

Collection Printemps 2021

L'ATELIER DU VIN

FRANCE 1926





*Pause sur la route des vins de Côte du Rhône.*



*24 septembre. L'été indien au coeur 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.*



## 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 vigneron

Le travail des vigneron 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 fascinate and guide us.*

### • Wine: a lifestyle

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

## DRINKING BETTER: CONTEMPORARY HEDONISM

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

*ensemble, célébrons l'Art de Vivre le Vin !*

*George RICHARD*





L'Oeno Motion®  
Trésor



Oeno Collection 3



L'Oeno Motion®  
Wood & Black



Le Globe



Les Exploreurs®  
Oenologie et Spiritueux



Le Cabinet  
d'Oeno-Curiosités

Les Carafes Perchées



Les Soft Machine®  
Rosewood et Brass

Collectionneur 1



La Pince à Bouchon



Le Garçon®



Années  
2010 à 2020

Le Gard'vin®  
ON/OFF



Années 2000

Le Quiz du Vin:  
première édition  
First edition



Années 1980



Le Bouche-bouteille Bloquet

Années 1970



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

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*

Années 1940



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

Années  
1930 à 1970

1926

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





© Agence 1145

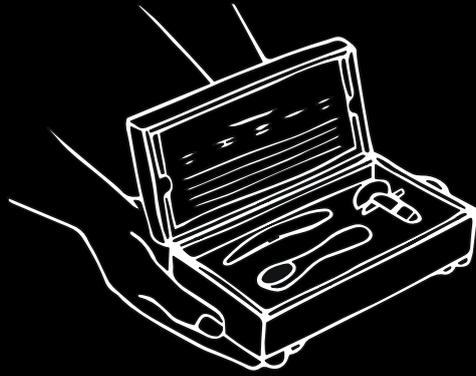
*La vrille de la vigne lui permet de s  
L'oeuvre d'un artiste v*

- P.11 COFFRETS & COLLECTION D'OUTILS / GIFT SETS & WINE ACCESSORY SETS
- P.39 TIRE-BOUCHONS : NOTRE COLLECTION / CORKSCREWS : OUR COLLECTION
- P.69 AÉRATION DOUCE / GENTLE AERATION TOOLS
- P.77 PRÉSERVATION SIMPLE ET EFFICACE / SIMPLE AND EFFECTIVE PRESERVATION TOOLS
- P.87 VERRERIE DU VIN / GLASSWARE
- P.101 VIN... PAIN & FROMAGE / WINE... BREAD & CHEESE
- P.107 BONNES PRATIQUES / GOOD PRACTICES
- P.121 RANGEMENT & PRÉSENTATION / STORAGE & PRESENTATION
- P.127 EN CAVE / IN THE CELLAR
- P.133 LECTURES UTILES / USEFUL READINGS
- P.140 INDEX / INDEX



*Enrouler autour des fils de palissage.  
Virtuose du fil de fer ?*





## Coffrets & Collection d'Outils

---

Rassemblés dans des coffrets, nos Outils du Vin deviennent des cadeaux authentiques et recherchés par les Amateurs.

Certains de nos coffrets réalisés à la main en bois noble deviennent des écrins personnels pour collectionner des souvenirs de dégustation : bouchons, étiquettes, cartes de vignerons...

### *Gift sets and wine accessory sets*

*Collected together in beautiful boxes, our Wine Tools make truly authentic gifts that any wine enthusiast will love.*

*Our select boxes – handcrafted from the finest woods – often become treasured places for stowing mementos from wine tastings: corks, labels peeled from wine bottles, the business cards of wineries...*

## Collectionneur

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

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

Tire-bouchons à levier, en T, bilames... les systèmes d'extraction des bouchons sont nombreux et surprenants.

Quelle inventivité aussi pour les « mécanismes » !

À crémaillère, à bague basculante, à hélice, à roulement, à cloche, à leviers composés...

Au fil du temps – depuis le 18<sup>ème</sup> siècle, lorsque le vin a été autorisé à être commercialisé en bouteilles – des esprits ingénieux ont déposé des centaines de brevets d'invention de tire-bouchons.

Et, Messieurs les (inventeurs) anglais, en déposant nombre d'idées ingénieuses, ont (largement) tiré les premiers !

Même d'origine artisanale, leur réalisation soignée montre l'attention portée aux détails de conception : choix et ajustage des matériaux – ébène, corne, acier, laiton... – tige délicatement ouvragée en forme oblique jusqu'à la mèche, mèche pleine, mèche ronde, spires coupantes, pointe de mèche centrée ou non centrée...

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

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

*Lever corkscrews, T-shaped corkscrews, twin-blade extractor corkscrews... there are numerous unusual types of systems for extracting corks.*

*And the "mechanisms" are also rather inventive!*

*Rack-and-pinion corkscrews, corkscrews with tilting ring, helix corkscrews, ball bearing corkscrews, bell corkscrews, compound lever corkscrews...*

*Over time – since the 18<sup>th</sup> century, when wine was allowed to be marketed in bottles – brilliant minds have filed hundreds of patents for inventing corkscrews.*

*And the fine English (inventors), by filing many ingenious ideas, have (largely) been the first to maximize them!*

*Even those that were originally handmade, the way they are neatly made shows the attention paid to the details of design: choice and adjustment of the materials – ebony, horn, steel, brass... – stem delicately worked in oblique form up to the worm, full worm, round worm, sharp spirals, worm with a centred or non-centred tip...*



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





## 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!<sup>®</sup>
  - Tire-bouchon Oeno Motion<sup>®</sup> Wood & Chrome
  - Coupe-Capsule métal chromé
- 3 modèles uniques de tire-bouchons anciens (19<sup>ème</sup> ou 20<sup>ème</sup> 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.

L 51,4 cm x P 33,9 cm x H 8,1 cm.

*The large display case houses:*

- 5 opening tools, each with its own place on the broad felt surface:
  - Chromed Bilame
  - Champagne Cork Opener
  - Chromed metal Garçon<sup>®</sup>
  - Corkscrew Oeno Motion<sup>®</sup> Wood & Chrome
  - Chromed metal Foil Cutter
- 3 unique models of antic corkscrews (19<sup>th</sup> or 20<sup>th</sup> 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.*

*L 51.4cm x D 33.9cm x H 8.1cm.*

Collectionneur 1 - Ref: 95674

Personnalisable / Can be personalized ✎



## Collectionneur 2

Sa vitrine reçoit :

- 3 outils d'ouverture, chacun à leur place sur leur large plan de feutre :
  - Tire-bouchon Oeno Motion® Wood & Chrome
  - Coupe-Capsule métal chromé
  - Pince à Bouchon
- 1 modèle unique de tire-bouchon ancien (19<sup>ème</sup> ou 20<sup>ème</sup> 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.

L 33,3 cm x P 22,9 cm x H 8,1 cm.

*The display case houses:*

- 3 opening devices, each with its place on the felt surface:
  - Corkscrew Oeno Motion® Wood & Chrome
  - Chromed metal Foil Cutter
  - Champagne Cork Opener
- 1 unique model of antic corkscrew (19<sup>th</sup> or 20<sup>th</sup> 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.*

*L 33.3cm x D 22.9cm x H 8.1cm.*

Collectionneur 2 - Ref: 95675

Personnalisable / Can be personalized ✍



L'ATELIER  
NIA DU

L'ATELIER DU VIN

L'ATELIER DU VIN



1.



2.

3.



4.

6a.



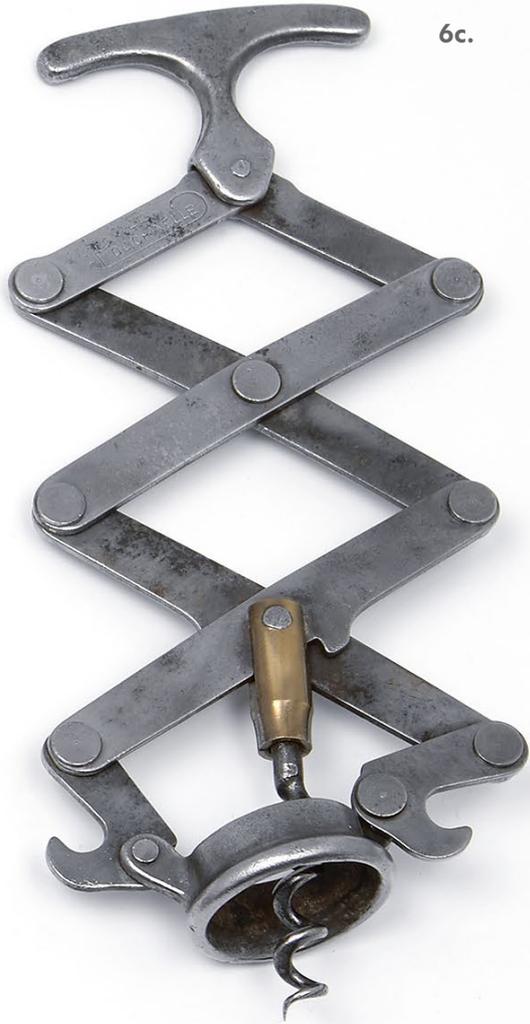
Composition du Collectionneur 1 / *Collectionneur 1 Composition:*

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

5.



6c.



6b.





## Coffret d'Oeno-Curiosités

### Les dégustations se partagent

C'est en les partageant que j'aime déguster et découvrir les vins ; lors de ces moments festifs et enrichissants.

### Un coffret (très) personnel

J'éprouve un vrai plaisir à retrouver, rassemblés de manière compacte :

- Mon « outillage » de service pour le vin,
- Mes notes de dégustation, mes rencontres de vignerons,
- Ma collection de bouchons de liège « mémoires »,
- Une oeno-documentation légère et annotée.

Le tout à portée du regard et de la main. Le Coffret d'Oeno-Curiosités laisse voir cette panoplie dans un bel ouvrage d'ébénisterie en noyer ; réalisé et assemblé à la main, pièce à pièce, par un ébéniste-marqueteur, en France. Par sa seule facture, ce coffret me procure une réelle joie : celle de le voir, de le montrer à mes amis, de l'utiliser (surtout) dans notre pièce à vivre, à la cuisine, au salon... partout où le Vin s'installe à la maison.

