



STYLE GROUP
SINCE 1990



Luxury kitchen & Lifestyle

PRODUCT CATALOGUE

WINE ACCESSORY • 酒器



STYLE GROUP
SINCE 1990

WINE ACCESSORY

酒器

ROBBE & BERKING
SILBER

3

MEPRA

S.p.A.

263

L'ATELIER
FRANCE
1926

DU VIN

30

BAR COLLECTION



ROBBE & BERKING
— SILBER —



DIE BELVEDERE BAR KOLLEKTION
THE BELVEDERE BAR COLLECTION

BELVEDERE

Die Belvedere Gefäße erinnern an die Kanneluren antiker Säulen.

Ihre gleichzeitig moderne und frische Ausstrahlung gibt ihnen einen ganz besonderen Charakter.

The Belvedere drinking vessels resemble the cannelures of antique columns. Their simultaneously modern and fresh appearance gives them a very special character.





ZEITLOS, EDEL UND
GANZ SCHÖN TRENDY.

TIMELESS, FINE AND PRETTY TRENDY.

ZU HAUSE IST ES
AM SCHÖNSTEN.

THERE IS NO PLACE
LIKE HOME.





DIE WELT GEHÖRT DEM,
DER SIE GENIESST.

THE WORLD BELONGS
TO THOSE WHO ENJOY IT.



HAUSBAR UND DEKO-HIGHLIGHT IN EINEM.

HOME BAR AND DECORATIVE HIGHLIGHT IN ONE.

Dieser Barwagen wird zum Gesprächsthema einer jeden Veranstaltung und erzählt selber Geschichten. Über edle Materialien, die Zutaten der Speisen und Getränke, aber vor allem über die gekonnte Inszenierung des Gastgebers. Auf großen Rädern thronend und von Bootsbaumeistern in dunkler Thermoese gefertigt.

This bar cart becomes the topic of conversation at every event and tells stories itself. About the noble materials, the ingredients of food and beverages, but above all about the skilful staging by the host. Enthroned on large wheels and crafted by master boat builders in dark thermo-ash.



GREEN RIVA

2 cl Sirop de Menthe Verte / sirop de menthe verte
Minzblätter / mint leaves
Mineralwasser (mit Kohlensäure) / mineral water (sparkling)
Tonic Water / tonic water

Minzblätter in Longdrinkbecher geben, Sirop de Menthe hinzufügen und umrühren. Mit Tonic Water und Mineralwasser auffüllen und mit Barlöffel mixen.

Put mint leaves into the longdrink tumbler, add sirop de menthe and stir well. Fill up with mineral water and tonic while mixing with the bar spoon.



THE BOX

Ein absolutes Must-Have, das in jedem Umfeld Akzente setzen wird. Raus aus der Schublade – rauf auf den Esstisch und damit dorthin, wo das Leben spielt. Ein wahres Centrepiece mit großer Strahlkraft im Inneren. Für alles hält The Box nicht nur die richtigen, sondern auch edle Werkzeuge bereit und lässt – kaum geöffnet – den ganzen Raum funkeln.

An absolute must-have that will be a highlight in any environment. Out of the drawer, onto the dining table and into the place where life is at play. A true centrepiece with great radiance inside. The Box not only has the right tools for every situation, but also noble ones, which, as soon as opened, makes the whole room sparkle.

DIE DANTE
BAR KOLLEKTION
THE DANTE BAR COLLECTION





DANTE

Den klassischen Anspruch auf Einfachheit,
Klarheit und elegante Proportionen
erfüllt die Dante Bar Kollektion meisterhaft.

The Dante bar collection masterfully fulfils the
classic demand for simplicity and clarity,
all with elegant proportions.

"ZU DEN HIGHLIGHTS IN EINEM
MAYBACH GEHÖREN GANZ EINDEUTIG
DIE ROBBE & BERKING
SILBERKELCHE UND SILBERBECHER."

– Raimund Dornburg, Leiter Mercedes-Benz Center of Excellence

"THE HIGHLIGHTS IN A MAYBACH
ARE DEFINITELY THE ROBBE & BERKING
SILVER FLUTES AND SILVER TUMBLERS."

– Raimund Dornburg, Head of the Mercedes-Benz Center of Excellence





MARTINI 1874

5 cl	Gin / gin
1 cl	trockener Wermut / dry vermouth
1	Zitrone / lemon
1	grüne Olive / green olive

Gin und Wermut in einen mit Eiswürfeln gefüllten Cocktailshaker geben und in eine Cocktailschale abseihen. Eine Zitronenzeste über dem Drink ausdrehen, so dass die ätherischen Öle dem Drink zugeführt werden.

Alternativ zur Zitrone kann eine grüne Olive beigegeben werden.

Put gin and vermouth in a cocktail shaker filled with ice cubes and strain into a cocktail bowl. Turn out a lemon zest over the drink so that the essential oils are added to the drink. Alternative to lemon, a green olive can be added.

... LIEGT PERFEKT IN DER HAND
UND BIETET JEDEM GETRÄNK
EINEN UNVERGESSLICHEN AUFTRITT.

... FIT PERFECTLY IN THE HAND
AND OFFERS EVERY DRINK AS AN
UNFORGETTABLE APPEARANCE.



VIRGIN COLADA

- 2 cl Sahne / cream
- 8 cl Ananassaft / pineapple juice
- 2 cl Kokossirup / coconut syrup

Auf crushed ice im Shaker schütteln und in
Cocktailschale abseihen.

Shake on crushed ice in the shaker and
strain it into the cocktail coupe.

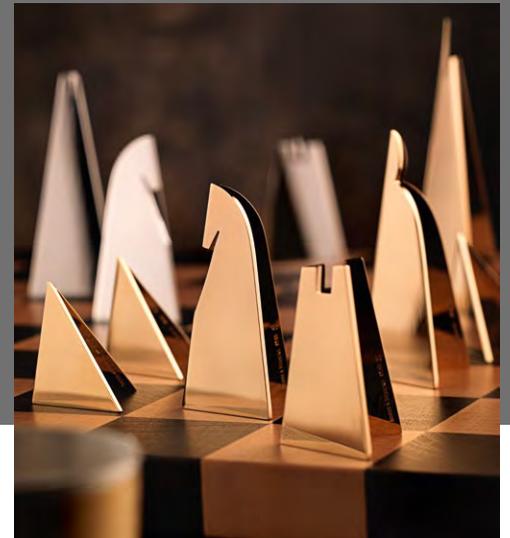




THE WORLD'S FINEST CHESS
BY ROBBE & BERKING

Erhältlich in Sterling-Silber & Sterling-Silber /
vergoldet oder Platin & Gold

Available in sterling-silver & sterling-silver /
gold-plated or pure platinum & gold





DIE MARTELÉ BAR KOLLEKTION
THE MARTELÉ BAR COLLECTION

MARTELE

Weich geschwungene Facetten,
die das Licht hundertfach reflektieren.

Softly curved facets that
reflect the light a hundredfold.



“UNSERE GÄSTE LIEBEN DIESE
ROBBE & BERKING KELCHE ...”

– Johannes King, Patron im Söl'ring Hof auf Sylt, 2 Michelin Sterne

“OUR GUESTS LOVE THESE
ROBBE & BERKING FLUTES ... ”

– Johannes King, the Chef of the Söl'ring Hof on the isle of Sylt, 2 Michelin stars





EINE NEUE IKONE DER BARKULTUR

Ob Kunstbücher, edlen Whiskey oder Champagner – der von Bootsbauern in edler Eiche handgefertigte Barwagen setzt alles gekonnt in Szene. Das obere Tablett ist mit schwarzen Fugen versehen, die an das Teakdeck einer eleganten Yacht erinnern.

A NEW ICON OF BAR CULTURE

Whether with art books, fine whiskey or champagne - the bar cart in fine oak handmade by boat builders sets the scene. The upper tray has black joints reminiscent of the teak deck of an elegant yacht.

