bonde stopper is decorated by hand with twisted gold lines.

Each piece is unique. Limited Edition. Made from blown glass in Europe.

H 27cm x Diam. 17cm. Capacity: 50oz.

Carafe Bonde Stripes - Ref : 95487



VERRERIE DU VIN
GLASSWARE

Carafes à décanter
Decaners



Vieux Millésime

De préférence pour de vieux millésimes rouges.
Verre soufflé bouche. Fabriqué en Europe.

Carafe Vieux Millésime. Preferably for old red vintages.

Mouth blown glass. Made in Europe.

Vieux Millésime - Ref : 81166

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. 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.

Mouth blown glass. Made in Europe.

Grande Fillette - Ref : 95030

Cantatrice

Ses courbes amples et dynamiques facilitent à la fois l'écoulement du vin et son service lors du repas.

Accueille le contenu d'une bouteille de 75 cl ou celui d'un magnum. Verre cristallin soufflé bouche. Fabriqué en Europe.

Cantatrice. Its wide and momentous curves facilitate both the flowing of the wine and the use of it during meal.

Ample for a 75cl bottle or 50oz. Mouth blown crystalline glass. Made in Europe.

Cantatrice - Ref : 95192

Carafe Argent

Fabriquées en verre cristallin de haute qualité traité en argent ou or miroir, les Carafes Argent et Or permettent d'organiser des dégustations comparatives de manière efficace et élégante. Capacité : Magnum 1,5 litres.

Silver decanter. Manufactured in top quality crystalline glass with silver or gold mirror finish, the Silver and the gold Decaners allows you to organise comparative tastings with efficiency and elegance. Capacity: 50oz.

Carafe Argent - Ref : 95388



1.



2.



3.



Carafe Spirale & Bouchon Corolle

Inspirés des pièces soufflées à côtes en France au XVIII^{ème} siècle, la Carafe Lignes, la Carafe Spirale et les Verres Lignes oxygènent le vin de manière délicate tout en sculptant les reflets de sa robe.

Particulièrement recommandés pour les vins jeunes (moins de 5 ans), rouges et blancs. Fabriqués en verre de haute qualité sans plomb. Soufflés bouche et faits à la main en Europe. Chaque pièce est unique.

1. **Carafe Lignes** : H 25 cm x D 17 cm. Capacité : Magnum 1.5 litres.

2. **Carafe Spirale** : H 31 cm x D 13,5 cm. Capacité : Magnum 1.5 litres.

Bouchon Corolle : Cône de tissu en spirale déposé au creux du goulot de la Carafe, le bouchon Corolle protège le vin de la poussière tout en le laissant respirer. Fabriqué en coton, polyester et enduit en polyuréthane. D 5 cm x H 9 cm.

3. **Verres Lignes** : H 10 cm x D 8,5 cm. Capacité : 33 cl. Boîte de 2.

Inspired by the art of blown glass in France during the 18th century, the Carafe Lines, the Spiral Carafe and the Glasses Lines oxygenate wine in a delicate way while their shapes show off the color of the wine. Particularly recommended for young (less than 5 years) red and white wines.

Manufactured from top-quality, lead-free glass. Mouth blown and hand made in Europe. Each item is unique.

1. **Carafe Lines**: H 25cm x Diam. 17cm. Capacity: 50oz.

2. **Spiral Carafe**: H 31cm x Diam. 13.5cm. Capacity: 50oz.

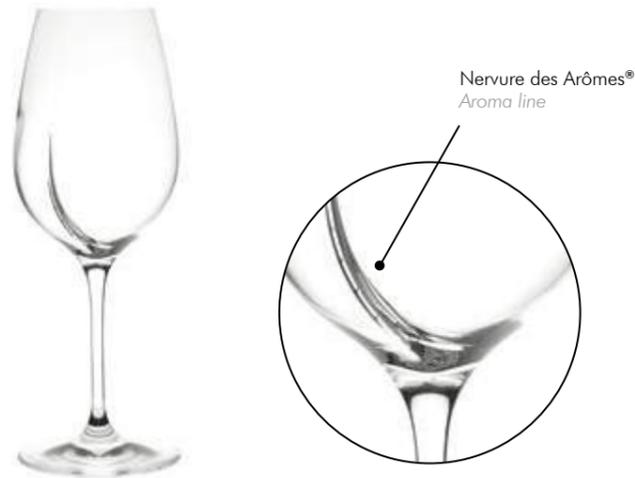
Corolle Stopper: A spiral fabric cone to cover the neck of the carafe, the Corolle Stopper protects the wine from dust while letting it "breathe". Manufactured in cotton and polyester, coated with polyurethane. Diam. 5cm x H 9cm.

3. **Glass Lines**: H 10cm x Diam. 8.5cm. Capacity: 11oz. Box of 2.

Carafe Lignes - Ref : 95450

Carafe Spirale - Ref : 95434

Verres Lignes - Boîte de 2 / Box of 2 - Ref : 95488



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.

Exploreur® Oenology. The glass that lets the wine express itself.

Releasing 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.

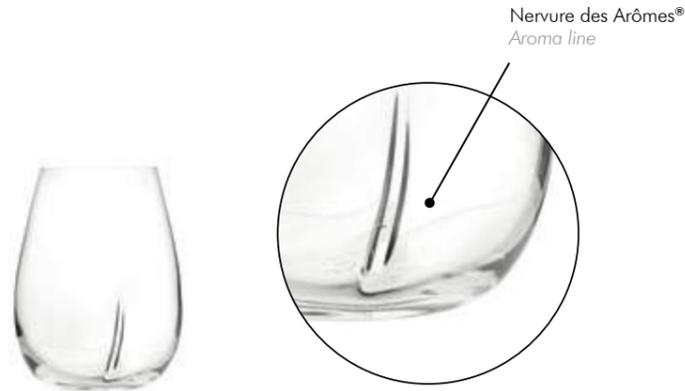
International patent. French invention. A feat in glass craftsmanship.