Le seul fait de l'ouvrir me fait « descendre à la cave », compléter ou revisiter les dégustations qui m'ont marqué.

L 38,5 cm x H 31,7 cm x P 14,3 cm

### Tasting sessions are meant to be shared

*It is by sharing the wines, during festive and fruitful moments, that I like to taste and discover them.*

### A (very) personal box

*Gathered in the same compact place, I have a real pleasure to find:*

- My wine tools for service,
- My tasting notes, my encounters with winemakers,
- My collection of "memory" corks,
- Light and annotated wine-documentation.

*All within sight and hand. The Wine-lover's Curiosities Case exposes this array of pieces in a beautiful cabinet made of walnut; produced and assembled by hand, piece by piece, by a cabinetmaker and model-maker, in France.*

*By its own statement, this box provides me real joy: the joy of seeing it, of showing it to my friends and (especially) of using it in our living room, in the kitchen, in the dining room... wherever the wine settles at home.*

*Just opening it gives me the impression of "visiting the cellar", and allows me to supplement or revisit the tastings that impressed me.*

L 38.5cm x H 31.7cm x P 14.3cm

Coffret d'Oeno-Curiosités / Wine-lover's Curiosities Case - Ref: 95683







## 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.

L 45 cm x P 13,5 cm x H 45 cm. Fabriqué main en France.

*Wine-lover's Curiosities Cabinet. A secret place that opens to reveal a useful collection of wine tools, conjuring up memories of wine-tasting sessions amongst friends, strolling through the vines and lingering visits to winegrowers. A collection that becomes truly intimate and personal over time. To be put on a piece of furniture or to be held on to a wall. Solid walnut. Walnut veneer. W 45cm x D 13,5cm x H 45cm. Handmade in France.*

- 1 Oeno Motion® Wood & Chrome / 1 Oeno Motion® Wood & Chrome
- 1 Bilame Anniversaire / 1 Bilame Anniversaire
- 1 Garçon® métal chromé / 1 Chromed metal Garçon®
- 1 Coupe-Capsule métal chromé / 1 Chromed metal Foil Cutter
- 1 Gard'vin® ON/OFF métal / 1 ON/OFF Gard'vin® metal
- 1 Thermomètre à vin / 1 Wine thermometer
- 2 Bouchons On/Off / 2 On/Off stoppers
- 2 Bouchons de liège / 2 Cork stoppers
- 1 Pince à Bouchon / 1 Cork Opener
- 1 Developer® Universel et son socle / 1 Developer® Universel and its base
- 1 Verseur-Feuille / 1 Purer-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 ✍️



## Oeno Motion® Collector

1 Oeno Motion® Wood & Chrome + 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 pas),
- Étiquettes de belles (et bonnes) bouteilles, cartes de visite, photos... que le Bouchon Magnet permet d'afficher.

Noyer massif et contreplaqué de noyer, acier inoxydable et bouchon en liège naturel. 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 & Chrome+ 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. L 26cm x W 26cm x D 5,5cm. Handcrafted in France. Design patent.*

Oeno Motion® Collector - Ref : 95646



LA SAUVAGÈRE  
**JEVERNY**  
RÉGION DE LANGUEDOC  
CHATEAU DE JEVERNY  
1998  
G&H



## Oeno Box® Connoisseur 1 & 3



1.

Ces coffrets rassemblent les outils iconiques de L'Atelier du Vin pour l'ouverture, le service et la préservation des vins tranquilles et effervescents réunis dans un coffret en bois.

L'écrin est réalisé en érable massif et contreplaqué de bouleau. Bouteille non incluse. Produits également disponibles séparément. Fabriqué main en France.

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

1. 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 & Chrome / 1 Oeno Motion® Wood & Chrome

1 Bilame Anniversaire / 1 Bilame Anniversaire

1 Garçon® métal chromé / 1 Chromed metal Garçon®

1 Pince à Bouchon / 1 Cork Opener

1 Thermomètre à Vin / 1 Wine Thermometer

1 Developer® Universel / 1 Developer® Universel

1 Bubble Cork / 1 Bubble Cork

1 Bouchon de liège / 1 Cork stopper

1 Gard'vin® ON/OFF métal / 1 Gard'vin® ON/OFF metal

2 Bouchons ON/OFF / 2 ON/OFF stoppers



2.

2. 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



## Mini Collector

Cet écrin en noyer massif reçoit 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. Crafted from solid walnut, the Mini Collector box 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 - 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

\*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.*







## Le Globe

L'essentiel des outils du vin rassemblés sous un élégant dôme de verre posé sur un socle de noyer massif.

1. Gard'Vin® ON/OFF métal, la pompe-référence à faire le vide dans les bouteilles entamées avec ses deux Bouchons ON/OFF qui permettent de savoir si le vin restant dans la bouteille est protégé de l'air ou pas.
2. Bouchon Bubble Cork, étonnant de simplicité et d'efficacité pour reboucher les bouteilles de vins pétillants.
3. Soft Machine® Crystal, le tire-bouchon sommelier ergonomique le plus facile à utiliser.
4. Pince à Bouchon, si simple pour déboucher toutes les bouteilles de Champagne et de vins pétillants en ¼ de tour.

D'un endroit à l'autre de la maison, le Globe se porte et se transporte aisément.

Matériaux : noyer massif, acier et verre borosilicate.

H 26,6 cm x D 15,1 cm.

*Le Globe. This set includes the "must-haves" of wine tools gathered under an elegant glass dome placed on a solid walnut base.*

*1. Gard'Vin® ON/OFF metal is a reference in terms of pumps for vacuuming opened bottles. Its two ON/OFF corks allow you to know whether the wine remaining in the bottle is protected from air or not.*

*2. Bubble Cork stopper, surprisingly simple and effective for sealing opened bottles of sparkling wines.*

*3. Soft Machine® Crystal, is the easiest and most ergonomic sommelier corkscrew.*

*4. The cork opener makes is very simple to uncork all the bottles of Champagne and sparkling wines in ¼ turn.*

*Easy to display anywhere in the house.*

*Materials: solid walnut, steel and borosilicate glass.*

*H 26.6cm x Diam. 15.1cm.*

Le Globe - Ref: 95684 - Personnalisable / Can be personalized ✍️



1



2



3



4

## Le Ratelier 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 l 26,6 cm x P 4,7 cm. Fabriqué en France.

*Le Râtelier à Outils du Vin black. 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. Made in France*

Le Râtelier à Outils du Vin noir - Ref : 95465

32

## Chef Sommelier® & Co



Le coffret Chef Sommelier® & Co rassemble les outils du vin pour ouvrir et préserver les bouteilles et (bien) servir le vin.

L 27 cm x l 15 cm.

*The Chef Sommelier® & Co box set gathers the wine tools to open and preserve the bottles and (well) serve the wine.*

L 27cm x W 15cm.

1 Chef Sommelier® / 1 Chef Sommelier®  
1 Verseur-feuille / 1 Pourser-leaf  
1 Coupe-Capsule métal chromé / 1 Chromed metal Foil Cutter  
2 Bouchons / 2 Stoppers

Chef Sommelier® & Co - Réf: 95680

## Wall Collector

Ce véritable « tableau-râtelier » rassemble – sur feutre de laine – les Outils du Vin et les marqueurs des (bons) souvenirs de dégustations partagées.

Quel plaisir d'avoir sous les yeux, et à portée de main :

Ces tire-bouchons d'hier, deux pièces authentiques provenant de notre collection de tire-bouchons (fin 18<sup>ème</sup> / 1<sup>ère</sup> moitié du 20<sup>ème</sup> siècle).

Ces beaux outils d'aujourd'hui :

- L'Oeno Motion® Wood & Chrome, le must du tire-bouchon à levier avec sa poignée en noyer massif, d'une très grande facilité d'usage.
- Le Garçon® métal chromé, le sommelier iconique de L'Atelier du Vin, alliant une esthétique raffinée à une ergonomie évidente.
- Le 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.

Votre collection de capsules de champagne (les plaques de muselets), petits marqueurs de beaux moments festifs.

L 61 cm x H 41 cm x P 7,2 cm. Fabriqué en France.

**Wall Collector.** This real "rak board" gathers – on a wool felt surface – the wine tools and the markers of (good) shared tastings memories.

It is a real pleasure to have under your eyes, and at your fingertips the following:

Corkscrews from yesterday, two authentic pieces from our collection of corkscrews (late 18<sup>th</sup>/1<sup>st</sup> half of the 20<sup>th</sup> century).

Beautiful tools of today:

- Oeno Motion® Wood & Chrome, the best of the lever corkscrew with its handle in solid walnut, very easy to use.
- Garçon® chromed metal, an iconic sommelier corkscrew from L'Atelier du Vin, combining a refined aesthetic with obvious ergonomics.
- Le 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.

W 61cm x H 41cm x P 7.2cm. Made in France.

Wall Collector - Ref: 95703





34

## Oeno Collection 2®

Oeno Collection 2® est une véritable boîte à outils du vin.  
*Oeno Collection 2® is true toolbox for wine.*

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 Purer-Leaf

1 Coupe-Capsule / 1 Foil Cutter

1 Modèle 54 / 1 Model 54

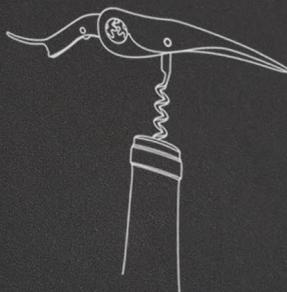
Oeno Collection 2 - Ref : 95610

Personnalisable / *Can be personalized* ✂



Oeno Colle

L'ATELIER DU  
FRANCE 1924



Soft Machine® Crystal  
Soft Machine® Crystal



Pince à Bouchon  
Cork Opener





## Oeno Collection 3®

Oeno Collection 3® est une véritable boîte à outils du vin.  
*Oeno Collection 3® is true toolbox for wine.*

L 26,7 cm x l/W 12,5 cm x H 5 cm.