LONG ISLAND ICE TEA

½	Limette / lime
2 cl	Weißer Rum / white rum
2 cl	Gin / gin
2 cl	Wodka / vodka
1 cl	Triple sec / triple sec
	Cola / coke

Zunächst die ½ Limette auspressen und Eiswürfel in den Longdrinkbecher geben. Weitere Zutaten hinzufügen, gut verrühren und mit Cola aufgießen.

Squeeze half a lime and put ice cubes into the longdrink tumbler.
Add further ingredients, stir well and fill up with coke.





DIE HOHE TEMPERATURLEITFÄHIGKEIT
DES SILBERS LÄSST JEDES GEFÄSS
SOFORT DIE TEMPERATUR DES
GETRÄNKES ANNEHMEN.

THE HIGH THERMAL CONDUCTIVITY
OF THE SILVER ALLOWS EVERY DRINKING
VESSEL TO IMMEDIATELY ASSUME
THE TEMPERATURE OF THE BEVERAGE.

WÄHREND BEI KRISTALLGLÄSERN
EINE UNACHTSAME BEWEGUNG BEIM
ABTROCKNEN SCHON REICHT, UM DAS
GLAS ZU ZERSTÖREN, SIND DIE GEFÄSSE
NICHT NUR UNZERBRECHLICH, SONDERN
AUCH SPÜLMASCHINENGEEIGNET.

WHILE CRYSTAL GLASSES JUST NEED A
CARELESS MOVEMENT DURING DRYING
TO DESTROY THE GLASS, OUR DRINKING VESSELS
ARE NOT ONLY UNBREAKABLE,
BUT ALSO DISHWASHER-SAFE.



WHISKEY SOUR

- 6 cl Straight Bourbon Whiskey / straight bourbon whiskey
- 2 cl frischer Zitronensaft / fresh lemon juice
- 2 cl Zuckersirup / sugar sirup
- 1 Spritzer Eiweiß (optional) / 1 dash egg white (optional)

Alle Zutaten in den Shaker füllen (Eiweiß zuletzt). Etwa 10–12 Sekunden schütteln. Anschließend 4–5 mittelgroße Eiswürfel hinzugeben und erneut schütteln. Den Cocktailstrainer verkehrt herum in den Shaker stecken, abseihen und eine Garnitur aus Orange hinzufügen.

Add all ingredients into the shaker, but add the egg white last. Shake it for about 10–12 seconds, after that add 4–5 medium sized ice cubes and shake again. Now turn the strainer upside down in the cocktail-shaker, strain it into the glass and add a pair of oranges.





DIE GOURMETWAFFEL
BIETET DIE PERFEKTE BÜHNE
FÜR BESONDERE GENUSSMOMENTE.

THE ICONIC GOURMET CONE
OFFERS THE PERFECT STAGE
FOR DELICIOUS MOMENTS.



DIE ROBBE & BERKING BAR KOLLEKTIONEN

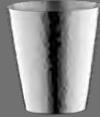
THE ROBBE & BERKING BAR COLLECTIONS

Erhältlich in den Kollektionen: / Available in the collections:

- BELVEDERE
- DANTE
- MARTELÉ



- CHAMPAGNERKELCH
- Champagne flute



- GIN-, WASSER- UND WEINBECHER
- Gin, water, wine tumbler



- WHISKEYBECHER
- Whiskey tumbler



- SNACKBAR
- Snackbar



- COCKTAILSCHALE
- Cocktail coupe



- RUM- UND DESTILLATEBECHER
- Rum and distillate tumbler



- COCKTAILSHAKER MIT GLAS
- Cocktailshaker with glass



- SCHALE, GLATTER RAND, 10CM / 12 CM
- Bowl, plain rim, 10cm / 12 cm
- ohne und mit Vergoldung / without and with gilding



- BIER- UND LONGDRINKBECHER
- Beer and longdrink tumbler



- WODKABECHER
- Vodka beaker



- MESSBECHER
- Jigger



- GLÄSER- UND FLASCHENTELLER
- Coaster and bottle coaster



● EISZANGE
● Ice tongs



● TRINKHALM
● Silver straw



● CHAMPAGNERKÜHLER
● Champagne cooler



● CHAMPAGNER BOX
● Champagne box



● COCKTAILSTRAINER
● Cocktailstrainer



● CHAMPAGNERÖFFNER
● Champagne tongs



● EISBEHÄLTER
● Ice bucket



● LONGDRINKLÖFFEL
● Longdrink spoon



● KAPSELHEBER
● Bottle-opener



● COCKTAILPIEKER
● Cocktailstick



● NUSSKNACKER
● Nutcracker



● BARLÖFFEL
● Bar spoon



● GOURMETWAFFEL
● Gourmet cone



● BARWAGEN
● Bar cart

Collection Hiver 2025

L'ATELIER DU VIN

FRANCE 1926

RITUALS FOR CONNOISSEURS







georges.richard@atelierduvin.com
commercial@atelierduvin.com



L'art et la manière de Vivre le Vin à la Française.

Depuis 1926, en France, L'Atelier du Vin voit loin et manifeste, chaque jour, vitalité et vivacité. Nous savons combien la dégustation du vin est un précieux moment de convivialité, hors du temps.

Avec les vigneron, les œnologues, les amateurs de vin les plus éclairés comme les esthètes les plus exigeants et les collectionneurs amoureux du bon et du beau, nous partageons, à travers le monde, notre savoir-faire et notre passion pour les nobles Outils du Vin.

Nos collections exclusives sont imaginées et dessinées par notre Studio, accompagné par des stylistes et designers de renom. Innovation audacieuse manufacturée avec le plus grand soin, outil iconique revisité, coffret précieux, collaboration prestigieuse : chaque Outil du Vin est le fruit d'un travail au long cours où savoir-faire et excellence ne font qu'un.

Le lancement d'une collection par L'Atelier du Vin est une invitation à un voyage intemporel où la mode se joue du temps. Grandes cérémonies ou célébrations intimes, il y a toujours une belle occasion pour offrir ou s'offrir un Outil du Vin.

Merci pour votre confiance, à toutes & à tous.

Georges RICHARD & les Équipes de L'Atelier du Vin

5

The art of Enjoying Fine Wine the French way.

Since 1926, in France, L'Atelier du Vin has been looking far ahead and showing vitality and vivacity every day.

We know that wine tasting is a precious moment of conviviality, out of time.

Throughout the world, we share our expertise and our passion for the noble tools of wine with winemakers, oenologists, the most discerning wine lovers, the most demanding aesthetes and collectors who love the good and the beautiful.

Our exclusive collections are imagined and designed by our Studio, accompanied by renowned stylists and designers. A bold innovation manufactured with the greatest care, an iconic tool revisited, a precious box, a prestigious collaboration: each Outil du Vin is the fruit of a long-term project in which expertise and excellence are one and the same.

The launch of a collection by L'Atelier du Vin is an invitation to a timeless journey where fashion plays with time. Whether it's a grand ceremony or an intimate celebration, there's always an occasion to offer or treat yourself to a Outil du Vin.

Thank you for your trust.

Georges RICHARD & the L'Atelier du Vin team





SOMMAIRE

12	NOUVEAUTÉS <i>NEW PRODUCTS</i>
42	COFFRETS D'OUTILS <i>GIFT SETS</i>
98	TIRE-BOUCHONS <i>CORKSCREWS</i>
128	PRÉSERVATION <i>PRESERVATION TOOLS</i>
150	VERRES ET CARAFES <i>GLASSES AND CARAFES</i>
180	ACCESSOIRES DE SERVICE <i>SERVICE ACCESSORIES</i>
208	ACCESSOIRES DE CAVE <i>CELLAR ACCESSORIES</i>

216	QUIZ ET PÉDAGOGIE <i>QUIZ AND TEACHING</i>
224	INDEX <i>INDEX</i>
230	LES FILMS L'ATELIER DU VIN <i>L'ATELIER DU VIN STORIES</i>
232	MERCHANDISING <i>MERCHANDISING</i>
233	PERSONNALISATION <i>PERSONALIZATION</i>
234	SERVICE «GANTS BLANCS» <i>WHITE GLOVE SERVICE</i>
236	NOTRE SAVOIR-FAIRE <i>OUR KONW-HOW</i>

NOUVEAUTÉS



Envie de couleurs, de gaieté et de formes rassurantes :
nos collections du moment annoncent les beaux jours... et que ça pétille !