L'Exploreur® Oenologie - Ref : 95648

Pack Découverte - Ref : 95650



L'Exploreur Oenologie, le verre qui fait parler le vin!



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. Brevet international. Invention française. Prouesse de technique verrière.

Exploreur® Spirits. 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. International patent. French invention. A feat in glass craftsmanship.

L'Exploreur® Spiritueux - Ref : 95649
Pack Découverte - Ref : 95650



L'Exploreur Spiritueux permet une expression aromatique optimale des (bons) Whisky, Cognac Rhum... même en faible volume.



Verre 45/65®

Type de verre favori de la plupart des bars à vins français, le 45/65® améliore très sensiblement la dégustation de la plupart des vins rouges ou blancs. En effet, le rapport entre les dimensions du buvant, l'apogée de la paraison et le niveau de remplissage (1/3 de la hauteur) favorise une intensité olfactive maximale.

Fabriqué en Europe. H 15,5 cm - Capacité : 21,5 cl.

Glass 45/65®. One of the favorite types of glasses in most of French wine bars, the Glass 45/65® was designed to optimise wine tasting for most red or white wines. In tasting, the ratio between the height, the diameter of the glass (45mm) and the filling to 1/3 is critical. This allows an optimal wine aroma expression. Made in Europe. H 15.5cm - Capacity: 7oz.

Verre 45/65® - Boîte de 2 / Box of 2 - Ref : 81252



Flûte « Grand Piqué »

Longues, pétillantes et très fines, les Flûtes « Grand Piqué » permettent aux arômes les plus délicats des vins de Champagne de s'exprimer.

Verre soufflé bouche. Fabriqué en Europe. H 20,5 cm - Capacité : 21 cl

Flûte "Grand Piqué". Elegant, simple and sparkling. Fine and slender, "Grand Piqué" flutes bring out the most delicate aromas of Champagne wines.

Mouth blown glass. Made in Europe. H 20.5 cm - Capacity: 7oz.

Flûtes « Grand Piqué » - Boîte de 2 / Box of 2 - Ref : 95218



Flûte Good Size®

Elancée et fine, la Flûte Good Size® est conçue de manière à optimiser la perception olfactive et gustative de tous les vins effervescents, grâce à sa paraison ouverte et resserrée vers le buvant. Son point de perlage crée et valorise les cordons de bulles de manière spectaculaire ; sa fabrication en verre cristallin soufflé avec Nesium® assurent à la fois sa robustesse et sa souplesse.

Fabriqué en Europe. H 21,5 cm - Capacité : 26 cl.

Flûte Good Size®. Slender and thin, the Flûte Good Size® is designed to optimize the olfactory and gustatory enjoyment of all effervescent wines, thanks to its openness and tightened rim. The "perlage point" (the starting point of the effervescence) creates and develops strings of bubbles in a spectacular way; its manufacturing in blown crystalline glass with Nesium® makes it both robust and flexible.

Made in Europe. H 21.5cm - Capacity: 9oz.

Flûtes Good Size® - Boîte de 2 / Box of 2 - Ref : 95390



Vin... Pain & Fromage

Coûteaux à fromage, cloche à fromage, cage à fromage, sac à pain, boîte 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.



VIN... PAIN & FROMAGE
WINE... BREAD & CHEESE

Pour le Pain / For Bread

Sac à pain



Ample sac de conservation du pain, grâce à son système de boutonnage réglable, le Sac à pain se transforme à table en corbeille de service, en rabattant ses bords en revers. Le Sac à pain est pliable à plat pour un rangement aisé.

Fabriqué en polyester triple épaisseur. Laver à la main ou en machine à 30°C maximum. L 36 cm x l 19 cm x H 28 cm.

Bread bag. A generously sized bag for storing bread, thanks to its system of adjustable buttoning, the Bread bag transitions to the table as a serving basket by folding back its edges.

The Bread bag folds up flat for convenient storage.

Manufactured from 3-ply polyester fabric. Hand or machine washing at 30°C max. L 36cm x W 19cm x H 28cm.

Sac à pain - Ref : 95438

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.

Couteau à pain - Ref : 95525

Boîte + Sac à pain



Présenter le pain avec élégance et simplicité, le conserver dans son sac jusqu'au prochain «service».

Contreplaqué de bouleau. Bois courbé pincé. Sac en polyester et coton. Fabriqué à la main en France. L 46 cm x l 22 cm x H 13 cm.

Bread Bin + Bag PB. Simple and elegant storage for your bread which allows you keep it in the bag until you serve it.*

Birch plywood. Pinched bentwood series. Bag made of polyester and cotton. Handmade in France. L 46cm x W 22cm x H 13cm.

Boite+Sac à Pain PB* - Ref : 95522 - *Bois courbé-pincé / Pinched Bentwood Series.

Pour le Fromage
For Cheese



Plateau Ring & sa Cloche Textile

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.

Plateau Ring : D 31 cm x H 4 cm. Poids: 1,2 kg.

Cloche Textile semi-sphérique : D 28 cm x H 16 cm.

Ring platter & 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.

Ring Platter: Diam. 31cm x H 4cm. W: 1.2kg.

Textile Cheese Cover: Diam. 28cm x H 16cm.

Plateau Ring et sa Cloche Textile - Ref : 95562

Cloche Textile - Ref : 95570

Pour le Fromage
For Cheese

Cage à fromages

La Cage à fromages est conçue pour faciliter et magnifier le service du fromage, des fruits ou des pâtisseries, et assurer leur conservation. Sa structure en deux niveaux optimise son stockage. La Cage à fromages est constituée :

- D'une structure robuste en acier peint,
- De deux plateaux de bois massif amovibles et réversibles : chacun est doté d'une face plate et d'une face creusée concave (pour les fromages coulants, par exemple),
- D'une cloche de conservation anti-insectes et anti-poussière en textile non-tissé,
- D'un cordon pour transporter et suspendre la cage.