1 Soft Machine® Crystal / 1 Soft Machine® Crystal

1 Pince à Bouchon / 1 Cork Opener

1 Verseur-feuille / 1 Purer-leaf

1 Gard'Bulles Métal / 1 Metal Gard'Bulles Stopper

Oeno Collection 3® - Ref : 95702

Personnalisable / *Can be personalized.*





## 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.*

## Oeno Motion® Trésor NEW

L'Oeno Motion® Trésor est un présent unique. Au premier regard, il se présente d'abord comme un mystérieux coffret en bois, laqué d'un rouge délicat. Ses fines gravures au laser en haute définition évoquent l'esthétique revisitée des malles anciennes. Estampillé L'Atelier du Vin, il laisse deviner aux connaisseurs la marque d'un précieux coffre à bijoux d'œnologie.

Une fois le coffret ouvert, une profonde émotion en émane soudain, lorsque se dévoile sa pièce maîtresse. Un authentique tire-bouchon à levier de la collection de référence « Oeno Motion », sagement positionné dans son écrin, s'y tient prêt à ouvrir des flacons d'exception.

Chaque instrument est unique : façonné à la main sur toute sa surface jusqu'à révéler une sublime patine satinée, cet outil du vin intuitif invite à le manipuler, le temps d'un rituel œnologique. La courbe de son levier, couvert de noyer massif, épouse l'ergonomie parfaite de ce mécanisme d'ouverture, particulièrement apprécié des œnologues et sommeliers.

Après avoir dénudé le goulot grâce au coupe-capsule intégré dans sa puissante mâchoire, sa mèche en acier spiralé à vis sans fin peut enfin plonger dans le liège tendre, pour extraire le bouchon avec une aisance et une précision sans faille. D'un geste sûr, rapide et fluide, le mouvement œnologique par excellence est exécuté à la perfection.

En repositionnant le tire-bouchon Oeno Motion dans son coffret, une encoche se révèle sur la face intérieure du couvercle. Votre trésor de dégustation y sera précieusement conservé : étiquettes de grands crus, notes manuscrites, souvenirs argentiques, coupures de magazines d'œnologie, cartes de visites inoubliables...

Rare, jusqu'à porter votre signature, l'Oeno Motion Trésor est personnalisable sur le levier du tire-bouchon de collectionneur, à graver aux initiales de la personne à qui vous l'offrirez pour la vie.



40

*L'Oeno Motion® Trésor is a unique gift. At first glance, it appears to be a mysterious wooden box, lacquered in a subtle red. Its fine high-definition laser engravings evoke the modern aesthetics of an antique chest. To the expert eye, L'Atelier du Vin stamp reveals the mark of a precious oenology jewelry case.*

*Upon opening the box, a sudden wave of emotion emanates from within, as the centerpiece is unveiled. There, gently nestled inside, lies an authentic lever corkscrew from the classic "Oeno Motion" collection, ready to open exceptional bottles.*

*Each instrument is unique. Handcrafted in its entirety, revealing a superb satin patina, this intuitive tool beckons to be handled for the duration of a wine ritual. The curved lever, covered in solid walnut, perfectly embraces the ergonomics of the opening mechanism, particularly appreciated by oenologists and sommeliers.*

*Once the neck has been bared using the foil cutter built into the powerful jaws, its steel spiral plunges down into the soft cork and extracts it with ease and precision. An oenological gesture par excellence, perfectly executed in a steady, fast and smooth movement.*

*When returning the Oeno Motion corkscrew to its box, you may notice an indentation inside the lid. A space to store all your precious wine tasting treasures – great vintage labels, handwritten notes, photo memories, magazine clippings, unforgettable business cards...*

*A rare collector's item, the Oeno Motion Trésor's lever can be personalised with your recipient's initials, thus bearing your signature for life.*



L 16 cm x l/W 21 cm x H 5,1 cm.

Oeno Motion® Tresor - Ref : 95716







## 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 ou métal chromé. 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. Mat black special coating or chromed metal finishing. Design patent.*

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

Personnalisable. *Can be personalized.* ✍️

2. Oeno Motion® Wood & Chrome - Ref : 95464

Personnalisable. *Can be personalized.* ✍️





## Soft Machine® Crystal

Le Soft Machine® Crystal conserve toutes les caractéristiques du Soft Machine® original créé en 2006 :

- Système d'extraction très fluide en un seul mouvement ;
- Fiabilité du maintien du crapaud (levier d'appui) sur le goulot de la bouteille ;
- Ergonomie douce adaptée à la traction (l'extraction) par la force de la main ;
- Design unique illustrant la fonction mécanique et l'évidence de la prise en main ;

Acier, alliage chromé et polycarbonate. Modèle déposé.

*The Crystal Soft Machine® retains all the features of the original Soft Machine®, first designed and released in 2006, including:*

- An extremely fluid extraction system that requires just one movement;*
  - A highly reliable support lever to fit on the bottle neck;*
  - An ergonomic design to ensure smooth traction and easy extraction by hand;*
  - A unique and intuitive design that reveal the device's mechanical function;*
- Steel, chrome alloy and polycarbonate. Patented design.*

Soft Machine® Crystal - Ref : 95638

Personnalisable / Can be personalized ✎







## Soft Machine®

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

*Soft Machine® extracts the cork from your bottle in only one move, in a completely fluid and continuous way, thanks to its unique gear system. The cork is pulled out vertically, without any torsion or effort minimizing any damage to the cork.*

*Contains a foil cutting-blade and a bottle opener. Assembling and finishing by hand. Patented design.*