*In the mood for colour, cheerfulness and reassuring shapes:
our current collections herald the arrival of fine weather... and sparkle!*



Le Plateau

Ref : 95703



Quand la dégustation entre en scène.

Au théâtre, le « plateau » désigne la scène ; là où les histoires se jouent. C'est dans cet esprit que Margherita Matticari a imaginé Le Plateau.

Véritable scène dédiée à l'Art de Vivre le Vin, Le Plateau est bien plus qu'un objet, c'est un lieu de représentation où chaque bouteille ouverte et chaque verre joue son rôle. Imaginons Le Plateau sur la table d'une terrasse en bois d'un palais vénitien. Au loin, Murano. Fin d'après-midi d'été. Temps suspendu.

Acte 1. L'objet volume.

Le Plateau est une pièce d'architecture. Il a été pensé comme un volume et non comme un objet.

Acte 2. La noblesse du bois.

Fabriquée en bois de cerisier soigneusement sélectionné par nos artisans tabletiers agréés, la base du plateau est légèrement surélevée. Ainsi, les verres et le flacon donnent l'impression d'être en lévitation.

Acte 3. La surprise.

Qui dit scène dit coulisses. Si Le Plateau tient lieu de « côté jardin », deux tiroirs font office de « côté cour ». En effet, Le Plateau joue à cache-cache et déploie toute sa singularité grâce à ses deux tiroirs subtilement dissimulés. L'un, contient huit sous-verres en cuir faits main. L'autre, accueille cinq Outils du Vin indispensables à toute cérémonie du vin – tous présentés sur un épais tapis de cuir pleine fleur. Le jaune lumineux et le bleu profond apportent éclat et vie au bois noble du plateau. Les reflets argentés des Outils viennent illuminer l'ensemble.

Acte 4. Scènes de vie.

Pour le plaisir des amateurs, connaisseurs ou collectionneurs, Le Plateau trouve naturellement sa place sur une table basse, devant la cheminée, à la cuisine, à la cave, sur un canapé, un lit, et même sur le pont d'un trois-mâts ou d'un bragozzo typiquement vénitien.

La degustazione può cominciare !

Where the plate takes center stage.

In the world of theatre, the French term "plateau" refers to the stage – the place where stories are told. With this theme as inspiration, Margherita Matticari dreamt up Le Plateau to bring the creation to life.

Far more than a mere object, Le Plateau is a performance space where the Art of Enjoying Fine Wine takes center stage. The curtain is drawn with the opening of each bottle. Every glass plays its part and contributes to elegant and joyful moments to be shared together. Let us set the scene: Le Plateau on the timbered terrace of a Venetian palazzo. Murano in the distance. A late summer afternoon. Time in a bottle.

Act I: The Object as a Volume.

Le Plateau is a piece of architecture. It was designed not simply as an object but as a creation of pure volume.

Act II: The Finest of Woods.

Made from only the finest cherry wood – carefully crafted without artifice by our approved craftsmen – the base of the tray is slightly raised. This creates a floating effect, as though the stage for your glasses and bottle were levitating.

Act III: The Twist.

Where there's a stage, there's a backstage. If Le Plateau is the main stage, its two drawers take you behind the scenes where the magic happens. In fact, Le Plateau's game of hide-and-seek with its two subtly concealed drawers is one of its most unique characteristics. One drawer houses eight handmade leather coasters. The other contains five essential Wine Tools for any tasting ritual – all presented on a thick, full-grain leather mat. The choice of colors was no accident, with shades of luminous yellow and deep blue that bring the noble wood to life in stark relief.

Act IV: Slice of Life.

For the pleasure of connoisseurs and collectors alike, Le Plateau naturally finds its place on your coffee table, near the fireplace, in the kitchen or cellar, on the sofa, in bed, and even on the deck of a three-masted sailboat or a traditional Venetian bragozzo.

Let the tasting begin. Salute!











Bouchons Millésimés – Silver

Ref : 95761

Personnalisable
Can be personalized



Ce set complet prendra place au sein de votre cuisine, de votre cave, de votre office ou au centre de vos plus belles tablées : Bouchons Millésimés sera au cœur de toutes vos attentions œnophiles ! Une base pratique et sculpturale à la fois. Manufacturée en aluminium massif. Finitions artisanales aux reflets d'argent. Vous pourrez aussi y présenter vos bouchons « collector » de vins tranquilles ou effervescents. Tels des trophées de vos plus belles dégustations.

This complete set will take pride of place in your kitchen, cellar, pantry or at the center of your finest tables: Bouchons Millésimés will be at the heart of all your oenophile attentions! A practical, sculptural base. Manufactured in solid aluminum. Hand-crafted with a silver sheen. You will also be able to display your «collector» still or sparkling wine corks. Like trophies of your finest tastings.

1 Le Bouchon – Silver / 1 Le Bouchon - Silver
1 Bubble Cork – Silver / 1 Bubble Cork - Silver
1 socle / 1 base





Bubble Cork – Black

Ref : 95388



Bouchon à champagne et vins pétillants

Le Bubble Cork préserve les bouteilles de champagne et de vins effervescents entamées avec efficacité et élégance.

Caractéristiques :

Il doit être en position dévissée avant son application sur la bouteille. Insérer l'embout dans le goulot de la bouteille, visser à fond la partie supérieure en maintenant fixe la partie inférieure. Pour retirer le bouchon, maintenir la partie inférieure et dévisser à fond la partie supérieure.

Champagne and sparkling wine stopper

Bubble Cork preserves the opened bottles of champagne and sparkling wine with elegance and efficiency.

Characteristics:

It must be in the unscrewed position before being applied to the bottle. Insert the cap into the neck of the bottle, screw the top part all the way in while holding the bottom part. To remove the cap, hold the lower part and unscrew the upper part all the way.





Le Bouchon – Black

Ref : 95750

24



Bouchon pour vins tranquilles

Le Bouchon - Black préserve les bouteilles entamées de vins tranquilles, avec efficacité et élégance.

Les codes d'un véritable bouchon en liège revus et corrigés par le studio de création de L'Atelier du Vin. Corps en alliage surplombant une bague en silicone alimentaire qui s'adapte à la plupart des diamètres de goulots afin de garantir une fermeture hermétique... et esthétique.

Stopper for still wines

Le Bouchon - Black preserves opened bottles of still wine with efficiency and elegance.

The codes of a genuine cork stopper revised and corrected by L'Atelier du Vin's design studio. Alloy base over a food-grade silicone ring that adapts to most neck diameters to guarantee a hermetic closure... and an aesthetic one.





Soft Machine Silver

Ref : 95775



Matière à réflexion

Voici l'inimitable Soft Machine dans sa version Silver. Tout en acier inoxydable, matière noble et durable travaillée à la main pièce par pièce, le Soft Machine Silver, à la peau en finition poli miroir, est la promesse de dégustations éclatantes de beauté.

L'art du geste

Mariant puissance et esthétique, son mécanisme, reconnu par les plus grands sommeliers comme les fins connaisseurs, offre une ouverture d'un seul geste élégant et précis. Sa mèche aux spires surpuissantes s'ajuste parfaitement aux bouchons en liège, récents comme anciens, mais aussi aux bouchons synthétiques.

Une ligne éclatante

Sa forme sensuelle, rassurante, permet une bonne prise en main. Mais le Soft Machine Silver sera également du plus bel effet sur le rebord d'une caisse de grand cru ou sur une nappe en lin brodé.

Un cadeau nickel chrome

Présenté dans son sublime pack, le Soft Machine Silver est une brillante idée cadeau qui ravira les passionnés et les amateurs.