Structure en acier avec peinture Epoxy alimentaire. Plateaux de hêtre massif huilés. Cloche de conservation en Polypropylène. H 32 cm x D 15 cm.

The Cheese cage was designed to facilitate and enhance the presentation of cheese, fruit or pastries, while helping to conserve them. The two-level design optimizes storage.

The Cheese cage is composed of:

- A durable painted steel structure,
- Two removable and reversible wooden trays: each one has a flat side and a concave side (e.g., for creamy cheeses),
- A preservation cover - against insects and dust - made from non-woven fabric,
- A cord to carry and hang the cage.

Structure made of food-grade epoxy painted steel. Oiled solid beech wooden trays. Preservation cover made of Polypropylene. H 32cm x Diam. 15cm.

Cage à fromages - Ref : 95314



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.

Acier inoxydable haute résistance et noyer massif.

Cutlery duo. 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.

High performance stainless steel and solid walnut.

Duo de coutellerie - Ref : 95067 - Personnalisable / Can be personalized ✍



Cloche Textile

La Cloche Textile protège le contenu du Ring avec élégance. D 28 cm x H 16 cm.

The Textile cheese cover protects the content of the Ring with elegance.

Textile cheese cover: Diam. 28cm x H 16cm.

Cloche Textile - Ref : 95570



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.

Cloche à fromages - Ref : 95107



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. Rafrâchisseurs, 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.



BONNES PRATIQUES
GOOD PRACTICES

Bonne température de Service
For the ideal Serving temperature



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. Dimensions : D 13,5 cm x H 23 cm

Easy Fresh® Crystal. Deliver the freshness!

Portable coldness. 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. Sizes: Diam. 13.5cm x H 23cm.

Easy Fresh® Crystal - Ref : 095673 - Personnalisable / Can be personalized ✍️

Bonne température de Service
For the ideal Serving temperature



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.

· **Easy Fresh® Cépages de France (2)** : les cépages se distinguent entre eux par leurs fruits, mais aussi par le dessin de leur feuillage; l'ampélographie est la science de l'identification et de la description des cépages.

· **Fresh Baladeur® (3 à 6)** : 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.

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.

· **Easy Fresh® Cépages de France (2)** : grape varieties are distinguishable by their fruit and leaf shape. Ampelography is the science of identifying and describing grape varieties.

· **Fresh Baladeur® (3 à 6)** : 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.

1. Easy Fresh® Bistrot - Ref : 95566
 2. Easy Fresh® Cépages de France - Ref : 95630
 3. Fresh Baladeur® Paris - Ref : 095520
 4. Fresh Baladeur® Noir - Ref : 95384
 5. Fresh Baladeur® Lin Gris / Grey linen - Ref : 95501
 6. Fresh Baladeur® Stripes - Ref : 95429
- Personnalisable / Can be personalized ✍️



Bonne température de Service
For the ideal Serving temperature

Carafe Fresh

Pour rafraîchir les vins et les boissons sans les diluer. La Carafe Fresh rafraîchit le vin et les boissons de manière rapide et naturelle, sans ajout d'ingrédient externe. Son tube à glace intégré en acier inoxydable transfère la fraîcheur d'une manière optimale. Il est parfaitement neutre, hygiénique, certifié alimentaire, et ne transmet aucune odeur ni aucun goût exogène au vin. La Carafe Fresh préserve la fraîcheur du vin pendant 1h30 minimum, temps que l'on peut prolonger à volonté en ajoutant de la glace dans le tube.

Peut s'utiliser pour le vin blanc et rosé, l'eau, les jus, le lait, etc.

Capacité : 75 cl. Fabriqué en acier inoxydable (18/8), en verre et en PP. *Carafe Fresh. Chills Wine Without Diluting.*

Carafe Fresh quickly chills wine and drinks the natural way, without adding chemicals. Its stainless steel ice chamber is a highly efficient cold-transfer material. The food-grade stainless steel won't absorb or emit smells or tastes to your wine. Carafe Fresh keeps pre-chilled wine cold for 90 minutes or more.

By refilling the ice chamber, you can keep the wine chilled even longer. Ideal for white and rosé wines, water, fruit juices, milk and more.

Capacity: 750ml. Made from stainless steel (18/8), glass and PP.

Carafe Fresh - Ref : 95389



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.

Fabriqué en acier inoxydable. Température en degrés Celsius. H 19,5 cm x D 4 cm.

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.

Made in stainless steel. Temperature in Celsius degrees. H 19.5cm x Diam. 4cm.

Thermomètre à vin - Ref : 95248 - Personnalisable / Can be personalized ✍

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.

- A 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. H 24,50 cm x D 15 cm.

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.

H 24.50cm x Diam. 15cm.

Seau Timbale - Ref : 95308 - Personnalisable / Can be personalized ✍





Exemple de personnalisation
Customization's example

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. Fabriqué main en France. Contreplaqué de bouleau naturel cerclé noir. D 34,5 cm x H 5 cm.

Serving Tray[®] Black belt. The Serving Tray 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. Handmade in France. Wipe clean using a damp sponge. Natural veneer birchwood blackbelt. Diam. 34.5cm x H 5cm.

Plateau de Service[®] cerclé noir - Ref : 95546
Personnalisable / Can be personalized ✍️
*Bois courbé-pincé / Pinched Bentwood series



Tablier du sommelier

Le Tablier du sommelier, équipé de deux poches profondes, est réglable et s'adapte à la taille de celles et ceux qui le portent.

100% coton. Lavable en machine à 40°C. H 95 cm x L 95 cm.

The Sommelier's apron, with its two deep pockets is adjustable in size.

100% cotton. Machine washable at 40°C. H 95cm x W 95cm.

Tablier de Sommelier - Ref : 95436 - Personnalisable / Can be personalized ✂



Cache-Bouteille

Pour d'élégantes dégustations à l'aveugle !

Fabriqué en France, en coton peigné de haute qualité. Les couleurs peuvent varier. 85% coton, 14% polyamide, 1% élasthanne.