1. Soft Machine® Brass - Ref : 95647

Acier inoxydable et laiton massif / *Stainless steel and solid brass.*

2. Soft Machine® Rosewood - Ref : 95544

Bois de Rose massif / *Solid Rosewood*

Personnalisable / *Can be personalized.* ✍



## Garçon!®

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

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

Garçon!® Métal Chromé - Ref : 95376

Personnalisable / Can be personalized ✍



48

## 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.*

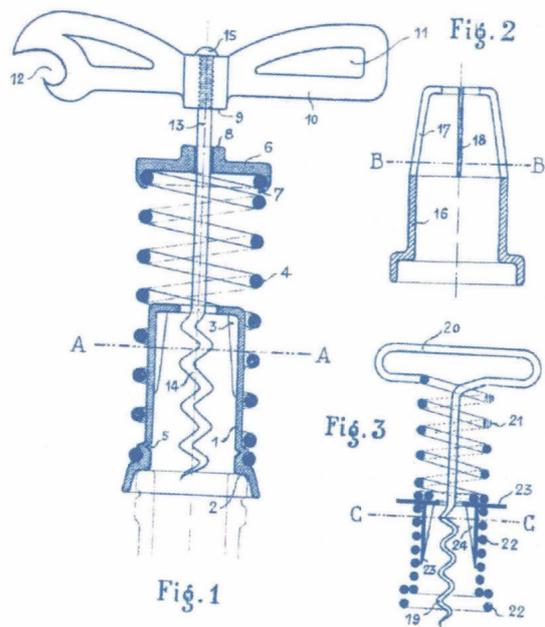
*Ebony and steel.*

Chef Sommelier® - Ref : 95015

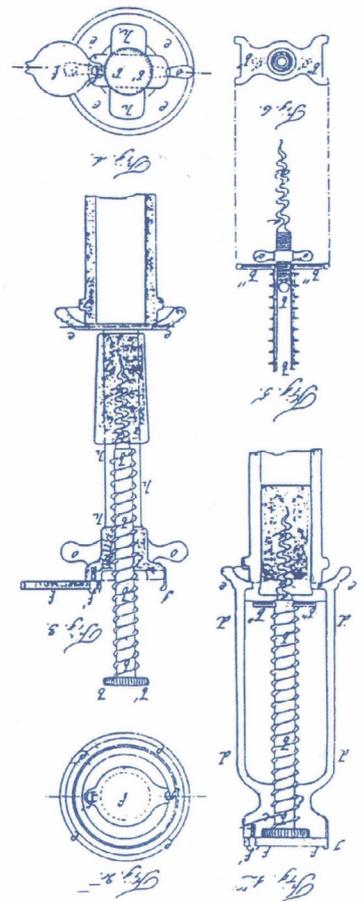
Personnalisable / Can be personalized ✍



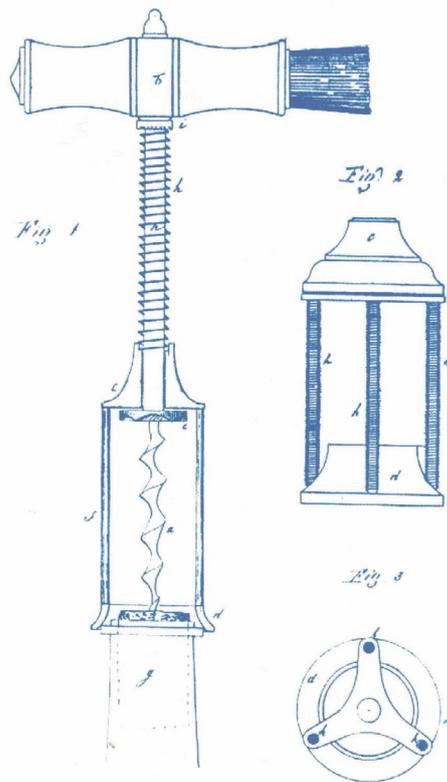


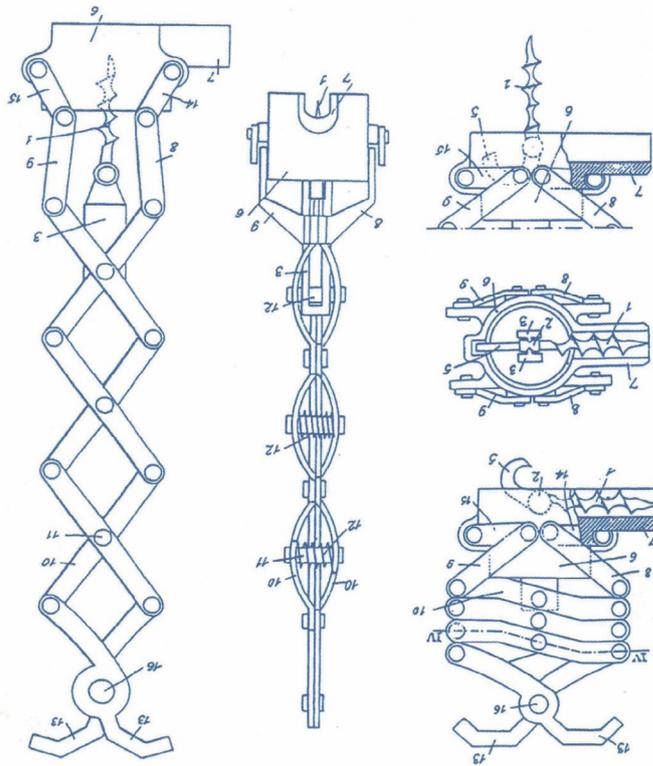


Tire-Bouchon TIRSEUL

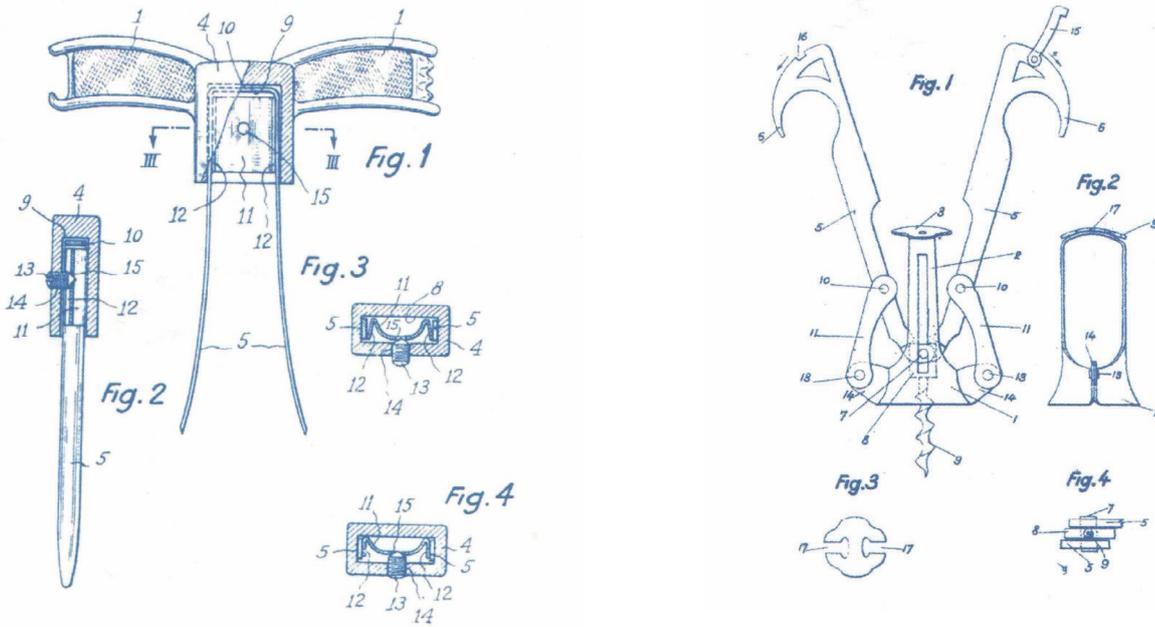


Tire-Bouchon Français





Tire-bouchon à leviers



Dr Ludwig Von Orth, à Berlin

Tire-Bouchon ALPA, 1927





## Chic Monsieur® Night

Tire-bouchon «vis sans fin» aussi simple qu'efficace.  
Sa légèreté et son fonctionnement intuitif en font un basique incontournable à la cuisine, au salon, dans la cave...

Avec le Chic Monsieur® Night, les bouteilles se débouchent de manière aisée et continue.

Ce Classique de L'Atelier du Vin utilise le principe et la forme du diapason pour affirmer une esthétique pure et optimiser les efforts de traction.

Les avantages du Chic Monsieur® Night :

- Structure en polycarbonate : résistante, durable, très légère et recyclable.
- Poignée dessinée pour une prise en main optimale.
- «Jambes» resserrées pour assurer au mieux l'appui sur le goulot de la bouteille.

*Corkscrew endless-turn simple and effective. With the Chic Monsieur®, the cork of the bottle comes out easily and smoothly.*

*This classic piece from L'Atelier du Vin uses the principle and shape of the tuning fork to ensure a pure aesthetic and to optimize the effort of traction.*

*The benefits of Chic Monsieur®:*

- *Polycarbonate structure: recyclable, resistant, durable, and lightweight.*
- *Handle designed for optimal grip.*
- *"Legs" tightened to ensure the best support on the neck of the bottle.*
- *Wick with a non-stick treatment allowing an ideal penetration of the cork.*

Chic Monsieur® Night - Ref: 95706



## 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* ✍️



## Chic Set Night



Chic Monsieur® Night

Vis sans fin  
Self-pulling system

Meche avec revêtement  
anti-adhérent  
Screw with non-stick coating

« Jambes » de maintien  
resserrées  
Tightened "Legs"  
of maintain

Lorsque l'indicateur coloré  
disparaît, le vin est préservé  
When the color indicator  
disappears, the wine is  
preserved



Revêtement antidérapant  
Easy grip, non-skid soft  
touch coating



Poignée ergonomique  
Ergonomic handle

Pompe  
rapide  
Quick  
pumping  
system



Visibilité  
de l'indica-  
du bouche  
Visibility of  
the sealer's  
indicator

GardVin® ON/OFF

L'ATELIER DU VIN  
FRANCE 1926

## Chic Set Night

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

Modèle déposé.

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

Chic Set Night- Ref : sur demande/on request only - Personnalisable / Can be personalized ✍️



## 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 - 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





**ACCORDS VINS-METS**  
WINE & FOOD PAIRINGS

**POISSON DE MER GRILLE**  
SEA FISH

- Riesling
- Entre-deux-Mers
- Graves
- Chablis
- Mâcon
- Meursault
- Puligny-Montrachet
- Colasac du Languedoc
- Muscadet
- Pouilly-Fumé
- Sancerre
- Savennières
- Bondon
- Palette

**POISSON D'EAU DOUCE**  
FRESH WATER FISH

- Riesling
- Graves
- Pessac-Léognan
- Chablis
- Puligny-Montrachet
- Mâcon
- Meursault
- Meursault
- Pouilly-Fuissé
- Savennières

**CHARCUTERIE**  
DELICATESSEN

- Riesling
- Pouilly-Fumé
- Sancerre
- Savennières
- Vouvray
- Brouilly
- Côtes du Rhône
- Bordeaux Clairet

**AGNEAU, PORC RÔTIS**  
ROAST LAMB, PORK

- Mercuray
- Pomerol
- Saint-Émilion
- Saint-Julien
- Pauillac
- Médoc
- Bourgueil
- Chinon
- Saumur Champigny
- Côtes du Rhône
- Côte Rôtie
- Bondon
- Cahors
- Madiran

**ENTRECÔTE**  
RIB OF BEEF

- Côtes de Blaye
- Graves
- Médoc
- Pessac-Léognan
- Gevrey-Chambertin
- Nuits-Saint-Georges
- Patrimoine
- Bourgogne
- Chinon
- Saumur-Champigny
- Côtes du Rhône
- Gigondas
- Fronton
- Madiran
- Saint-Émilion
- Colasac du Languedoc

**BOEUF BOURGUIGNON**  
BEEF

- Saint-Émilion
- Pomerol
- Gevrey-Chambertin
- Nuits-Saint-Georges
- Côtes du Rhône
- Châteauneuf-du-Pape
- Gigondas
- Patrimoine
- Bondon
- Cahors

**POULET, DINDE RÔTIS**  
ROAST CHICKEN

- Pauillac
- Mercuray
- Côtes du Rhône
- Côte Rôtie
- Châteauneuf-du-Pape
- Bondon

**VEAU ORLOFF**  
VEAL

- Mâcon
- Meursault
- Meursault
- Puligny-Montrachet
- Vouvray
- Savennières
- Chinon
- Champagne
- Arbois
- Médoc
- Saint-Julien
- Pessac-Léognan
- Graves
- Saumur
- Bourgueil
- Chinon

**CONFIT DE CANARD**  
CONFIT OF DUCK

- Pomerol
- Saint-Émilion
- Buzet
- Cahors
- Madiran
- Fronton

**CATALAN DE VIN**  
1980 1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019

**WINE & FOOD PAIRINGS**



## 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 téflonisée (inventée par L'Atelier du Vin), il extrait tous les types de bouchons sans les déchirer. Ses deux grands leviers permettent une traction douce et puissante. Son appui interne est garni de plastique souple pour ne pas ébrécher les goulots. Sa poignée est aussi un décapsuleur. Sa couleur (noir mat) signe son élégance intemporelle. Fabriqué en France.

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

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





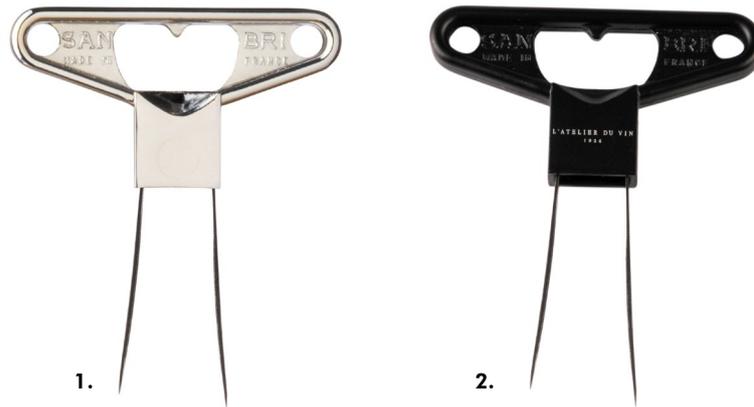
MADE  
IN  
FRANCE

ATELIER  
DU  
VIN

L'ATELIER DU VIN  
FRANCE 1924

MADE  
IN  
FRANCE

ATELIER  
DU  
VIN



## Bilame

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

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

1. Bilame Chromé - Ref : 95235

2. Bilame - Ref : 95223

Personnalisable / Can be personalized ✍



## 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

Personnalisable / Can be personalized ✍

## Coupe-Capsule Métal chromé



Outil professionnel simple et efficace, doté de deux lames circulaires en acier trempé, le Coupe-Capsule découpe net et en un tour de main toutes les capsules.