A material to reflect on

Introducing the inimitable Soft Machine in its Silver version, all dressed out in noble and durable stainless steel. Handcrafted piece by piece, the Soft Machine Silver's mirror-polished finish is the promise of dazzlingly beautiful tastings.

Art in motion

Combining power and aesthetics, the mechanism at the heart of the Soft Machine is renowned by the greatest sommeliers and connoisseurs. Bottles are uncorked in a single, elegant and precise motion. Its robust spiral is ideal for both old and new corks and works perfectly on synthetic corks as well.

A dazzling line

With a sensual and reassuring shape, the Soft Machine Silver offers an easy grip and is just as elegant in hand as poised on the rim of a vintage crate or resting on an embroidered linen tablecloth.

A gift that's shiny as a new dime

Presented in stunning packaging, the Soft Machine Silver makes a brilliant gift that will delight enthusiasts and amateurs alike.

Pocket Collector – Black

Ref : 95115

28



Le XVIII^e siècle en version 2024.

L'Atelier du Vin propose une version revue et corrigée de ce tire-bouchon inventé au XVIII^e siècle.

Fidèle au dessin d'origine, en métal noir travaillé à la main, le Pocket Collector – Black est le compagnon idéal des connaisseurs qui pourront l'emporter d'une dégustation à l'autre, de la cave aux vignes, de la ville à la campagne, de la cuisine à la salle à manger. Son excellente prise en main et son mécanisme fluide et agréable font également du Pocket Collector - Black un compagnon de jeu idéal. En effet, on peut le plier et le déplier à l'infini juste pour le plaisir.

The 18th century meets 2024.

L'Atelier du Vin presents a revised and updated version of a corkscrew with origins tracing back to the 18th century.

Faithful to the original design and now in hand-worked black metal, the Pocket Collector – Black is the ideal companion for connoisseurs to take from tasting to tasting, from the wine cellar out to the vineyards, from city to countryside, from the kitchen to the dining room. Its excellent grip and smooth, pleasant mechanism make the Pocket Collector – Black the ideal partner-in-crime for all your bottle-opening needs. Fold it and unfold it endlessly for the sheer pleasure and feel of fine craftsmanship in the palm of your hand.





Le Vigneron – Black

Ref : 95704



À la table du Vigneron

Le Vigneron est le tire-bouchon «à extraction directe» de toutes les tables et de toutes les bouteilles. D'une seule pièce en acier inoxydable recouvert d'une peau en PVD, gage de qualité et de tradition, sa prise en main est ultra fonctionnelle. Le geste est naturel et précis. Dessiné par Marc Venot, Le Vigneron est un pur exemple de sa philosophie de designer qui se résume par l'usage juste d'un objet que l'on garde longtemps. Ne pas poser sur une surface humide. Nettoyage à la main avec un textile non abrasif. Ne pas laisser à la portée des enfants. Chaque pièce est unique : la présence d'aspérités est normale. La surface de la mèche peut évoluer dans le temps, au fil des utilisations.

At the Vigneron table

The Vigneron is a «direct extraction» corkscrew for any bottle, at any table. Crafted from a single piece of stainless steel with a PVD skin – the hallmark of quality and tradition, it is ultra-functional. The gesture is natural and precise. Designed by Marc Venot, Le Vigneron is a prime example of his philosophy as a designer: a mix of flawless functionality and long-lasting performance. Do not place on a damp surface. Clean by hand with a non-abrasive cloth. Keep out of the reach of children. Each piece is unique: the presence of roughness is normal. The surface of the spiral may change over time with use.

Le Brasseur – Black

Ref : 51080



32

À la table du Brasseur.

Le Brasseur avec sa silhouette de bonhomme est le décapsuleur idéal de toutes les tables et de toutes les bouteilles.

D'une seule pièce en acier inoxydable, gage de qualité et de tradition, sa prise en main est ultra fonctionnelle. En un clin d'œil, Le Brasseur permet d'ouvrir les bonnes bouteilles de bière, d'eau pétillante, de soda et de jus de fruit.

Le geste est naturel et facile. Avec Le Brasseur, la dégustation de bière devient un rituel issu de l'ADN de L'Atelier du Vin.

Dessiné par Marc Venot, Le Brasseur est un pur exemple de sa philosophie de designer qui se résume par l'usage juste d'un objet que l'on garde.

Contraste des matières. L'acier inoxydable de son corps, recouvert d'une peau PVD, et le cuir synthétique de la pastille embossée du sceau de L'Atelier du Vin forgent sa personnalité et son originalité.

Le Brasseur est un compagnon souriant qui trouvera sa place à la table des grands moments et lors des grandes tablées entre amis.

Modèle déposé.

Simple Pleasures.

With its friendly, person-shaped silhouette, Le Brasseur is the perfect bottle-opener for any bottle, at any table.

Crafted from a single piece of stainless steel, the hallmark of quality and tradition – this bottle opener offers an extremely functional grip for smooth and effortless bottle-opening. Le Brasseur can open a bottle of chilled beer, sparkling water, soda or fruit juice in the blink of an eye.

The wrist movement feels fluid and natural. Le Brasseur turns beer tasting into a ritual that's emblematic of L'Atelier du Vin's DNA.

Design by Marc Venot, Le Brasseur is a prime example of his philosophy as a designer: a mix of flawless functionality and long-lasting performance.

In a delightful juxtaposition of materials, the stainless steel body, covered in a PVD skin, and the synthetic leather disc, embossed with the L'Atelier du Vin hallmark, come together to create a piece brimming with character and originality.

Le Brasseur is a faithful friend for joyous occasions. It is just at home at special events as it is for drinks around the table with friends.

Design patent







De la Vigne au Jardin

Ref : 53000



36

Bilame L'Atelier du Vin et Sécateur FELCO

Première pièce de la Collection De la Vigne au Jardin, la trousse de L'Atelier du Vin x FELCO s'invite dans les allées des vignes et les bosquets du jardin.

Outils d'exception, Jardins extraordinaires

Pinot Noir, Grenache, Sauvignon, Chardonnay.

Jardin de ville ou d'un corps de ferme. Jardin à la française ou à l'anglaise.

Jardin mystère, jardin refuge.

Pour sa nouvelle Collection De la Vigne au Jardin, L'Atelier du Vin puise son inspiration dans sa terre de Champagne ainsi que dans les plus élégants jardins de France.

Une matinée dans les vignes, un après-midi au jardin.

Ciel bleu, parfum de fleurs, chant d'un rossignol, une table en fer forgé.

La blancheur d'une nappe sublime la cristallerie éclatante. À côté d'un bouquet de roses ou de pivoines fraîchement cueillies, la trousse de L'Atelier du Vin x FELCO révèle élégamment les Outils du Vin et du Jardin.

«Bilame» L'Atelier du Vin and FELCO pruning shears

The first piece in the Vine to Garden, the L'Atelier du Vin x FELCO tool pouch is an invitation to wander down vineyard alleys and into tranquil garden groves.

Exceptional tools, extraordinary gardens

Pinot Noir, Grenache, Sauvignon, Chardonnay.

A garden in the city or out on the farm. A French or English garden.

A secret garden. A garden to seek refuge.

For the new Vine to Garden collection, L'Atelier du Vin has drawn inspiration from the Champagne region and the most elegant gardens in France.

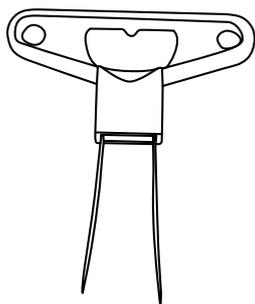
A morning among the vines. An afternoon in the garden.

Clear blue skies, the alluring scent of flowers in bloom, a nightingale's song, a wrought-iron table. A bright white tablecloth to enhance the effect of sparkling crystal. When poised next to a bouquet of freshly picked roses or peonies, the L'Atelier du Vin x FELCO tool pouch elegantly displays essential tools of both wine and garden.