Bottle covers. For elegant wine blind tastings!

Made in France, with top quality combed cotton. Colors may vary. 85% cotton, 14% polyamide, 1% elasthane.

Cache-Bouteille - Boite de 3 / Box of 3 - Ref : 95385



Sous-verres Paris

Les Sous-verres Paris accueillent les verres en douceur, avec quelques motifs de monuments iconiques de Paris.

The Paris coasters provide a welcoming resting place for wine glasses: a few iconic Paris monuments patterns.

Sous-verres Paris - Ref : 95521



Sous-verres Riviera

Les Sous-verres Riviera recto-verso accueillent les verres en douceur, pour le repas et pour l'apéritif.

Fabriqués en silicone translucide alimentaire. Nettoyer à la main à l'eau tiède et au savon sans frotter. Conserver à l'abri de la lumière.

Dimensions: D 10 cm x E 4mm.

The Riviera Coasters provide a welcoming resting place for wine glasses, during meals and aperitifs. Manufactured out of food grade translucent silicone. Hand wash with lukewarm water and soap. Store away from sunlight. Size: Diam. 10cm x T 4mm.

Sous-verres Riviera - Boîte de 4 / Box of 4. - Ref : 95466



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.

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.

Chic Glass® Rainbow - Boîte de 9 / Box of 9 - Ref : 95485

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.

Bouchon Magnet - Ref : 95607



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.

Stylo-feutre spécial verre - Ref : 95224



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.

Égouttoir à Carafe ON/OFF® - Ref : 95176



Billes de lavage

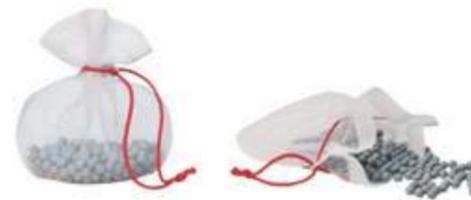
Pour nettoyer les carafes, les vases, les pots en verre de manière écologique et neutre, les Billes de lavage en céramique sont contenues dans un sachet en résille, qui permet de les introduire facilement dans le récipient à nettoyer, puis de les recueillir et les faire sécher facilement et rapidement 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.

Billes de lavage en sachet - Ref : 95437



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. Écologique, il permet aussi d'éviter les détergents, dont les résidus détruisent souvent les arômes du vin les plus subtils.

Cristal 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.

Cristal Cleaner - Ref : 95080



Grand Goupillon

Le Grand Goupillon est conçu pour optimiser le nettoyage du goulot, des parois et du fond des carafes et des verres de dégustation. La forme de sa brosse, reflet de celle d'une carafe, assure un nettoyage parfaitement ajusté.

Brosses en nylon de haute qualité permettant un brossage doux ou énergique, selon l'emplacement et la dureté des taches. Tige spiralée en acier inoxydable pouvant être pliée et dépliée à volonté, en fonction du galbe spécifique de chaque carafe. L 42 cm x D 13,5 cm. Modèle déposé.

The Big Decanter Brush has been designed to optimize the cleaning of the neck, the walls and the bottom of the decanters and tasting glasses. The shape of its brush, a reflection of the shape of a decanter, assures a close-fitting cleaning.

The high quality nylon brushes allow an adjusted cleaning, soft or vigorous, depending on the place and the toughness of the stains. The stainless steel spiral rod can be bent to fit, even better, the specific shape of each decanter. L 42cm x Diam. 13.5cm.

Design patent.

Grand Goupillon - Ref : 95285

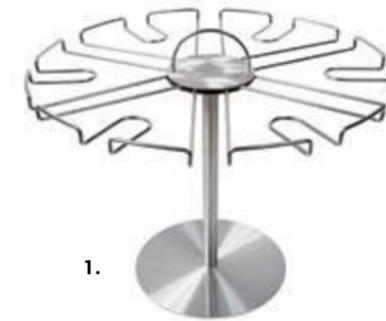


Rangement & Présentation

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.



1.



2.



Arbre à Verres

Arbre à Verres (1) : accueille et présente les verres à pieds de manière élégante et compacte, de façon permanente ou occasionnelle. Cet objet peut recevoir jusqu'à 18 verres à pied.

Démontable, rangement à plat. Fabriqué en acier traité.

D 41 cm x H 33 cm. Poids : 1,82 kg.

Arbre à Verres « Antipasti » (2) : dans cette version l'Arbre à Verres est doté d'un plateau supérieur qui peut présenter les antipasti, olives, fromages, tomates séchées... et autres verres à eau.

Acier traité. Ne pas mettre les aliments en contact direct avec le plateau.

D 41 cm x H 37,5 cm. Poids : 3,32 kg.

The Glass Tree (1) accommodates and displays wine tasting glasses, in a compact and elegant way, whether permanent or temporary. Can hold up to 18 glasses. Can be disassembled and stored flat. Manufactured from coated steel. Diam. 41cm. H 33cm. Weight: 1.82kg.

« Antipasti » Glass tree (2): this design includes an upper tray for the antipasti, olives, cheeses, dried tomatoes, glass tumblers. Coated steel. Upper tray: no direct contact with food.

Diam. 41cm x H 37.5cm. Weight: 3.32kg.

Arbre à Verres - Ref : 95448

Arbre à Verres « Antipasti » - Ref : 95572

Arbre à Verres « Antipasti » - Ref : 95572

Égouttoir à Verres de dégustation

Faire sécher les verres de dégustation n'est plus un casse-tête ! Égouttoir 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.

Égouttoir à verres de dégustation - Ref : 95115

Wine City Bag

Wine City Bag est conçu pour faciliter et sécuriser le transport, à la main ou à l'épaule, de deux bouteilles et des courses du jour, des ingrédients de l'apéritif ou du pique-nique. Deux bandeaux assurent le maintien des bouteilles au fond du sac. Fermetures à élastique sur bouton, ajustables selon deux hauteurs au choix. Les bords du sac sont rabattables en revers. Laver à la main ou en machine à 30°C maximum. Tissu extérieur : 90% polyester, 10% viscose. Tissu intérieur : 90% polyester, 10% coton. Anses en coton. Base 35 cm x H 45 cm.