- Ses deux petits hublots permettent de vérifier la bonne position de l'outil sur la capsule lors de la découpe.
- Sa prise en main peut s'opérer, au choix, en appuyant la face supérieure avec l'index ou avec le pouce.

Fabriqué en métal chromé et en acier trempé. Modèle déposé.

*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 ✍





## 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® Universel & son socle



Pour verres et carafes.

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

- **La dégustation est optimisée** : plus besoin de remplir une carafe que l'on ne finit pas.

- **La dégustation est modulable selon les goûts de chacun** : pour une oxygénation intense, le Developer® Universel peut s'utiliser une fois sur la carafe, puis une seconde fois au verre.

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

- **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 out of the side of Universal Developer®, the wine is gently oxygenated and fully releases its flavours. The Universal Developer® comes with a glass base, designed for use at the table to avoid staining your tablecloth.*

- **Tasting is optimized**: no need to fill up a carafe that you won't finish.

- **Can be adjusted according to the tastes of each person**: for intense oxygenation, Universal Developer® can be used once into the carafe, then a second time into the glass. Recommended in particular for young wines (less than 3 years), both red and white. Adapts to the majority of wine glasses and carafes.

- **Universal Developer®**: made from stainless steel. Patented design.

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 ✍



72

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

Verseur-feuille - Ref : 95636







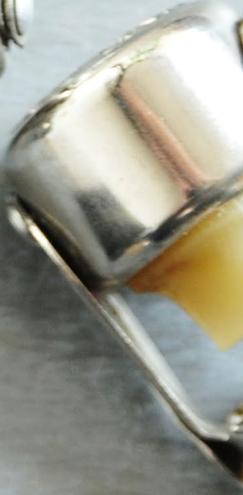
## Verseur-Aérateur Souple Noir

Bec verseur souple noir. Innovation brevetée de L'Atelier du Vin, ce verseur s'adapte au goulot de toutes les bouteilles.

- 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).
- Pochette de 5 verseurs.

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

Verseur-Aérateur Souple Noir - Ref : 95428





## Préservation Simple & Efficace

---

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

### *Simple and effective Preservation Tools*

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



## 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 ✍





## Gard'Bulles Métal

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

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

Gard'Bulles Métal - Ref: 95681 - Personnalisable / Can be personalized ✍️





L'ATELIER DU VIN  
1926



## 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.*

Gard'vin® ON/OFF métal + 2 bouchons ON/OFF - Ref : 95243

Metal wine keeper + 2 sealers - Ref : 95243

Gard'vin® ON/OFF + 2 bouchons ON/OFF - Ref : 95044

Wine keeper + 2 sealers - Ref : 95044

## 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



82

## Verseur-Bouchon universel

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

H 7,8 cm x l 3,5 cm. Fabriqué en plastique ABS.

*The Pourser-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



Bouchon Stopper

Verseur Pourer

## 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. 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. H 10.2cm.*

Bouchon Gard'bulles (Display de 12 pièces / Display of 12 pieces)

Ref : 95383 - Personnalisable / Can be personalized ✍️



## Modèle 54

Bouchon universel s'adaptant à tous les goulots de bouteille, Modèle 54 préserve les arômes ou les bulles de vos vins entamés.

Réalisé en métal et matériaux de synthèse. Modèle déposé.

*Modèle 54 is a universal cork and fits any wine bottle. It keeps intact both the aromas and the bubbles of your unfinished wines.*

*Made in metal and synthetic materials. Design patent.*

Modèle 54 - Ref : 95204 - Personnalisable / Can be personalized ✍️





## Le Bouchon

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

Adaptés à la plupart des diamètres de goulots de bouteille. Ne convient pas aux vins et boissons effervescentes. Fabriqués 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 Stoppers allow the secure, easy resealing of open bottles of still wine. Available in two colours: Red and Grey. Suitable for most bottle neck diameters. Not suitable for sparkling wines and beverages. Manufactured in Europe, from neutral silicone suitable for food contact. H 4,5cm x base Diam. 1,5cm.*



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

## Bouchon de liège

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

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

Bouchon de liège - Ref : 95454







## 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.*

## Carafe Classic Appellation

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

Verre soufflé bouche. Fabriqué en Europe.

*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.*



Carafe Classic Appellation - Ref : 81156

88

## Carafe Open Crystal Developer®

Verser un vin sur le Developer® c'est l'amener - avec douceur et efficacité - à un état optimum de d'oxygénation :

- **Optimisation olfactive et gustative** : le contact prolongé du vin avec le Developer® diminue fortement la teneur en anhydride sulfureux de certaines bouteilles, ce qui améliore sensiblement les bénéfices olfactifs et gustatifs.
- **Oxygénation idéale** : grâce aux 6 gorges d'écoulement du Developer®, le vin est conduit avec régularité et lenteur, pour une oxygénation idéale, le long des parois intérieures de l'Open Cristal.

Disponible seul ou accompagné de la carafe Open Cristal Developer® ou de la carafe Classic Developer®.

*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.*

Carafe Open Cristal Developer® - Ref : 95017





## Carafe Bonde

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

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

Carafe 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. Personnalisable ✍️

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. Can be personalized.*

1. **Perched Carafe**: H 32.5cm x D 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: 4.5cm

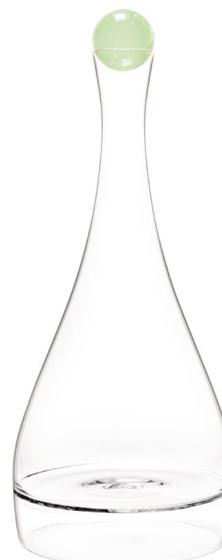
1. Carafe Perchée - Ref : 95486
2. Carafe Perchée Ronde - Ref : 95504
3. Carafe Perchée Magnum - Ref : 95505



1.



2.



3.







## Carafe Grande Fillette

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

*Carafe Grande Fillette. 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

## Verres lignes

Inspirés des pièces soufflées à côtes en France au XVIIIème 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.

Soufflés bouche et faits à la main en Europe. Chaque pièce est unique. Fabriqués en verre de haute qualité sans plomb.

**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.*

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

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

Verres Lignes - Ref : 95488

## Flûtes 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 - Contenance 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.*

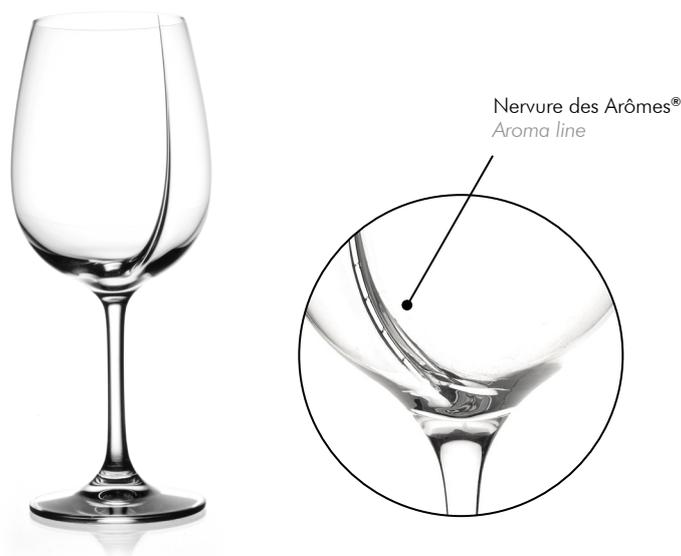
*Made in Europe. H 21,5cm - Capacity: 9 oz*



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







## L'Exploreur® Oenologie

**Le verre qui fait parler le vin®.**

**Libérez les arômes du vin !**

Sentez d'abord le vin sans remuer le verre; puis faites tourner, « danser », d'un mouvement ample et souple le vin dans votre Exploreur® Oenologie pendant quelques secondes et sentez la différence. Lorsque le vin est en mouvement contre la paroi du verre, l'intensité des arômes s'amplifie nettement. Avec la Nervure des Arômes®, l'exhalaison des arômes devient exceptionnelle !

- Les plus présents se libèrent de manière plus puissante, plus « lisible ».
- De nouveaux arômes plus subtils ou plus complexes se révèlent.

La Nervure des Arômes® est émaillée de micro « perles », la plus proche du buvant, donne une indication du bon niveau de remplissage du verre; en évitant toujours de dépasser 1/3 de la hauteur du verre.

Brevet international. Invention française. Prouesse de technique verrière.

*The glass that 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 / Exploreur® Oenology - Ref : 95648



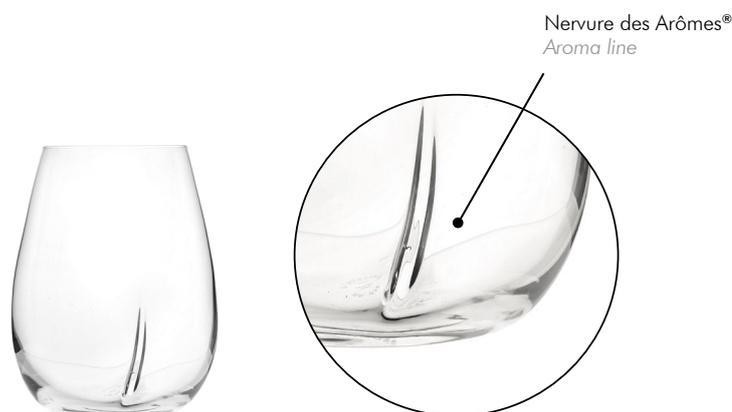
Vidéo Les Exploreurs®





Vidéo Les Explorateurs®





## L'Exploreur® Spiritueux

**Libérez les arômes des alcools grâce à la Nervure des Arômes® de l'Exploreur® Spiritueux.** En les faisant « tourner » dans le verre, vous apprécierez toute l'intensité de l'expression aromatique de vos alcools bruns.