LE BILAME

LE TIRE-BOUCHON DE RÉFÉRENCE DEPUIS 1949

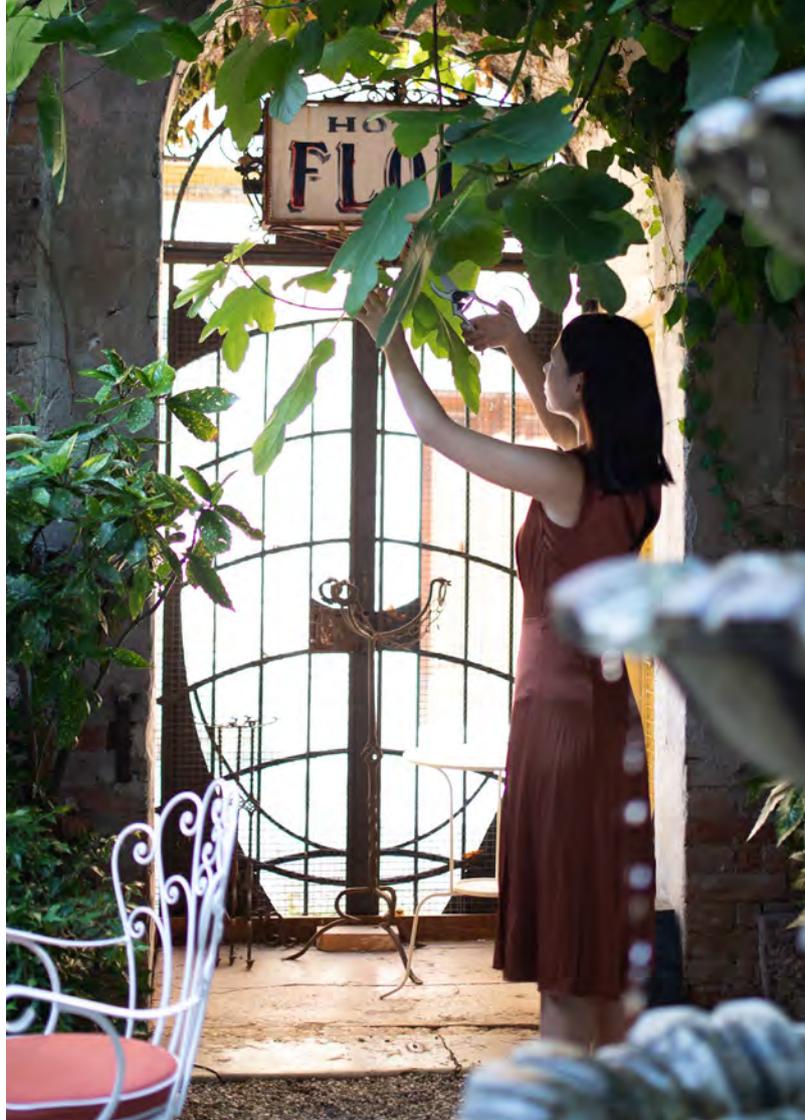


Tire-bouchon Bilame en zamac brut
Twin-blade raw zamak corkscrew

Mécanisme unique d'extraction et
réinsertion du bouchon
Unique mechanism to effortlessly
extract and reinsert a cork

Prise en main optimale
Perfect grip

FABRIQUÉ EN FRANCE
MADE IN FRANCE

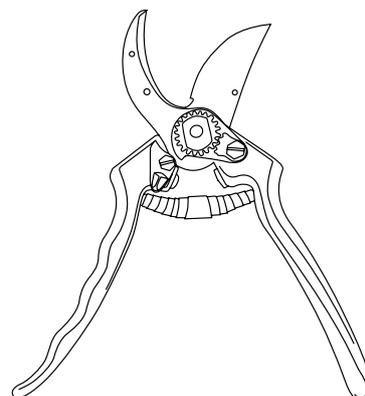


LE FELCO 2

LE SÉCATEUR DE RÉFÉRENCE DEPUIS 1948

Lame et contre-lame en acier
trempé de haute qualité
Hardened high-quality carbon
steel blade and anvil blade

Pièces de rechange disponibles
pour tous les composants
Replacement parts available
for all components



FABRIQUÉ EN SUISSE
SWISS MADE





COFFRETS D'OUTILS



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

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

Gift sets and wine accessory sets

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

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





L'ATELIER
FRANCE
1956
DU VIN

L'ATELIER
FRANCE
1956
DU VIN

L'ATELIER
FRANCE
1956
DU VIN

Geometry

Ref : 95816



Coffret tire-bouchon à levier.

Un objet d'art à part entière : un coffret/sculpture. Modèle déposé.

Designeuse italienne vivant à Paris, Margherita Matticari cultive l'authenticité et l'unicité en proposant un design innovant marié à un savoir-faire artisanal. Le résultat ? Des objets fonctionnels, élégants et intemporels faits pour être utilisés.

Geometry, est-ce un coffret ou une sculpture ?

Les deux ! Avec Geometry, nous avons travaillé l'objet coffret/sculpture. Coffret, car Geometry découvre à son ouverture le tire-bouchon iconique de L'Atelier du Vin : Oeno Motion Gold. Sculpture, car ouvert ou fermé, Geometry est un objet d'art à part entière.

Pourquoi Geometry se nomme-t-il ainsi ?

Nous avons désiré jouer avec des formes géométriques. Fermé, Geometry est formé de deux triangles. Ouvert, un cercle apparaît avec en son centre Oeno Motion Gold. Le cercle est une référence, un clin d'œil, au rond très reconnaissable du tire-bouchon. Pour donner du corps et de l'esprit, le cercle et le triangle sont des formes essentielles. Elles nous permettent aussi de jouer le côté minimaliste jusqu'au bout.

Et côté matière ?

Nous avons sélectionné le bois laqué noir pour son élégance et son épure. La couleur noire est, par essence, la couleur iconique du luxe. Nous avons joué sur l'alliance noir/gold pour sublimer les formes géométriques et créer une émotion. Ainsi, à l'ouverture, le noir mat laisse apparaître l'étincelante couleur de Oeno Motion Gold.

Chaque pièce est unique car toutes sont réalisées à la main. Geometry est une invitation à mettre du beau et de l'utile dans notre maison.

Lever corkscrew set.

An art object in its own right: a box/sculpture. Design patent.

Paris-based Italian designer Margherita Matticari offers an authentic and unique vision that combines innovative design with outstanding craftsmanship. The result? Functional, elegant and timeless objects that are made to be used.

Geometry: is it a gift box or a sculpture?

Actually, it's both! Our vision behind Geometry was to create a box/sculpture piece. Serving as a box, Geometry opens to reveal the iconic L'Atelier du Vin corkscrew, Oeno Motion Gold. At the same time, whether open or closed, Geometry is a sculpture and work of art in its own right.

Why call it Geometry?

Put simply, we wanted to play with geometric shapes. When closed, Geometry is composed of two triangles. When opened, a circle is revealed with Oeno Motion Gold in its center. The circular design is a nod to the instantly recognizable circle on the corkscrew. The circle and the triangle are essential shapes evoking body and spirit. The shapes also help push the minimalist theme to its limit.

What was behind the choice in materials?

We selected black lacquered wood for a touch of elegance and purity, using what is essentially the iconic color of luxury. We played on marrying black and gold to enhance the geometric shapes and create a striking emotion. Thus, when opened, the matte black serves to accentuate the shine and glimmer of Oeno Motion Gold.

Each piece is unique because they are all made by hand. Geometry serves as an invitation to add beautiful form and perfect function to your home.