Wine City Bag. Both a shoulder and a hand bag, Wine City Bag is designed to securely carry two bottles and something nice to eat, perhaps the ingredients for a stylish picnic or aperitif. Two straps secure the bottles at the bottom of the bag.

Elastic adjustable closures on a button with a choice of two heights. The sides of the bag can be folded back.

Hand wash or machine wash at 30°C maximum. Base 35cm x H 45cm. Outer fabric: 90% polyester, 10% viscose. Inner fabric: 90% polyester, 10% cotton. Handles in cotton.

Wine City bag - Ref : 95468 - Personnalisable / Can be personalized ✂



Fermeture basse - Lower closure



Fermeture haute - Top closure



Bords rabattables - Folded back sides

City Rack® Bois

City Rack® s'insère 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.

Wood 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.

City Rack bois - Ref : 95220 - Personnalisable / Can be personalized ✂



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. Dimensions : H 35 cm x L 31 cm x P 31 cm.

City Rack® Compact. Discreet and smart, the City Rack® 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. Size: H 35cm x W 31cm x D 31cm.

City Rack Compact - Ref : 95508

City Rack® métal

Discret et malin, le City Rack® métal est la version d'appoint de votre cave. Haute résistance, grande robustesse.

Capacité : 8 bouteilles, magnums compris. 4 clips de stabilité inclus. Vendu monté. Fabriqué en acier traité anti-corrosion. Dimensions : 43,5 cm x 29 cm x 13,2 cm.

Metal City Rack®. Discreet and smart, the City Rack® is the kitchen version of your cellar. High resistance and great robustness.

Capacity: 8 bottles, including magnums. 4 stability clips included. Mounted. Made of anti-corrosion stainless steel. Size: 43.5cm x 29cm x 13.2cm.

City Rack Métal - Ref : 95316



Soft Baladeur

Emportez avec vous vos bouteilles préférées ! Sac en toile noire (coton et polyester) pour les bouteilles, le tire-bouchon, le journal, les fleurs, etc.

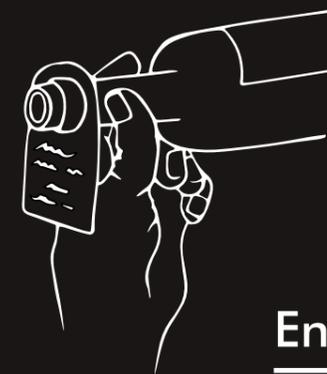
Capacité : 4 bouteilles.

Soft Baladeur. Take you favorite bottles with you! Bag in black canvas (cotton and polyester) for the bottles, the corkscrew, the newspaper, some flowers, etc.

Capacity: 4 bottles.

Soft Baladeur Noir - Ref : 95374 - Personnalisable / Can be personalized ✂





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.

40 Étiquettes témoins

Les Étiquettes témoins, imprimées sur un matériau imputrescible, se pendent aux goulots des bouteilles couchées. Elles permettent un repérage visuel instantané (30 étiquettes vins rouges & 10 étiquettes vins blancs).
40 wine labels. For a well organised storage of your bottles in your cellar: 40 wine labels in imputrescible paper, to put on the bottles necks (30 red wine labels & 10 white wine labels).

Étiquettes témoins - Ref : 81099



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.

80 Disques de cave - Ref : 95043



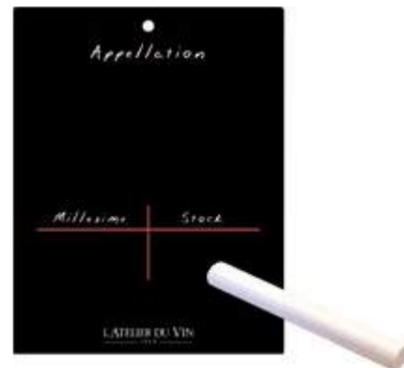
10 Ardoises de cave

Pour les visualisations et la tenue des stocks de bouteilles.

Avec crochets et craie. Dimensions : 10 x 13 cm.

10 Cellar control cards with hooks and chalk. Size: 10 x 13 cm.

10 Ardoises de Cave - Ref : 81100



Horloge Hygro-Thermo

L'Horloge Hygro-Thermo renseigne sur la température et l'hygrométrie idéales de la cave, pour assurer un stockage et un vieillissement optimaux des bouteilles. L'Horloge est adaptée aux conditions climatiques de la cave, mais peut aussi s'utiliser dans toutes les pièces de la maison : cuisine, salon, chambre...

Utilisation en intérieur exclusivement. Peut se suspendre au mur ou se poser grâce à son chevalet. Fabriquée en aluminium, en matériau de synthèse et en verre. D 24,8 cm x P 4,2 cm. Pile AA incluse.

The Hygro-thermo Clock informs you about the ideal temperature and humidity of your cellar, to ensure optimal storage and ageing of your bottles. The Hygro-thermo Clock is designed to assess the climatic conditions of a wine cellar, but can also be used in other rooms of the house: kitchen, living room, bedroom...

For indoor use only. Can be hung on the wall or placed on its easel. Made from aluminum, synthetic material and glass. Diam. 24.8cm x D 4.2cm. AA battery included.

Horloge Hygro-Thermo - Ref : 95406



Station Digitale Hygro-Thermo

La température de la cave doit être constante : entre 9 et 12 °C l'hiver, jusqu'à 15 °C maximum l'été. Le degré hygrométrique doit se maintenir autour de 70% pour conserver la souplesse du bouchon.

Degrés Celsius et degrés Fahrenheit. Peut se fixer au mur ou se poser en «chevalet». Pile incluse. Dimensions : 6,5 x 10,4 cm.

Hygrometer and Thermometer station. Temperature should be fairly constant: between 9°C and 12°C in winter, and not over 15°C in the summer. Hygrometry should be at around 70%. This will help keep corks supple.