**Une optimisation gustative.** La Nervure des Arômes®, associée au bon rapport des dimensions de l'Exploreur® Spiritueux permet, avec un volume d'alcool peu important, de mieux recevoir et percevoir la « texture » des (bons) spiritueux en bouche.

**Ouverture du buvant et rétention des arômes.** A la différence des verres dont l'ouverture est très « resserrée », la conception de l'Exploreur® Spiritueux permet de conserver un buvant de bon diamètre. Le volume aromatique est ample et la concentration alcoolique moindre.

**Des dimensions particulières.** Les dimensions de l'Exploreur® Spiritueux, permettent la pleine expression aromatique des whisky, cognac, rhum... ; même en faible volume.

Brevet international. Invention française. Prouesse de technique verrière.

*Release the aromas of spirits with the Exploreur® Spirits glass. By slowly turning your glass and so its contents, you will gain a true appreciation of the rich aromatic intensity of the brown spirits you're tasting.*

*The ultimate in taste optimisation. The Aroma line, associated with a good ratio of the dimensions of the Exploreur® Spirits glass was designed to be perfectly proportioned for spirits. The ratio of the Exploreur® Spirits glass allows you to better perceive and experience the "texture" of (good) spirits with just a nip of alcohol in your glass.*

*The opening of the rim and the retention of aromas. Unlike glasses with very "small" openings, the Exploreur® Spirits glass has been specifically designed to have a well-sized rim. This feature heightens your experience of the aromas while minimising the scent of alcohol.*

*A glass of specific dimensions. The precise dimensions of the Exploreur® Spirits glass allows you to experience the full aromatic expression of whiskeys, cognacs and rums... even in small volumes.*

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

L'Exploreur® Spiritueux / Exploreur® Spirits - Ref : 95649



L'ATELIER DU VIN  
1926

# 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.*





## 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

103

## 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. L 46 cm x l 22 cm x H 13 cm. Fabriqué à la main en France.

*Bread Bin+Bag<sup>PB\*</sup>. 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. L 46cm x W 22cm x H 13cm. Handmade in France.*

Boîte+Sac à Pain<sup>PB\*</sup> - Ref : 95522 - \*Bois courbé-pincé / Pinched Bentwood Series.



## 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

104

## Duo de Coutellerie

1 lame de finesse + 1 lame de force + 1 Guide Vin et Fromage

• **Lame de Force** : courte et large, la lame de force fend aisément les pâtes dures et autres gouda, pecorino sardo...

• **Lame de finesse** : longue, forte, la lame de finesse «travaille» et pique les pâtes molles à croûte fleurie, lavée ou naturelle, ainsi que les fromages à pâte pressée.

• **Guide Vin et Fromage** : malin et étonnant, il démonte les idées reçues et vous donne ses meilleurs accords.

Faits d'inox et de bois massif.

*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.

Made from stainless steel and solid wood.



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

## Plateau Ring & sa Cloche



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

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

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

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

*Ring Platter: D 31cm x H 4cm. W:1,2kg.*

*Semi-spherical Textile Cover: Diam. 28cm x H 16cm.*

Plateau Ring et sa Cloche Textile - Ref : 95562

Cloche Textile - Ref : 95570





L'ATELIER  
1926  
DU VIN



## Les Bonnes Pratiques

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

### **Good Practices**

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



PAGNE

MAISON FONDÉE EN 1926

CHAMPAGNE  
BRUT  
REMY  
MAISON FONDÉE EN 1926  
REMY



## 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. D 11 cm x H 23 cm.

*Easy Fresh® Crystal. Freshness to go!*

*For your Champagnes, white wines, rosés... Always ready to use, just pour in cold water and ice. With its stylish, resistant handle it lends an elegant touch to both table and garden settings.*

*Do not place in the freezer. Materials: transparent soft pvc, polyester fabric.*

*Design patent. Diam. 11cm x H 23cm.*

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



## Fresh Collection

La fraîcheur à emporter !

Les rafraîchisseurs Fresh habillent les vins blancs, rosés et les champagnes d'un froid chic ; rangés dans le congélateur, ils sont toujours prêts à l'emploi.

• **Easy Fresh® Bistrot (1)** : les appellations des vins (de propriétés !) servis au verre s'affichent avec les prix du vin au verre, comme dans les bons bars à vins.

• **Fresh Baladeur® (2 à 4)** : dotés d'une anse et d'un fond en néoprène, les Fresh Baladeurs facilitent le service à table ou en extérieur, et voyagent facilement.

Extérieur : 100% coton. Intérieur : polyester. Interne : gel eutectique certifié alimentaire, non toxique et écologique. Personnalisable ✍

*Deliver the freshness!*

*Fresh wine coolers adorn white wine, rosés and champagnes in cold chic; stored in the freezer, they are always ready to use.*

*Equipped with a handle and a neoprene bottom, Fresh Baladeurs facilitate service at table or outside, and travel easily.*

• **Easy Fresh® Bistrot (1)** : featuring details of wine served by the glass, their appellations and even their price... just like those you would find at any fine wine bar.

• **Fresh Baladeur® (2 à 4)** : equipped with a handle and a neoprene bottom, Fresh Baladeurs facilitate service at table or outside, and travel easily.

*Exterior part: 100% cotton. Interior part: Polyester.*

*Internal part: non-toxic, food-grade and eco-friendly certified eutectic gel.*

*Can be personalized.*

1. Easy Fresh® Bistrot - Ref : 95566
2. Fresh Baladeur® Paris - Ref : 95520
3. Fresh Baladeur® Noir - Ref : 95384
4. Fresh Baladeur® Lin Gris / Grey linen - Ref : 95501



SANCERRE

L'ATELIER DU VIN  
FRANCE 1956





112

## 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 ✍



## Thermomètre à vin

Chaque vin a une température idéale de dégustation.

Pour vous assurer de déguster votre vin dans des conditions optimales, vérifiez qu'il est à la bonne température ; votre plaisir et votre acuité en seront exacerbés.

Insérez le Thermomètre à vin dans le goulot de votre bouteille, en vous assurant que le bout de la tige est bien plongé dans le liquide, puis lisez la température pointée par l'aiguille sur le cadran.

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

*Wine Thermometer. Each wine has an ideal tasting temperature.*

*To be assured that you taste your wine in optimum conditions (giving you maximum pleasure), check that it is served at the right temperature.*

*Insert the Wine Thermometer inside the bottle, ensuring that the end of the stem is in the liquid. Then read the temperature that is indicated by the pointer. Temperature in degrees Celsius. H 19,5cm x Diam. 4cm. Made in stainless steel.*

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





## Plateau de Service cerclé noir

Le Plateau de Service est d'un style intemporel et naturel : à table, à l'apéritif, au jardin, au petit-déjeuner... Sa conception particulière et minimale utilise les propriétés mécaniques des matériaux choisis pour réaliser un objet fonctionnel aussi léger que robuste.

Nettoyage à l'aide d'une éponge humide. D 34,5 cm x H 5 cm. Contre-plaqué de bouleau naturel cerclé noir. Fabriqué main en France.

*Serving Tray<sup>PB\*</sup> 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.*

*Wipe clean using a damp sponge. Diam. 34.5cm x H 5cm. Natural veneer birchwood blackbelt. Handmade in France.*

Plateau de Service<sup>PB\*</sup> cerclé noir - Ref : 95546

Personnalisable / Can be personalized ✍️

\*Bois courbé-pincé / Pinched Bentwood Series.



## Cache-Bouteille

Pour les dégustations aveugles élégantes.

Fabriqué en France, en coton peigné de haute qualité. 85% coton, 14% polyamide, 1% élasthanne. Boite de 3.

*Bottle covers. For elegant wine blind tastings.*

*Made in France, with top quality combed cotton. 85% cotton, 14% polyamide, 1% élasthanne. Box of 3.*

Cache-Bouteille - Ref : 95385



116

## 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





## Chic Glass® Rainbow

Le Chic Glass Rainbow est un signal simple et coloré pour distinguer son verre pendant les dégustations, les apéritifs et les fêtes.

Chaque pièce est lavable à la main, à l'eau tiède, et réutilisable. Réalisé en matériau de synthèse résistant.

Boîte de 9 marque-verres.

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

*Box of 9 glass markers.*

Chic Glass® Rainbow - 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



## Cristal Cleaner

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

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

Cristal Cleaner - Ref : 95080



## Égouttoir à Carafe ON/OFF®

Le premier égouttoir à carafe démontable.

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

Modèle déposé.

*Drying rack for decanters. The first demountable decanter dryer rack.*

*Thanks to its flexible tips, it can be assembled (ON position) and disassembled (OFF position) in no time, and then be put away flat or against the wall.*

*A real gain of space!*

*Design patent.*

Égouttoir à Carafe ON/OFF® - Ref : 95176



119

## 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







## Rangement & Présentation

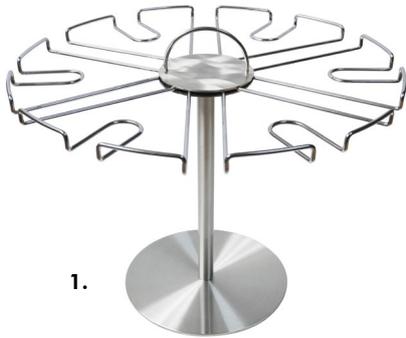
---

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.*





## Arbre à Verres

L'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.

L'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.

Diam. 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 dissembled and stored flat. Manufactured from coated steel. D 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



## 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 pour verres à dégustation - Ref : 95115



Fermeture basse - Lower closure



Fermeture haute - Top closure

## 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 ✍



Bords rabattables - Folded back sides



## 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.

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

Capacité : 9 bouteilles, magnums compris. Vendu à plat. Montage facile sans outil. Fabriqué en acier traité anti-corrosion.