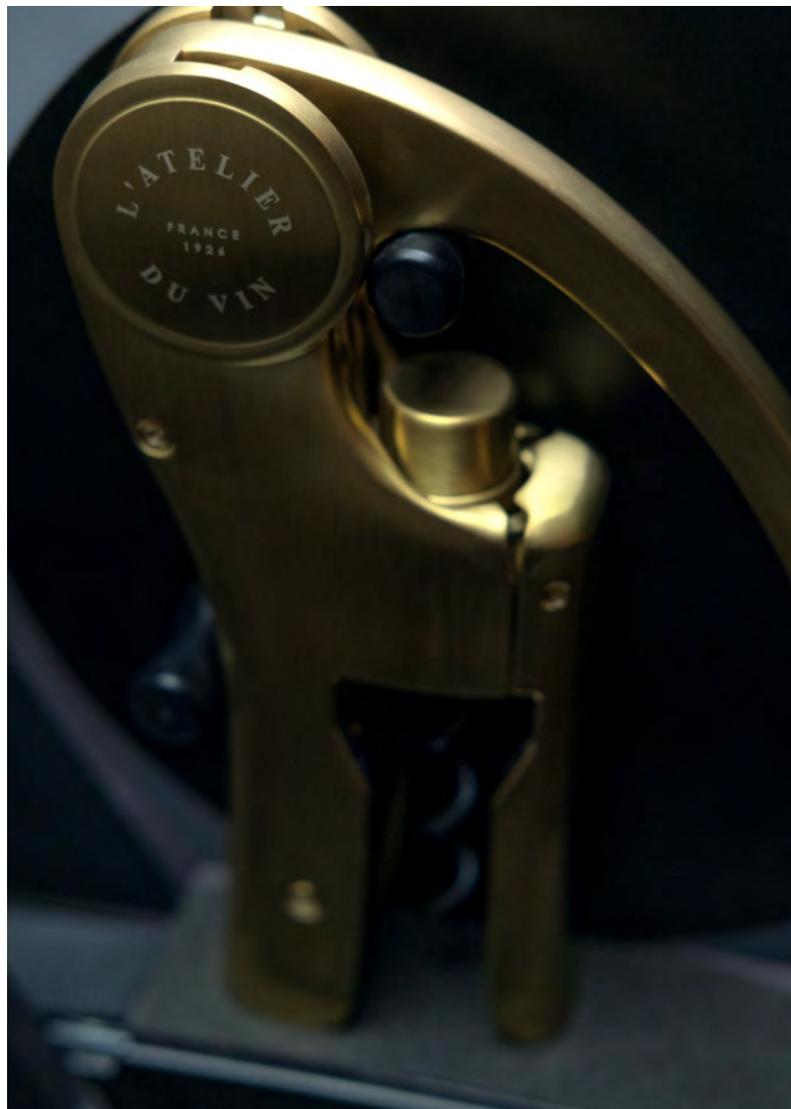
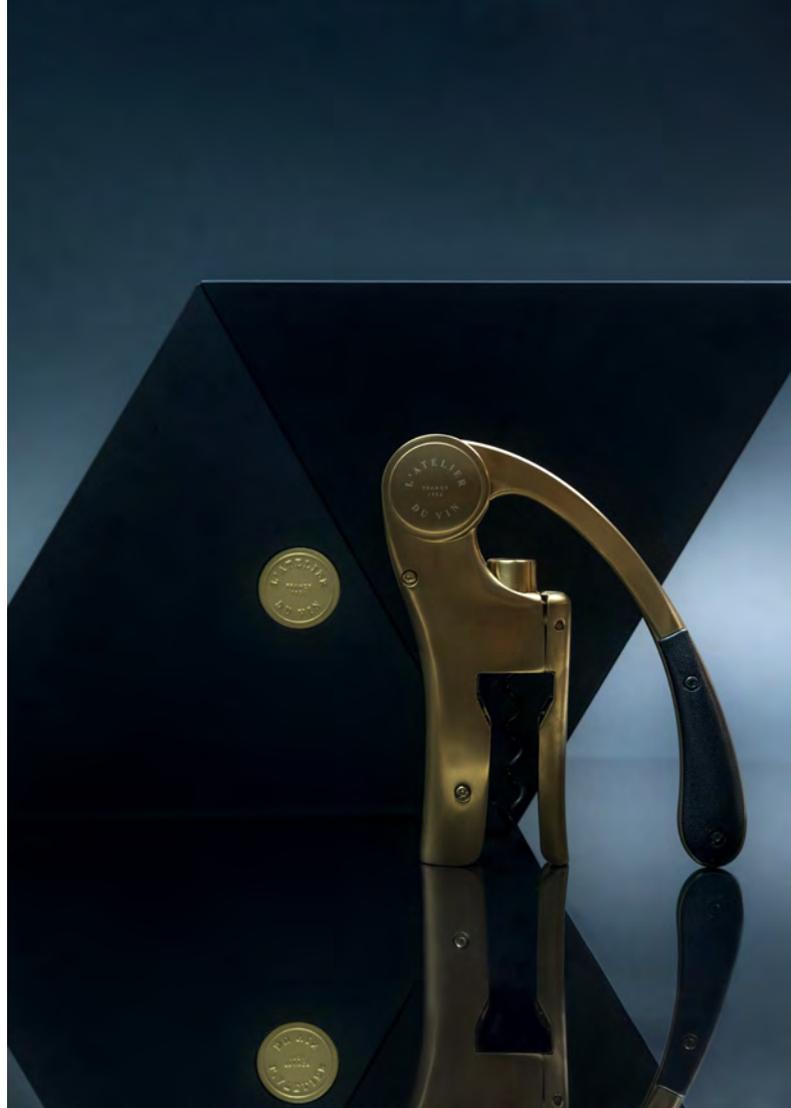
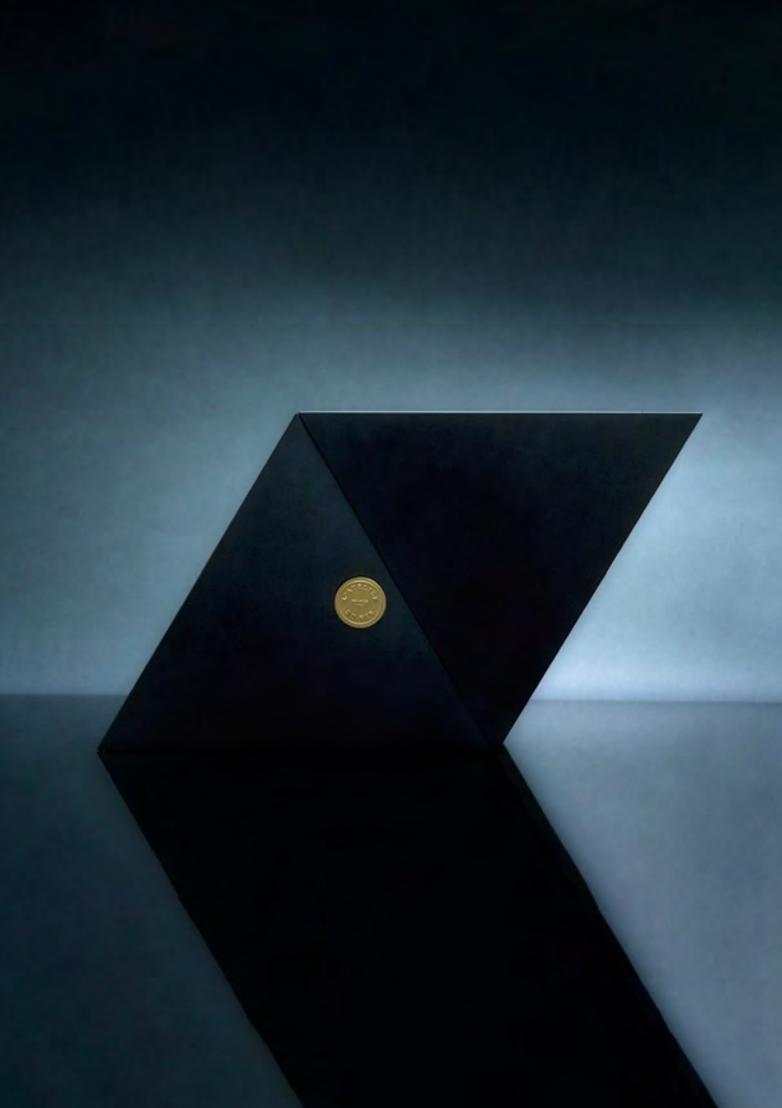


44

Chaque pièce est unique car toutes sont réalisées à la main. Geometry est une invitation à mettre du beau et de l'utile dans notre maison.