Temperature is given in Celsius and Fahrenheit degrees. Can stand on a flat surface or can be fixed on the wall. Battery included. Size: 6.5cm x 10.4cm.

Station Digitale Hygro-Thermo - Ref : 95225





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.

Support mural en métal inclus. Éclairage par LED. Transformateur 230 V/6 V. D 8,8 cm x H 29 cm.

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.

Metal wall mount included. LED lightning system. Adapter Plug 230V/V. Diam. 8.8cm x H 29cm.

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: 100-240V – sortie: 12 V). Chaque pièce est unique. H 35,5 cm x L de 88 à 95 cm.

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. H 35.5cm. x W from 88 to 95cm.

Lampe Douelle de tonneau - Ref : 95348

Personnalisable / Can be personalized ✍️





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.

Livre de Cave

Son format et son fermoir élastique permettent de l'emporter facilement. 140 Fiches à remplir (80 rouges, 40 blancs et rosés et 20 pétillants), barème d'appréciation des vins - notes à donner sur 5, stickers de noms de régions pour faciliter le repérage visuel des fiches, cartes viticoles de 22 pays, méthode de dégustation, lexique des mots du vin, calendrier de la vigne, index à compléter, poche en soufflet intégrée pour ranger les étiquettes de bouteilles, couverture rigide entoillée. 123 pages.

Version bilingue franco-anglaise. L 28,3 cm x l 18,2 cm x E 3,6 cm.

Cellar Book. Its spirals facilitate its transformation into a writing case and allow pages to be removed if necessary. Its format and its elastic clasp make it possible to carry easily. 140 forms to be filled in (80 reds, 40 whites and rosés and 20 sparkling), chart to rate your appreciation for the wines, from 0 to 5, stickers with names of areas to facilitate tracking of the forms, 22 maps of wine region, tasting method, words of wine, vineyard calendar, index, expandable pocket to hold bottle labels, rigid cloth-lined cover. 123 pages.

French-English version. L 28.3cm x W 18.2cm x T 3.6cm.

Livre de Cave - Ref : 56732 - ISBN : 978-2-917567-32-6



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. 256 pages.

Version bilingue français-anglais. H 18 cm x L 12 cm.

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 four 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. 256 pages.

Full text in English included. H 18cm x W 12cm.

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



Quiz du Vin

264 questions réponses.

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 (anglais, allemand, néerlandais, japonais, russe et chinois) et vendu à plus de 100 000 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. Cette édition est revue et augmentée.

264 questions-answers.

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 (English, German, Dutch, Japanese, Russian and Chinese). Over 100 000 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.

This new edition has been revised and expanded.

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

Wein Quiz (German version) - Ref : 56704 - ISBN : 978-2-917567-04-3

Quiz du Vin (Japanese version) - Ref : 56705 - ISBN : 978-2-917567-05-0

Quiz du Vin (Chinese version) - Ref : 56725 - ISBN : 978-2-917567-25-8

Quiz du Vin (Russian version) - Ref : 56724 - ISBN : 978-2-917567-24-1

Quiz du Champagne

100 Questions-Réponses. 100 Questions-Answers.

Quiz du Champagne (Version française) - Ref : 81034 - ISBN : 978-2-9528103-4-0



Pourquoi le vin est-il rouge?®

Pourquoi le vin rouge est-il rouge ? Pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne ? Pourquoi certains vins valent-ils très cher ? Pourquoi est-ce difficile de choisir un vin en magasin ? Pourquoi le vin sent-il rarement le raisin ? Pourquoi certains vins rendent-ils la langue râpeuse ?

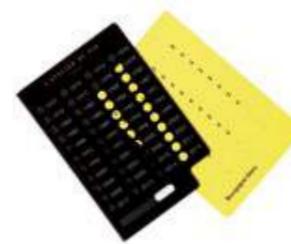
Chacun(e) s'est posé l'une de ces questions au moins une fois dans sa vie, car le vin est un pivot culturel et gastronomique incontournable. *Pourquoi le vin est-il rouge ?* est à prendre comme une petite encyclopédie du vin, où l'on peut picorer au gré de ses besoins et de ses envies. Plus vous en saurez sur le vin, plus votre plaisir de déguster sera riche et complet, et plus vous pourrez partager et enrichir votre savoir avec votre entourage. 136 pages. Version bilingue français-anglais.

Why is wine red? Why are some wines very expensive? Why can it be hard to choose a wine? Why does wine rarely smell of grapes? Why do some wines feel "rough" on the palate?

We have all asked one or more of these questions at some time, as wine is a fantastic crossroads for the senses, for history, for geography, for science and for gastronomic culture. Why is wine red? is to be used as a sort of small encyclopedia on wine, in which one can select a subject according to one's needs or inclinations.

The more you know about wine, the greater will be your pleasure when tasting it, not to mention the enjoyment to be had from sharing your knowledge with friends and family. Full text in English included. 136 pages. French-English version.

Pourquoi le vin est-il rouge?® - Ref : 56723 - ISBN : 978-2-917567-23-4



Millésimes de Poche

Millésimes de France de 1972 à 2017 : Bordeaux Rouge, Bordeaux Blanc sec, Bordeaux Blanc liquoreux, Bourgogne Rouge, Bourgogne Blanc, Vallée du Rhône, Loire, Alsace. Version bilingue français-anglais

Vintage pocket guide. French vintage years from 1972 to 2017. French-English version
Millésimes de Poche - Ref : 56709 - ISBN : 978-2-917567-09-8



Vins et Fromages de Poche

40 Appellations, 18 Fromages : Cantal, Tomme, Reblochon, Epoisses, Livarot, Pont-l'Évêque, Chèvre frais, Camembert, Brie, Chaource, Beaufort, Comté, St-Félicien, St-Marcellin, Roquefort, Fourme, Bleu, Chèvre sec. Version bilingue français-anglais

40 Appellations, 18 Cheese. French-English version
Vins et Fromages de Poche - Ref : 56714 - ISBN : 978-2-917567-14-2



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. Dimensions : 57 x 57 cm.