*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. H 35cm x W 31cm x D 31cm. Capacity: 9 bottles, including magnums. Flat packed. Easy assembly (no tool needed). Made from anti-corrosion stainless steel.*

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. 43,5 cm x 29 cm x 13,2 cm. 4 clips de stabilité inclus. Vendu monté. Fabriqué en acier traité anti-corrosion.

*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. 43.5cm x 29cm x 13.2cm. 4 stability clips included. Mounted. Made of anti-corrosion stainless steel.*

City Rack Métal - Ref : 95316



## City Rack® Bois

City Rack® s'incère dans toutes les cuisines de ville. Il accueille les bouteilles du quotidien : vins, champagnes, eaux et sodas.

Capacité : 9 bouteilles, sauf magnums. Se pose horizontal ou vertical. Vendu à plat. Montage simple. Clé Allen incluse. Fabriqué en bois MDF peint.

*City Rack® can be placed in any kitchen. It welcomes daily bottles of wine, champagne, water and soda.*

*Capacity: 9 bottles, except magnums. Can be placed in horizontal or in vertical position. Flat packed. Easy to assemble. Allen key included. Made of painted MDF wood.*

City Rack bois - Ref : 95220

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



128

## 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





## Horloge Hygro-Thermo

129

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





## Bouteille Torche

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

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

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

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

Bouteille Torche Verte / Green Bottle Torch Lamp - Ref: 95321

Bouteille Torche Transparente / Transparent Bottle Torch Lamp - Ref: 52066

131

## Lampe Douelle de tonneau



La lampe Douelle de tonneau est conçue et fabriquée en France à partir d'une véritable douelle de chêne, provenant d'un tonneau ayant élevé un ou plusieurs vins.

Éclairage par ruban de LED. Transformateur 100-240 V (entrée : 100-240 V - sortie : 12 V). H 35,5 cm x L de 88 à 95 cm. Chaque pièce est unique.

*The Barrel Stave Lamp is designed and manufactured in France from true oak staves, each from a barrel that has aged one or more wines.*

*LED ribbon lighting system. Adapter Plug 100-240V (input: 100-240V - output: 12V). H 35.5cm. x W from 88 to 95cm. Each piece is unique.*

Lampe Douelle de tonneau - Ref : 95348

Personnalisable / Can be personalized ✍️



Domaine ou Château / Domaine or Château

Landot  
Chateau Caronne Sainte-Gemme

Région / Region  
Saint-Laurent Médéc

Millésime / Vintage  
2007

Propriétaire / Owner  
François Nony

Contact / Contact  
T: 05 57 87 56 81

Date d'achat / Date of purchase 23.06

Prix d'achat / Price 10 €

Nbre de bouteilles / Qty of bottles 36

Date d'apogée / Apogee  
2015 (+/- 5 ans)

Plats a associer / Meals  
repas de Noel  
ou dégustation

Dégustation / Tasting

Robe / Colour  
rubis scintillant

Bouquet / Smell  
Camphre, fruits sauvages, oxyde de fer

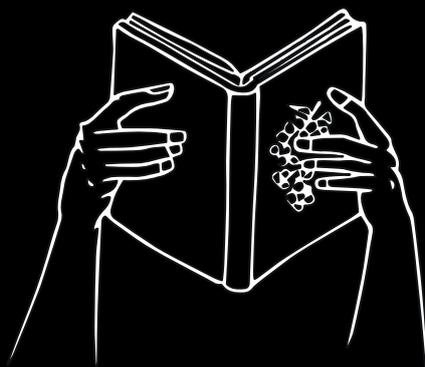
Saveur / Taste  
notes complexes et longueur

Commentaires / Comments  
Grande élégance et profondeur  
Expression du terroir intense  
Rare!

Note sur 5 / Evaluating 
★ ★ ★ ★ ★

VINS ROUGES / RED WINES





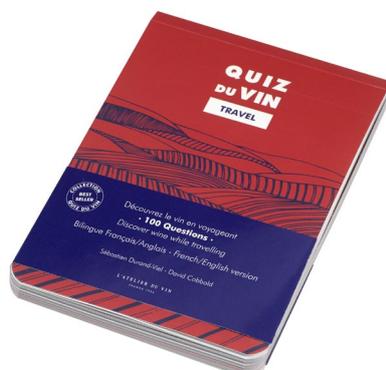
## Lectures Utiles

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

### *Useful Readings*

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





## Quiz du Vin Travel

Le *Quiz du Vin Travel* permet de découvrir – de survoler bien sûr – la culture du vin dans le monde entier : des grandes régions viticoles aux domaines iconiques, en passant par les lieux remarquables. Mieux vous connaîtrez le vin et son univers, mieux vous saurez l’apprécier et échanger sur ce sujet.

100 questions-réponses. Bilingue Français/Anglais.

La collection des *Quiz du Vin* a été conçue par L’Atelier du Vin en 2005 et écrite par David Cobbold et Sébastien Durand-Viel, dégustateurs, auteurs et enseignants du vin.

Avec sa traduction en six langues (anglais, allemand, néerlandais, japonais, russe et chinois), et ses différentes versions (Champagne, Bordeaux, Bourgogne et Bio) elle s’est vendue à plus de 150 000 exemplaires.

L 10,5 cm x l 14,8 cm.

*The Wine Travel Quiz allows you to discover wine culture all over the world and, of course, to get an overview of it: from the great wine regions to the iconic areas, to the remarkable places. The better you know wine and its world, the more you can appreciate it and share your knowledge on the subject.*

*100 questions-answers. French/English version.*

*The Wine Quiz has been designed by L’Atelier du Vin and produced with the help of David Cobbold and Sébastien Durand-Viel, professional wine tasters, authors and teachers on the subject of wine. It aims to make you virtually unbeatable in all realms of wine knowledge.*

*The Wine Quiz has been translated from French into six languages (English, German, Dutch, Japanese, Russian and Chinese). Various sub-themes have also been produced (Champagne, Bordeaux, Bourgogne and Organic). Over 150.000 copies have been sold world-wide.*

*L 10.5cm x W 14.8cm.*

Quiz du Vin Travel (Bilingue Français/Anglais) - Ref : 56736

ISBN : 978-2-917567-36-4

## Quiz du Vin

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

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

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



136

## Quiz du Champagne

100 Questions-Réponses - 100 Questions-Answers.

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



## Vins et Mets des 4 Saisons

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

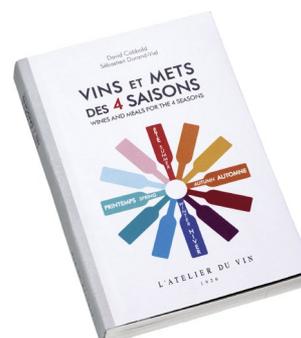
Version bilingue français-anglais. H 18 cm x L 12 cm.

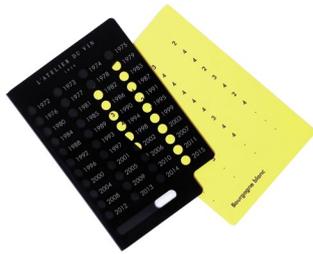
*Wines and Meals for the 4 seasons. The season, the temperature and the mood often play an important role in our desires in terms of drinking and eating. Which wine for which meal from first courses to desserts using the for cardinal points of the seasonal calendar?*

*Wines and Meals for the 4 Seasons answers these questions in 53 essential matching tips, organised from first courses to desserts and using the four cardinal points of the seasonal calendar.*

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

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





## 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

*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. Dimensions : 57 x 57 cm. Carte pliée

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

*2015 updated version. Sizes: 57 x 57 cm. Folded map.*

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 vigneron de France. Outil simplissime, il s'emporte et s'utilise partout où il fait bon partager les plaisirs du vin.

*Wine Aromas Disc of the wines of 32 French appellations. The Wine Aromas Disc is the result of happy wine tastings with French vignerons.*

*Take the Wine Aromas Disc with you in every place where life is sweet. (English version only).*

Wine Aromas Disc - Ref : 56717 - ISBN : 978-2-917567-17-3



Vidéo « Dans les Vignes »



*Abbaye de Morgeot à Chassagne-Montrachet  
(entre Santenay et Meursault)*



# Les Coffrets & Collection d'Outils

GIFTS SETS & WINE ACCESSORY SETS



Collectionneur 1



Collectionneur 2



Coffret d'Oeno-Curiosités



Cabinet d'Oeno-Curiosités



Oeno Motion® Collector



Oeno Box® Conaisseur 1



Oeno Box® Conaisseur 3



Mini Collector 1



Le Globe



Le Râtelier à Outils  
du Vin noir



Chef Sommelier® & Co



Wall Collector



Oeno Collection 2



Oeno Collection® 3



Chic Set Monsieur



Chic Set Night

140

## L'Aération Douce

GENTLE AERATION TOOLS



Developer® Universel



Verseur-Aérateur  
Souple Noir



Verseur-feuille



# Les Tire-Bouchons : Notre Collection

CORKSCREWS: OUR COLLECTION



Soft Machine® Crystal



Soft Machine® Brass



Soft Machine® Rosewood



Garçon® métal chromé



Chef Sommelier®



Chic Monsieur® Night



Chic Monsieur®



Oeno Motion®  
Wood & Black



Oeno Motion®  
Wood & Chrome



Oeno Motion®  
Trésor



Oeno Box® Sommelier



Black Black



L'Artiste



Bilame



Bilame Chromé



Coupe-Capsule métal  
chromé



Electric Barman® et Coupe-capsule



Pince à Bouchon

141

# La Préservation Simple & Efficace

SIMPLE & EFFECTIVE PRESERVATION TOOLS



Bubble Cork



Gard'Bulles Métal



Gard'Vin® ON/OFF  
Métal



Gard'Vin® ON/OFF



3 Bouchons  
ON/OFF



Bubble Indicator



Modèle 54



Verseurs-Bouchons  
Universels



Bouchon Gard'Bulles



Le Bouchon



Bouchon de liège

# La Verrerie du Vin

GLASSWARE



Carafe Classic Appellation



Carafe Open Crystal Developer®



Carafe Bonde



Carafe Grande Fillette



Carafe Perchée



Carafe Perchée Ronde



Carafe Perchée Magnum



Verres Lignes



L'Exploreur®  
Oenologie



L'Exploreur®  
Spiritueux



Verres Flûtes  
Good Size®

# Vin... Pain & Fromage

WINE... BREAD & CHEESE



Boîte + Sac à Pain



Plateau Ring &  
Cloche Textile



Cloche à Fromages



Couteau à Pain



Duo de Coutellerie

# Rangements & Présentation

STORAGE & PRESENTATION



L'Arbre à Verres



L'Arbre à Verres  
«Antipasti»