Each piece is unique because they are all made by hand. Geometry serves as an invitation to add beautiful form and perfect function to your home.





Oeno Motion® Trésor

Ref : 95716

Personnalisable
Can be personalized



46

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

Chaque instrument est unique.

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

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

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





Oeno Box Connoisseur 1

Ref : 95507

Personnalisable
Can be personalized



49

Cadeau pour connaisseurs.

Dans la pure tradition de la tableterie française, l'Oeno Box Connoisseur réunit dans un écrin en bois d'érable massif et contreplaqué en bois de bouleau les Outils iconiques de L'Atelier du Vin. L'Oeno Motion Wood & Chrome, le Bilame Chromé, le Garçon métal chromé, le Gard'Vin On/Off métal sont ici rassemblés dans un très beau coffret pour que le service et la préservation des vins tranquilles et effervescents soient placés sous le signe de l'excellence et de la joie.

Pièce d'artisanat haut de gamme, chaque Oeno Box Connoisseur est unique car fait main. Accompagné d'un flacon de vin ou de champagne, voilà un cadeau qui fera vibrer les cinq sens de celui ou celle qui le reçoit.

Les outils de Oeno Box Connoisseur 1 : x1 Oeno Motion® Wood & Chrome, x1 Bilame, x1 Garçon® métal chromé, x1 Pince à Bouchon, x1 Thermomètre à Vin, x1 Developer® Universel, x1 Bubble Cork – Silver, x1 Bouchon de liège, x1 Gard'vin® ON/OFF métal, x2 Bouchons ON/OFF.

A gift for the true connoisseur.

True to the purest tradition of French tableware, the Oeno Box Connoisseur offers L'Atelier du Vin's most iconic Wine Tools in a case made of solid maple and birch wood. The set includes the Oeno Motion Wood & Chrome, the Bilame Chrome, the Garçon Métal Chromé, and the Gard' Vin On/Off Metal, all brought together in a beautiful box for serving and preserving still and sparkling wines with a seal of excellence and pure joy.

A high-end work of exceptional craftsmanship, each Oeno Box Connoisseur is handmade and unique. Match the set with a bottle of fine wine or champagne and offer a gift to delight all five senses of whoever receives it.

The tools in the Oeno Box Connoisseur 1: x1 Oeno Motion® Wood & Chrome, x1 Bilame, x1 Chromed metal Garçon®, x1 Cork Opener, x1 Wine Thermometer, x1 Developer® Universel, x1 Bubble Cork – Silver, x1 Cork stopper, x1 Gard'vin® ON/OFF metal, x2 ON/OFF stoppers.

Cabinet d'Oeno-Curiosités

Ref : 95611

Personnalisable
Can be personalized



L'art de la dégustation.

Inspiré des cabinets d'amateurs de la Renaissance où l'on regroupait dans une pièce ou un meuble une collection personnelle d'objets singuliers, le Cabinet d'Oeno-Curiosités renferme les Outils du Vin indispensables à tout rituel de dégustation. En bois de noyer massif, posé sur un meuble ou suspendu à un mur tel un tableau, discret quand il est fermé, théâtral lorsqu'il est ouvert, le Cabinet d'Oeno-Curiosités laisse notamment apparaître : l'Oeno Motion Wood & Chrome en bois plaqué à la main, le Bilame Chromé, le Garçon métal chromé, le Gard'Vin On/Off métal. Personnel et singulier, le Cabinet d'Oeno-Curiosités s'enrichira au fil des voyages à travers les vignes ou des visites chez les vignerons de l'histoire de chaque dégustation d'exception. Véritable pièce d'artisanat haut de gamme.

Les outils du Cabinet d'Oeno-Curiosités : x1 Oeno Motion® Wood & Chrome, x1 Bilame, x1 Garçon® métal chromé, x1 Coupe-Capsule métal chromé, x1 Pince à Bouchon, x1 Thermomètre à Vin, x1 Developer® Universel, x1 Bubble Cork – Silver, x1 Bouchon de liège, x1 Gard'vin® ON/OFF métal, x2 Bouchons ON/OFF, x2 Bouchons de liège, x1 Verseur-feuille, x1 Carte des Vignobles, x1 Carnet.

Wine-lover's Curiosities Cabinet. The art of the tasting.

Drawing inspiration from the Renaissance "cabinet of curiosities" concept – where unique collector's items were grouped together in a special room or piece of furniture – the Wine-Lover's Curiosities Cabinet is comprised of Wine Tools that are essential for any tasting ritual. Whether poised on furniture or mounted on the wall like a painting, this solid walnut wood cabinet of curiosities is discreet when closed and fantastical when opened. The Wine-Lover's Curiosities Cabinet includes the Oeno Motion Wood & Chrome in hand-veneered wood, the Bilame Chrome, the Garçon Métal Chromé, and the Gard'Vin On/Off Metal. Personal and unique, the Wine-Lover's Curiosities Cabinet also includes a vineyard map and journal to be filled out with the story of each exceptional tasting and domain visit. A veritable masterpiece of high-end craftsmanship.

The tools in the Wine-lover's Curiosities Cabinets: x1 Oeno Motion® Wood & Chrome, x1 Bilame, x1 Chromed metal Garçon®, x1 Cork Opener, x1 Chromed metal Foil Cutter, x1 Wine Thermometer, x1 Developer® Universel, x1 Bubble Cork – Silver, x1 Cork stopper, x1 Gard'vin® ON/OFF metal, x2 ON/OFF stoppers, x2 Cork stoppers, x1 Pouter-Leaf, x1 Vineyards map from France, x1 Notebook.





L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926

Sparkling Set

Ref : 95721

Personnalisable
Can be personalized



Voici que les souvenirs pétillent comme le champagne.

Sublime pièce d'ébénisterie en bois de noyer, Sparkling set est l'écrin secret des amateurs de champagne.

Secret n°1 : son premier plateau accueille les plaques de muselets et les capsules mémorables comme autant de bulles de souvenirs de dégustation.

Secret n°2, par un subtil et doux mécanisme, le second plateau s'ouvre et laisse découvrir les beaux outils d'ouverture et de conservation des vins fins pétillants.

Secret n°3 c'est un cadeau qui fera pétiller les fêtes !

Caractéristiques :

- Modèle 54, le Bouchon universel s'adaptant à tous les goulots de bouteille, préserve les arômes ou les bulles de vos vins entamés.
 - Pince à Bouchon pour l'ouverture des champagnes et vins fins pétillants.
- Sparkling Set est fait main, chaque pièce est unique et numérotée.

Memories that sparkle like champagne.

A sublime piece of cabinetry in walnut wood, the Sparkling set is the secret chest for champagne lovers.

Secret n°1: its first tray accommodates the wine caps and memorable capsules like so many bubbles of memories from tastings.

Secret n°2, by a subtle and discreet mechanism, the second tray opens and invites you discover the beautiful tools for opening and preserving fine sparkling wines.

Secret n°3 is a gift that will bring sparkle to your holidays!

Characteristics

- Model 54, the universal stopper that adapts to all bottle necks, preserves the aromas or bubbles of your opened wines.
 - Cork pliers for opening champagnes and fine sparkling wines.
- Sparkling Set is handmade, each piece is unique and numbered.

Oeno Motion Groom

Ref : 95663

Personnalisable
Can be personalized



54

Les grands crus en majesté.