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. Size: 57 x 57 cm.

Carte des Vignobles - 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'empporte 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.

Wine Aromas Disc (English version only) - Ref: 56717 - ISBN: 978-2-917567-17-3

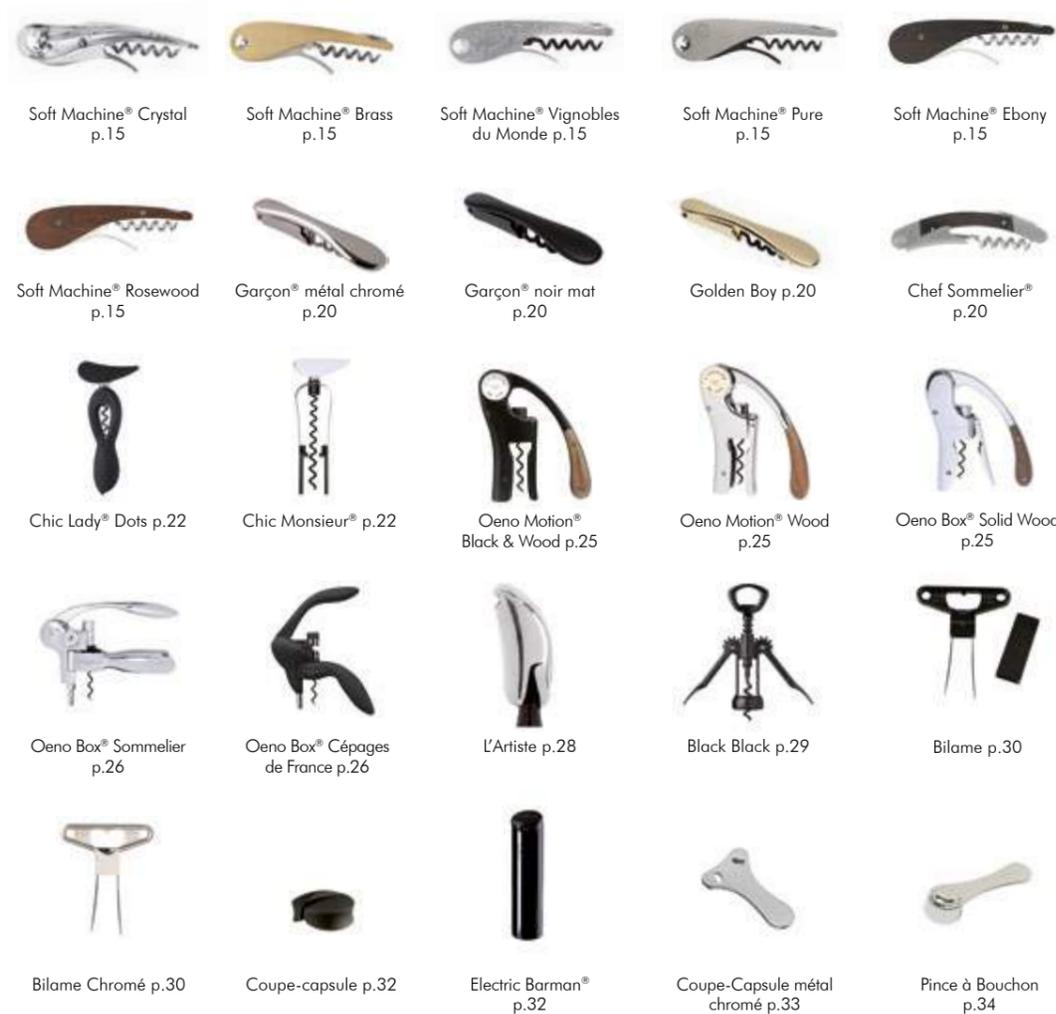




le 4 octobre. Montagne de Reims.
L'église Saint Jean-Baptiste émerge du vignoble
de Ludes où le pinot noir règne en maître.

