

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Vino Vibes, l'appli qui réinvente l'apprentissage du vin et facilite les partages entre ami.e.s

Plus de 6000 cépages, plus de 350 AOC rien qu'en France, plus de 40 000 producteurs français.

Connaissez-vous un produit plus complexe, une offre plus atomisée que celle du vin ?

Rien d'étonnant que nos compatriotes soient souvent perdus lorsqu'il s'agit de choisir un vin au restaurant, ou pour accompagner un petit plat fait maison. Qui n'a pas déjà dit ou entendu dire : "J'aime le vin... mais je n'y connais rien" ?

Pourtant, ils sont de plus en plus nombreux à vouloir comprendre cet univers. L'œnotourisme progresse tous les ans, 10 millions de visiteurs partent chaque année à la découverte des caves (contre 7,5 millions en 2009, +33%).

De ce constat est né Vino Vibes avec la volonté de transmettre les quelques savoirs qui permettent aux professionnels de choisir leur vin en imaginant son profil sans même l'avoir goûté.

Un concept novateur de e-learning porté par une petite équipe montpelliéraine qui a su réunir autour d'elle des formateurs de tous les horizons, qui révolutionne l'apprentissage du vin en proposant une application à la fois ludique et accessible à tous.

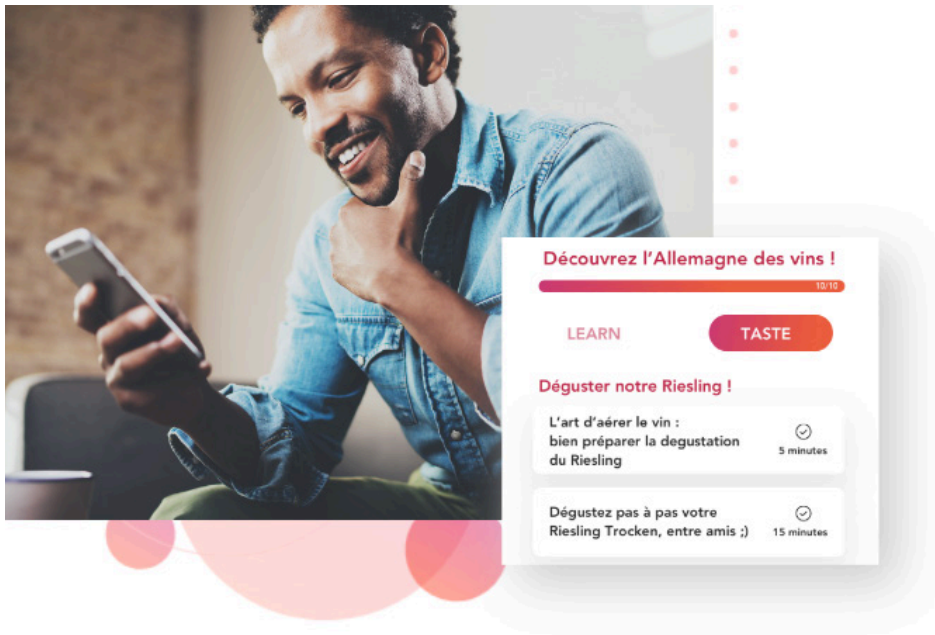
Pour lancer ce projet, Vino Vibes propose une **[campagne de financement sur Ulule](#)**. Elle va permettre à ses contributeurs non seulement d'avoir accès aux tarifs pré-ventes mais aussi d'aider financièrement la jeune entreprise à la création de formations gratuites pour que chacun puisse s'initier au vin.



VinoVibes, une expérience complète autour de l'œnologie

Et s'il était enfin simple de découvrir l'univers du vin, d'apprendre à son rythme où on veut et quand on veut, et de partager ses nouvelles connaissances avec ses ami.e.s ?

VinoVibes, c'est la possibilité d'être autonome vis-à-vis du vin et d'être capable d'imaginer son profil, exactement comme un pro, à partir de notions comme l'origine et les cépages.



« Nous nous sommes appuyés sur les besoins et les attentes exprimées par plus de 2000 personnes pour imaginer un concept fun et original qui mixe apprentissage, dégustation et partage. »

Pascal Barbe, fondateur

En quelques mots, VinoVibes, c'est :

Des MasterClass

Des formations faciles à suivre via des vidéos, des jeux, des illustrations, des interviews et des résumés des "points importants à savoir".

Des dégustations liées à ces cours

2 à 4 bouteilles selon la formule choisie + une option "sans bouteilles".

Des soirées de dégustation à organiser entre amis

Avec plein de tips pour animer ces moments complices et la possibilité pour chacun d'enregistrer ses sensations de dégustations.



Une belle histoire de partages

VinoVibes est une formidable aventure humaine qui rassemble des personnes animées par l'envie de transmettre leur amour du vin.

Toutes les MasterClass seront ainsi réalisées par des vignerons, journalistes, ou encore sommelières qui veulent faire découvrir leur région, le plus simplement possible.

Le but est de proposer un apprentissage complet et ludique, qui se déguste ensuite grâce à des bouteilles représentatives de chaque terroir.

Les "vino-vibers" pourront ensuite initier leurs ami.e.s à leurs nouvelles connaissances pour s'amuser autour de dégustations de Champagnes, Bourgognes, Languedoc, Barolos...



