



• Drink different •

DOSSIER DE PRESSE

L.O
Wine
• DRINK DIFFERENT •

Un oenotourisme authentique et original

Contact presse :
LO Wine / Sofia Kudinova / 06 41 20 29 31 / info@lowine.fr

SOMMAIRE

- 1.** Cinq ateliers pour une expérience unique P.3
- 2.** Nouveauté 2018 : l'assemblage ou la bouteille
personnalisée P.4
- 3.** Trois questions à Laetitia Ouspoutour,
fondatrice L.O.Wine P.5



Ateliers œnologiques, cours de dégustation, cours d'assemblage, événements dans des vignobles et dans des lieux prestigieux, L.O. Wine propose toute une gamme de prestations pour découvrir le vin et l'art de vivre à la française.

Créé il y a deux ans par Laetitia Ouspointour, L.O. Wine anime toutes sortes de rencontres pour des professionnels, des futurs chef de la gastronomie ou encore des particuliers et mise sur l'originalité, la convivialité et l'authenticité.

Qualifiée d'un diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation (DUAD) et sommelière pendant plusieurs années à l'étranger, Laetitia Ouspointour est issue d'une famille de vigneronns depuis cinq générations, qui exploite en mode biologique les vignes du Château Vieux Mognac dans le grand Saint-Emilionnais.

Passionnée du terroir, Laetitia Ouspointour transmet ses connaissances viticoles animée par le plaisir de transmettre et le plaisir des sens.

Contact presse :

LO Wine / Sofia Kudinova / 06 41 20 29 31 / info@lowine.fr

Cinq ateliers pour une expérience unique



- **Atelier « dégustation »**

Apprendre à regarder, sentir et goûter le vin correctement au travers d'explications claires et ludiques. D'une durée de deux heures, l'atelier est proposé dans la propriété Château Vieux Mognac, un cadre ancré dans l'histoire de la famille de L.O. Wine et où l'on rencontre les exploitants qui travaillent la vigne en mode biologique.

- **Atelier dans un lieu privatisé et insolite**

Dans la citadelle de la Porte Cailhau, dans les coulisses de l'Opéra de Bordeaux ou encore dans une cahute de pêcheur, les ateliers dégustation dans un lieu privatisé permettent de s'immerger dans l'histoire insolite d'un lieu de Bordeaux et dans celles des cépages et des appellations.

- **Atelier « Vin et Macarons »**

Entrer dans l'harmonie des accords mets et vins, l'atelier "Vin et Macarons" relève le vin avec des mélanges salé-sucré. Une approche qui séduit les gourmands, amateurs ou fin connaisseurs.

- **Atelier « Vin et Parfum »**

Plus audacieux, l'atelier « Vin et Parfum » éveille tous les sens et convoque la mémoire des sens. Par une approche très ludique, les participants comparent les arômes et les fragrances et ouvrent un spectre olfactif très large et souvent déroutant.

- **Atelier « Peindre avec du vin »**

Atelier original et récréatif, l'atelier « Peindre avec du vin » place le participant dans une posture créative où l'approche du vin est détournée en l'utilisant en matière décorative.

Pour ces trois derniers ateliers, L.O. Wine est accompagné par des experts du secteur macaron / parfum / peinture, tous issus du terroir bordelais et qui partagent les mêmes valeurs d'originalité, de convivialité et d'authenticité de L.O. Wine.

Contact presse :
LO Wine / Sofia Kudinova / 06 41 20 29 31 / info@lowine.fr

Nouveauté 2018 : l'assemblage pour une bouteille personnalisée



Pour apporter une touche innovante à ces ateliers et pour répondre à la demande de personnalisation des participants, L.O. Wine a créé l'atelier assemblage où le fin connaisseur et l'amateur se transforment en œnologue.

La première partie de l'atelier est consacrée à une initiation à l'œnologie : les conditions de production, les spécificités des cépages, les critères de qualité, etc.

La seconde est plus ludique : mélange de cépages, essai à la pipette, test à l'aveugle, le participant apprend et s'essaie. Ensuite, il repart avec sa petite bouteille de vin, bouchon ciré, étiquette personnalisée à l'appui et transportable en avion jusqu'au bout du monde grâce à sa contenance de 10 cl !



Création de son propre assemblage



Mise en bouteille et cirage

Personnalisation de l'étiquette et finalisations de la bouteille individuelle à chaque participant



Contact presse :

LO Wine / Sofia Kudinova / 06 41 20 29 31 / info@lowine.fr

Trois questions à *Laetitia Ouspintour*, fondatrice de L.O.Wine



L.O. Wine pour Laetitia Ouspintour Wine, pourquoi avoir donné votre nom à votre prestation ?



Je suis fille de vigneron, j'ai grandi dans le milieu viticole en plein cœur du grand Saint-Emilionnais où ma famille exploite les vignes du Château Vieux Mougnaç depuis cinq générations. C'est un héritage dont je suis très fière et autre caractéristique non négligeable, nous produisons exclusivement en biologique. Au regard des 8% des vignobles français qui cultivent de cette manière, c'est une véritable avancée sur laquelle nous nous sommes engagés il y a déjà 20 années.

L'apprentissage œnologique est souvent très académique, sérieux voire intimidant au regard de la terminologie employée, de la quantité d'appellations ou encore des noms des AOC. Je casse les codes, j'ai une approche très vivante du vin, remplie d'anecdotes que je puise dans mon histoire familiale et dans mes rencontres avec les producteurs avec qui je travaille. Je me considère comme une passeuse d'histoires entre les terriens et les citadins !

Quelles est la spécificité de vos ateliers ?

L'originalité, la convivialité et l'authenticité. C'est le reflet de ma personnalité. Je rends la connaissance accessible, facile à comprendre et à ressentir. Je m'adresse à des professionnels de l'œnologie (sommeliers, cavistes) mais aussi à des étudiants en formation initiale ou continue ou encore au grand public, des touristes étrangers, des personnes curieuses de notre région. J'adapte mon discours, parfois technique, parfois plus terroir et ce que j'aime c'est amener les gens à connaître le vin en l'associant à d'autres univers comme celui du parfum, des macarons, de la peinture.

Quel regard portez-vous sur le milieu viticole ?

Vendre du vin sur la qualité, tout le monde le fait ! Mon approche du milieu se fait par le biais de l'art de vivre à la française et à l'environnement en général. Le milieu viticole est météo dépendant, aujourd'hui par exemple, en Bourgogne, certains producteurs ne produisent depuis 3 ans, c'est la conséquence du changement climatique

À Bordeaux, il faut s'attendre à de nombreux bouleversements aussi, et ce que je fais dans mes ateliers, c'est aussi une connexion à la terre en évoquant le travail et les défis que relèvent aujourd'hui tous les producteurs de vin.

Contact presse :

LO Wine / Sofia Kudinova / 06 41 20 29 31 / info@lowine.fr