Tire-Bouchons : notre collection

CORKSCREWS: OUR COLLECTION



Aération Douce

GENTLE AERATION TOOLS



Préservation Simple & Efficace

SIMPLE & EFFECTIVE PRESERVATION TOOLS



Coffrets & Collection d'Outils

GIFTS SETS & WINE ACCESSORY SETS



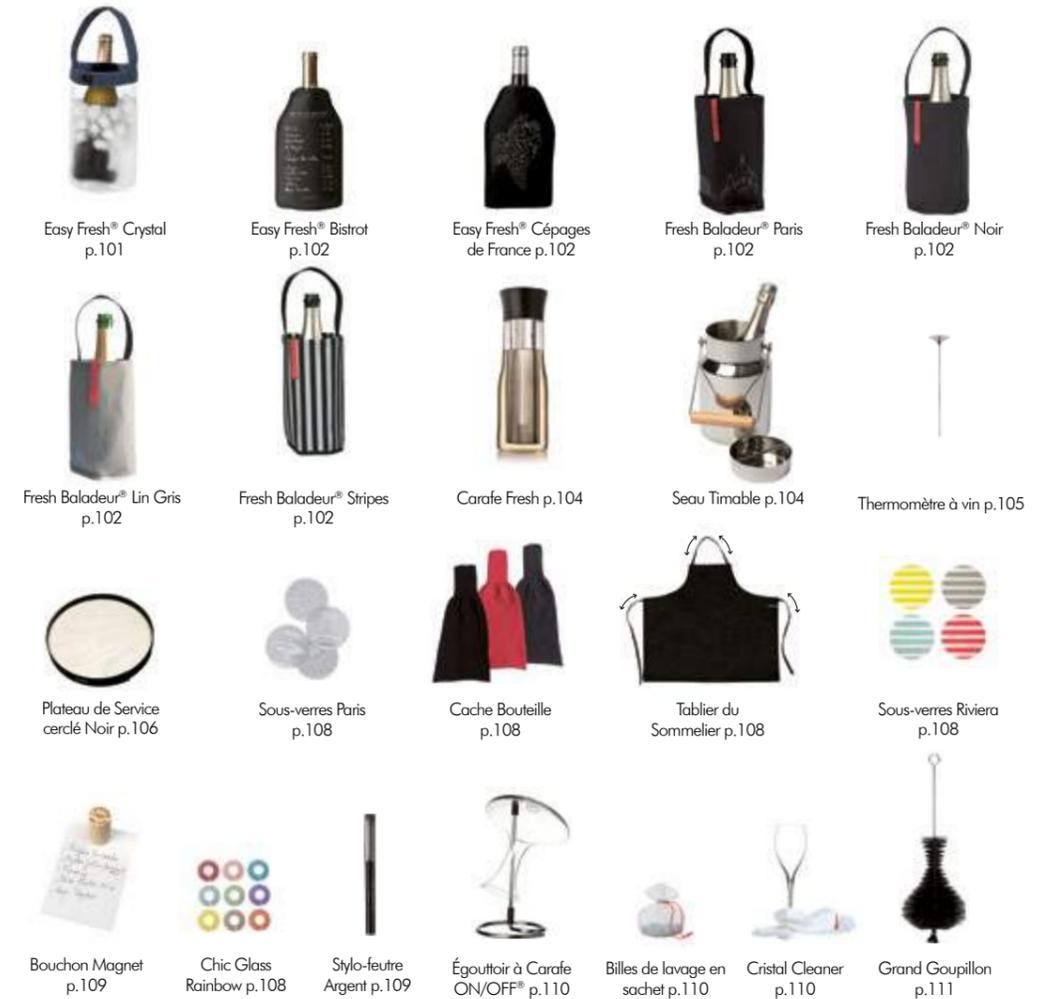
Verrerie du Vin

GLASSWARE



Bonnes Pratiques

GOOD PRACTICES



Vin... Pain & Fromage

WINE... BREAD & CHEESE



Rangements & Présentation

STORAGE & PRESENTATION



En Cave

IN THE CELLAR



40 Étiquettes-témoins p.120



80 Disques de cave p.120



10 Ardoises de cave p.120



Horloge Hygro-Thermo p.121



Station Digitale Hygro-Thermo p.121



Bouteille Torche Transparente p.123



Bouteille Torche Verte p.123



Lampe Douelle de tonneau p.123

Lectures Utiles

USEFUL READINGS



Livre de Cave p.127



Vins et Mets des 4 Saisons p.127



Quiz du Vin p.126



Quiz du Champagne p.126



Pourquoi le vin est-il rouge?® p.128



Millésimes de Poche p.129



Vins & Fromages de Poche p.129



Carte des Vignobles de France p.129



Disque des Arômes p.129

Boîtes de présentation

PACKAGING



Les Exploreur® Pack Découverte p.82 & 84



L'Exploreur® Spiritueux p.84



Étamine à Décanter p.38



Gard'Vin ON/OFF® métal p.47



Oeno Motion® Black & Wood p.25



Thermomètre à Vin p.105



Soft Machine® Brass p.19



Verseur-feuille p.41



Bilame Chromé p.31



Garçon® métal chromé p.20



Soft Machine® Crystal p.15



Pince à Bouchon p.34

Boîtes-Cadeaux

GIFTS-PACKS

Nos produits appellent tout naturellement au partage, au plaisir d'offrir, aux bons moments passés ensemble. Dans cet esprit, voici la ligne «Gift», sobre et élégante. (étui noir mat, or et argent – ruban posé à la main).

Our products are quite naturally made for sharing and offering as a reminder of good times spent together. With this in mind, here is our simple and elegant «Gift» range. (matt black, gold and silver case – the ribbon is applied by hand).

Golden Boy Gift - Ref: 95531
 Oeno Collection 1 Gift - Ref: 95569
 Oeno Collection 2 Gift - Ref: 95612
 Soft Machine® Brass Gift - Ref: 95647
 Soft Machine® Ebony Gift - Ref: 95554
 Soft Machine® Rosewood Gift - Ref: 95550
 Soft Machine® Pure Gift - Ref: 95571
 Soft Machine® «Vignobles du Monde» Gift - Ref: 95613
 Oeno Motion® Black & Wood Gift - Ref: 95532
 Oeno Box® Sommelier Gift - Ref: 95533
 L'Artiste Gift - Ref: 95530

Concept Marchand

RETAIL CONCEPT

Un concept marchand singulier, adapté à vos besoins. Notre Studio intégré vous aide à mettre en scène L'Atelier du Vin au sein de votre point de vente : corners de marque, animations marchandes, petits merchandisings. Brochure spécifique « Concept marchand » sur demande : commercial@atelierduvin.com

A tailored retail concept.

Our in house Studio helps you creating a sense of retail theatre for L'Atelier du Vin: brand corners, promotional events based on the wine calendar, POP materials.

Specific "Retail concept" brochure on request: commercial@atelierduvin.com



Bloc Marque
H 34 x L 21 x P 3,8 cm



Caisse à outils
H 40 x L 43 x P 32 cm (ouverte)



Kart double
H 141 x L 63 x P 65 cm

La Micro-Charrette des Vendanges

THE MICRO-GRAPE HARVEST HORSE CART

Utilisée dans tous les vignobles jusque dans les années 30, la Charette 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.

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.



Matériaux & Finitions

MATERIALS & FINISHES



Laiton massif / Solid Brass



Chrome doré à l'or fin / Gold Chromed metal



Acier inoxydable / Stainless steel



Noyer massif / Solid Walnut



Architecture Intérieure du Vin®

L'espace-Vin chez soi : 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...

Your own space for wine at home : 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...

L'espace-Vin chez les professionnels : 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...

Your own space for wine in a professional setting : 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...



Notre équipe est à votre disposition pour vous guider dans vos projets. Brochure spéciale sur demande.

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

atelierduvin.com