Égouttoir à verres  
de dégustation



Wine City Bag



City Rack® métal



City Rack® Com-  
pact



City Rack® Bois

## Les Bonnes Pratiques

GOOD PRACTICES



Easy Fresh® Crystal



Easy Fresh® Bistrot



Fresh Baladeur® Paris



Fresh Baladeur® Noir



Fresh Baladeur® Lin Gris



Seau Timable



Thermomètre à vin



Plateau de Services  
cerclé Noir



Cache Bouteille



Stylo-feutre  
Argent



Sous-verres Riviera



Bouchon Magnét



Égouttoir à Carafe  
ON/OFF®



Billes de lavages



Cristal Cleaner

143

## En Cave

IN THE CELLAR



40 Étiquettes-témoins



80 Disques de cave



Horloge Hygro-Thermo



Bouteille Torche  
Transparente



Bouteille Torche Verte



Lampe Douelle  
de tonneau

## Les Lectures Utiles

USEFUL READINGS



Quiz du Vin Travel



Quiz du Vin



Quiz du Champagne



Vins et Mets des  
4 Saisons



Millésimes de Poche



Vins & Fromages  
de Poche



Carte des Vignobles  
de France



Disque des Arômes

## Boîte & Display

PACK & DISPLAY



Les Exploreur® Pack Découverte



La Carafe Perchée  
Magnum



Le Globe



Easy Fresh



Soft Machine® Rosewood



Oeno Motion Tresor



Oeno Motion®  
Wood & Black



Duo de coutellerie



Bilame Chromé



Garçon® métal chromé



Pince à Bouchon



Soft Machine® Crystal



Chef Sommelier



Modèle 54



Black Black



Chic Monsieur®



Bubble Indicator



Verseul-Feuille



Coupe-Capsule Métal Chromé



Gard'Bulles® Métal



Gard'Vin® ON/OFF



Bouchon Gard'Bulles

# Personnalisation

CUSTOMIZATION

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

*Marking a Wine Tool means making it unique and personal. It is about taking ownership of the item and using it with pleasure, each time you prepare a tasting.*

*Like the tools of the Journeymen – carpenters, carpenters, coopers, blacksmiths ... – who bear the engraved initials of their owners.*

*To offer as a gift for someone special ... or for yourself. A marked gift carries the lasting value of the special attention of the person who chooses it. Enjoy, please yourself and treat yourself!*



# Matériaux

MATERIALS

Laiton massif / Solid Brass



Acier inoxydable / Stainless steel



147

Chrome / Chrome



Noyer massif / Solid Walnut



# La Micro-Charrette

THE GRAPE HARVEST MICRO-CART

La Micro-Charrette est un mobilier dynamique.

De petite taille – L 78 cm x l 64 cm x H 150 cm :

- Elle se place et se déplace facilement dans le lieu de vente,
- Reçoit un bon nombre de références,
- Permet de varier la présentation de la collection selon les événements : vendanges, fêtes de fin d'années...
- Constitue un appel graphique très visible et « sympathique » d'emblée.

Inspiration : utilisée dans tous les vignobles jusque dans les années 30, la Charrette des Vendanges – tirée par des chevaux – assurait l'acheminement du raisin au pressoir. Les grands paniers en osier ou en bois – les comportes – étaient remplis de grappes de raisin par les hotteurs (les porteurs de hottes) et étaient placés sur le plateau de la charrette.

*The Grape Harvest Micro-Cart is a dynamic piece of furniture.*

*Small size – L 78cm x W 64cm x H 150 cm:*

- *It is easily placed and moved in the point of sale,*
- *Receives a good number of references,*
- *Allows to vary the presentation of the collection according to the events: grape harvests, end of year celebrations...*
- *Is a very visible and "friendly" graphic call from the start.*

*Inspiration: used in all the wine growing regions until the late 30's, this horse cart conveyed the grapes to the wine press. The large wicker basket, which were filled by the carriers with hoods, took place on the cart deck.*



148

# La Douelle à Outils du Vin

THE WINE TOOLS BARREL STAVE

Une véritable douelle de tonneau... en magasin.

Pour présenter les Outils du Vin et les mettre en valeur, voici un support noble directement sorti des métiers du vin : la douelle.

Celles que nous utilisons proviennent de tonneaux ayant « servi » plusieurs vins.

Cette pièce de chêne massif est réalisée à partir de chênes français âgés de 180 à 250 ans.

Très visibles dans le lieu de vente, « plantés » dans la douelle, nos tire-bouchons et autres outils seront en bonne condition.

*An authentic barrel stave... in a store.*

*To present the Wine Tools and highlight them, here is a noble support coming directly from the wine trades: the stave.*

*They are the ones we use come from barrels that have "served" several wines. This solid oak piece is made from French oaks that are between 180 and 250 years old.*

*Very visible in the point of sale, "planted" in the stave, our corkscrews and other tools will be remain in good condition.*



# Showroom

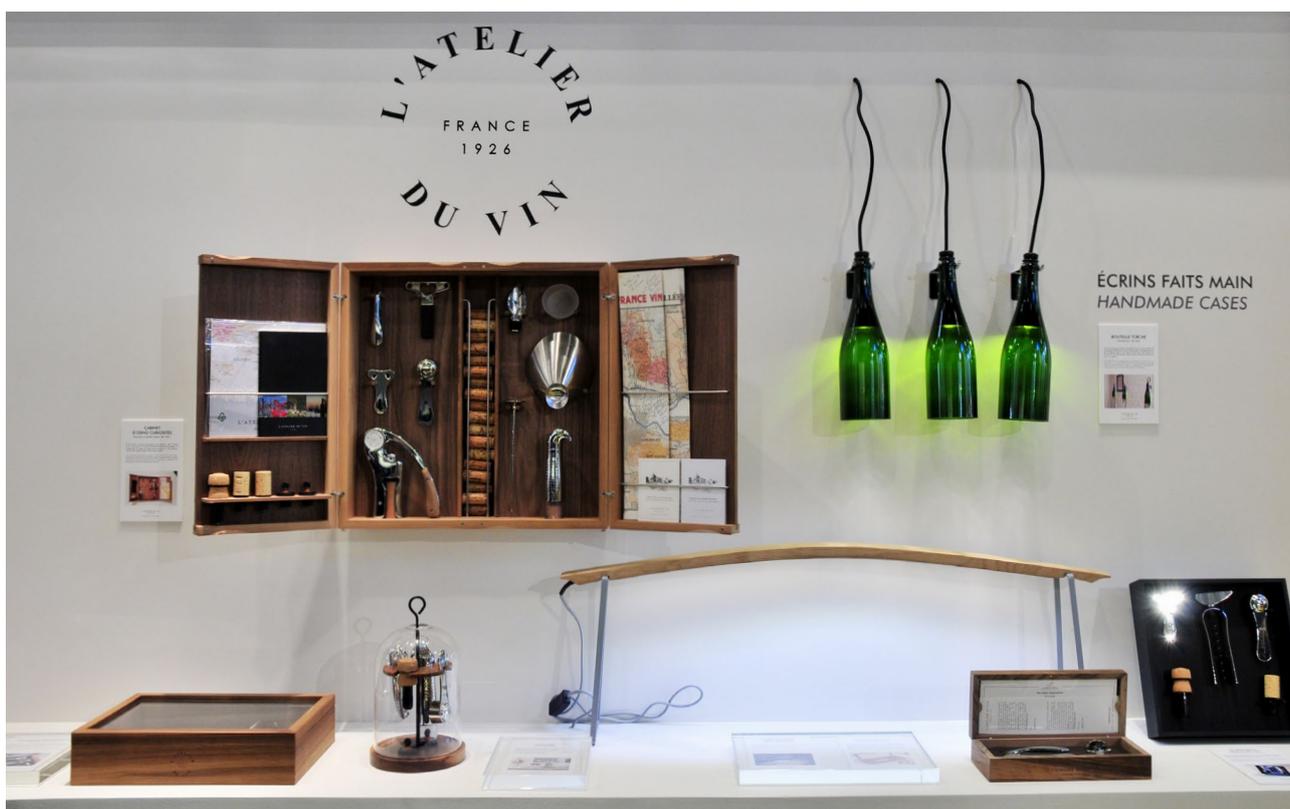
SHOWROOM

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

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



149



# Architecture Intérieure du Vin®

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

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

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

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



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

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

[architectureinterieureduvin.com](http://architectureinterieureduvin.com)

**ARCHITECTURE  
INTÉRIEURE.  
DU VIN®**

Collection 2021 - CONTACT: 3 Place de l'Usine, 60120 Bonneuil les Eaux - FRANCE - Tel : +33 (0)3 44 07 07 11 - [commercial@atelierduvin.com](mailto:commercial@atelierduvin.com) - DESIGN GRAPHIQUE: L'Atelier du Vin, Livia Succurro, Sophie Poupert, Miléna Latil, Jean-Baptiste Lortion - CRÉDITS PHOTOS: Agence 11h45, Héloïse Haddad, Jean-Baptiste Lortion, Frank Verdier, Miléna Latil, L'Atelier du Vin. Photographies, indications de prix le cas échéant et descriptions non contractuelles. Reproduction interdite sans autorisation officielle No unauthorized reproduction - All rights reserved © L'Atelier du Vin. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. DÉGUSTONS AVEC MODÉRATION. ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION - 2E1.

L'ATELIER DU VIN

FRANCE 1926