« Chacun.e va pouvoir enregistrer ses sensations de dégustation, les comparer avec les autres, et retrouver les essentiels de la MasterClass liée au vin dégusté. Exactement comme dans un cours d'œnologie, mais en plus fun ! »

Pascal Barbe



3 MasterClass, 3 façons de découvrir le vin

Chaque MasterClass sera disponible en 2 formats : la version light pour apprendre l'essentiel, et la version complète pour entrer dans les détails.

MasterClass Indispensables

Gratuites et ouvertes à tous, elles représentent une formidable introduction à l'univers du vin et à tous les vignobles.

Plusieurs thématiques seront abordées :

- Les étapes de la dégustation et leur but
- Repérer les défauts d'un vin
- Les différents types d'arômes du vin
- Bien conserver son vin
- Le service pour que son vin soit au top !
- Les cycles de la vigne
- Les principaux cépages
- Qu'est-ce qu'un vin bio, biodynamique ou nature ?
- La notion de terroir
- Les sols et leur effet sur les vins
- Comment fait-on un vin rouge ? Un blanc ? Un rosé ? Un doux ? Un effervescent ?
- L'effet des différents types d'élevage
- Les secrets que vous révèlent une étiquette



MasterClass "Région"

Chaque formation va permettre de découvrir une région viticole spécifique : Bordeaux, la Champagne, la Vallée du Rhône, le Languedoc, l'Italie... les principaux vignobles de France et du monde.

Les membres de VinoVibes recevront des vins représentatifs de cette même région pour compléter leur apprentissage par une dégustation.

Masterclass "Cépage"

Cette MasterClass propose un voyage exceptionnel autour du monde à travers un cépage. Chacun.e va ainsi pouvoir s'initier aux caractéristiques d'une variété dans les principales régions où elle est plantée. Les vins reçus permettront de comparer par exemple un Chardonnay de Bourgogne, de Californie, d'Australie et du Chili.

Les (grands) petits plus Vino Vibes

Focus sur les vins bio et biodynamiques

Pour faire déguster des vins qui représentent au mieux leur terroir, Vino Vibes veut privilégier les vignerons qui ont une démarche écologique, en limitant leurs intrants.

Des conditions optimales de conservation

Toutes les bouteilles sont stockées dans un entrepôt spécialement conçu pour ne pas altérer la qualité des vins. Il s'agit en effet de préserver tous leurs arômes et leurs caractéristiques pour offrir une expérience de dégustation inoubliable.

Pas de publicité sur les vins

Vino Vibes se refuse de faire de la publicité à travers ses utilisateurs. Aucune pastille Vino Vibes ne sera collée sur les bouteilles.

Un accompagnement au top

VinoVibes, c'est aussi une communauté chaleureuse et bienveillante. Un groupe privé sur Facebook est spécialement réservé aux membres pour leur permettre de poser toutes leurs questions et d'échanger librement autour de leur apprentissage du vin.



Une campagne de financement sur Ulule

Pour financer ce projet novateur, VinoVibes propose une campagne de financement sur Ulule depuis le 3 juin sous forme de pré-ventes des MasterClass sur le vin. Mais qui va aussi servir à financer toutes les MasterClass gratuites pour que chacun puisse s'initier au monde du vin.

Pour participer, c'est par ici : <https://fr.ulule.com/vino-vibes>

La Dream Team de VinoVibes



Alizée
C'est notre affamée de design, de dessin, d'art en général ! Si vous aimez cette page... c'est elle, la responsable.



Élodie
C'est notre voix. En perpétuelle quête d'infos à vous partager, elle est toujours là pour répondre à tout le monde.



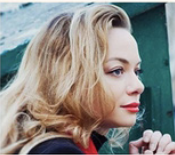
Antoine
C'est notre monteur et un grand passionné de cinéma. C'est lui qui conçoit, tourne et monte les vidéos. Derrière la caméra, c'était lui !



Grégoire
C'est notre tech, celui qui emploie un jargon incompréhensible pour la construction de l'app.



Pascal
C'est lui qui, un soir, a eu une idée: Vino Vibes. Et bizarrement, il a cru qu'elle était réalisable.



Gabrielle Vizzavona



Dalkia Loves Wines



Marion Barval



Juliette Bertrand



Charles Perez



Margot Ducancel



Vicky Wine



Magda Beverari

A propos de Pascal Barbe, partageur de savoir

Très jeune, Pascal a commencé à s'intéresser au vin et il a développé une véritable passion qui ne l'a plus quitté depuis. Ses goûts de chaque vignoble, son histoire, ses modes de production... il est intarissable sur le sujet !

Il a d'ailleurs toujours travaillé dans ce domaine, et cela dès ses premiers boulots d'été. Aujourd'hui, il a plus de 15 ans d'expérience dans le milieu de l'œnologie et des vignobles.

En parallèle, il n'a jamais arrêté de se former, d'abord en école hôtelière puis à travers le WSET (Wine & Spirit Education Trust), une organisation mondiale spécialisée dans les formations en œnologie.

Il a réuni autour de lui une équipe de vignerons, journalistes, ou sommelières. Des formateurs qui veulent partager leur amour du vin et faire découvrir leur région, le plus simplement possible.





Pour en savoir plus

Campagne Ulule : <https://fr.ulule.com/vino-vibes>

Site web : <https://www.vinovibes.fr/>

 <https://www.instagram.com/vinovibes.fr>

 <https://www.facebook.com/vinovibes.fr/>

 <https://www.linkedin.com/company/vino-vibes>

Contact presse

Pascal Barbe

E-mail : pascal@vinovibes.fr

Tel : 06 61 45 34 43