Disposé en centre de table comme un clin d'œil au rituel des chefs étoilés, l'Oeno Motion Groom sublime la cérémonie d'ouverture des plus grands crus comme des plus grands champagnes. L'Oeno Motion Groom réunit, sous un globe en verre, muni d'un cordon de cuir véritable et un socle en noyer coupé en bois debout, les Outils du Vin iconiques de L'Atelier du Vin : l'Oeno Motion Wood & Chrome, le tire-bouchon référence à levier vertical, la Pince à Bouchon pour l'ouverture en délicatesse des champagnes et vins fins pétillants et le Coupe-Capsule Chrome, l'outil des professionnels en acier trempé doté de deux lames circulaires pour couper en un tour de main toutes les capsules. Fait main, chaque outil est unique. Le socle de l'Oeno Motion Groom peut accueillir et exposer jusqu'à vingt-deux bouchons de collection comme autant de souvenirs de dégustations prestigieuses ou intimes.

Grand crus in all their glory.

Poised in the center of the table to evoke the serving ritual of Michelin-starred chefs, the Oeno Motion Groom offers a sublime way of uncorking legendary grand crus and exquisite champagnes. Under an eye-catching glass dome with a genuine leather cord and a cross-cut walnut wood base, Oeno Motion Groom brings together L'Atelier du Vin's iconic Wine Tools: the Oeno Motion Wood & Chrome, our highly esteemed corkscrew with vertical lever, the Cork Opener for delicately opening fine bottles of champagne and other sparkling wines, and the Chromed Metal Foil Cutter, a sommelier's tool in hardened steel with two circular blades for cutting through foil in one fluid sleight of hand. Each piece is handmade and unique. The base of the Oeno Motion Groom includes a space for storing and displaying up to twenty-two corks from the collection – perfect souvenirs from your favorite tastings, however intimate or grandiose.





Assure une bonne prise
en main

Le bouchon, retenu dans
le capot de la Pince,
ne saute pas



Doté de deux lames
circulaires en
acier trempé

Découpe net
toutes les capsules

56

Fabriqué en métal
chromé et en bois
massif

Prise en main
agréable et sûre

Adaptable à la
plupart des
goulots

Coupe-capsule
intégré





18 01
201675

AP0A2C-TR

à la

18 01

1Y0ZAD0091M. Cdc

Les 4 Vents

0216/17
Cairano



Le Globe

Ref : 95684

Personnalisable
Can be personalized



L'essentiel sous un dôme de verre

Les dégustations de vins grands crus, vins coup de cœur, champagnes ou vins pétillants éclatent de joie avec Le Globe. En effet, l'éclat de son dôme en verre borosilicate répond aux couleurs argentées des indispensables de L'Atelier du Vin. Pour le plaisir des yeux comme celui de la dégustation, le socle en bois de noyer massif accueille le Soft Machine Crystal, la Pince à Bouchon, le Gard'Vin On/Off métal ainsi que le Bubble Cork. Chaque pièce est unique et faite main. Le Globe se transporte aisément d'une table de cuisine au salon en passant par la cave et le jardin et apporte avec lui ses reflets qui répondront à l'éclat des verres et des bouteilles.

All the essentials under a glass dome

Whether it's a grand cru, your "best-kept secret" cult classic, champagne or other sparkling wine, Le Globe adds a touch of pure joy to all your tasting experiences. The sparkling brilliance of the borosilicate glass dome is the perfect match for the silver reflections of L'Atelier du Vin's essential tools. A feast for the eyes and the palate, the solid walnut wood base offers the perfect housing for the Soft Machine Crystal, the Cork Opener, the Gard' Vin On/Off Metal and the Bubble Cork stopper. Each piece is unique and handmade. Le Globe is made to be easily transported from the kitchen table to the living room by way of your wine cellar or backyard – bringing with it exquisite reflections to match the brilliance of your fine drinking glasses and bottles.



Préserve les bouteilles
de champagne et de vin
effervescent entamées avec
efficacité et élégance



Assure une fermeture totalement
hermétique



Poignée ergonomique
Pompe rapide

Ouverture en un seul geste
Roulette coupe-capsule intégrée



Le bouchon, retenu dans
le capot de la Pince,
ne saute pas



Assure une bonne
prise en main





Nomad Collection

Personnalisable
Can be personalized

Les compagnons de route des amoureux du vin.

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

Pièces uniques, esprit fait-main.

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

Joindre l'outil à l'agréable.

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

Haut en couleur.

La Nomad Collection est composée de quatre trousses à outils de L'Atelier du Vin :

Le Bilame Nomad, la trousse pour puristes,
Le Soft Machine Nomad, la trousse pour initiés,
L'Oeno Motion Nomad, la trousse pour esthètes, et
L'Oeno Collection Nomad, la trousse pour passionnés.
L'intérieur de chaque trousse a sa couleur propre : couleurs élégantes, chic, et appartenant à l'univers du vin.

The travel companion of wine lovers.

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

Unique pieces, handmade spirit.

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

Elegantly Simple. Simply Elegant.

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

Spiritedly colored.

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

Bilame Nomad

Ref : 95726

Modèle déposé
Design patent

64



Il y a de l'Histoire dans le Bilame Nomad.

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

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

There is a story in the Bilame Nomad.

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

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





Soft Machine Nomad

Ref : 95727



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

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

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

There is elegance in the Soft Machine Nomad.

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

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

Oeno Motion® Gold Nomad

Ref : 95729



CUIR VÉRITABLE
• EDITION
LIMITÉE •
FAIT MAIN EN ITALIE

68

Il y a du chic dans l'Oeno Motion Gold Nomad.

Le chic d'une couleur : le noir en ton sur ton, symbole d'une élégance intemporelle.

Le chic du cuir noir mat et souple à l'extérieur répond au chic du cuir noir lisse et technique pour éviter les tâches de vin à l'intérieur. Cuirs de qualité responsable entièrement tannés en Italie.

Le chic immuable qui se patine au fil du temps.

Dans la lignée de la Nomad Collection, la trousse Oeno Motion Gold Nomad contient l'incontournable tire-bouchon de L'Atelier du Vin présenté ici en version teintée ambre dorée. Sa poignée en cuir naturel noir lui confère de la douceur et permet un geste agréable pour l'ouverture des bouteilles. Esthétique jusqu'au bout, un protège-mèche en cuir vient parfaire le style inégalable de l'Oeno Motion Gold.

À sortir pour les grands soirs, à offrir ou s'offrir pour un pur moment chic et choc.

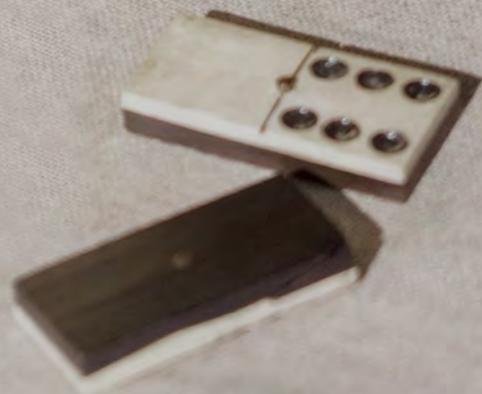
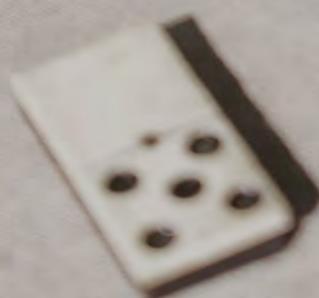
The Oeno Motion Gold Nomad is unquestionably stylish.

Stylish in monochrome: black on black, the epitome of timeless elegance.

Stylish in soft matte black leather on the outside, complemented by a smooth black leather lining, engineered to resist wine stains. High-quality, sustainable leather, tanned in Italy from start to finish.

Enduring style, with a patina that develops over time.

True to the aesthetic of our Nomad Collection, the Oeno Motion Gold Nomad case houses L'Atelier du Vin's emblematic corkscrew, here in a honeyed gold edition. Its natural black leather handle gives it a soft finish and a comfortable grip for opening bottles. Tasteful down to the smallest detail, a leather spiral protector gives the finishing touch to the Oeno Motion Gold's unparalleled flair. This elegant piece, perfect as a gift or as part of your own collection, adds a dash of unexpected style to very special occasions.







Oeno Motion® Nomad

Ref : 95725

Personnalisable
Can be personalized

72



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

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

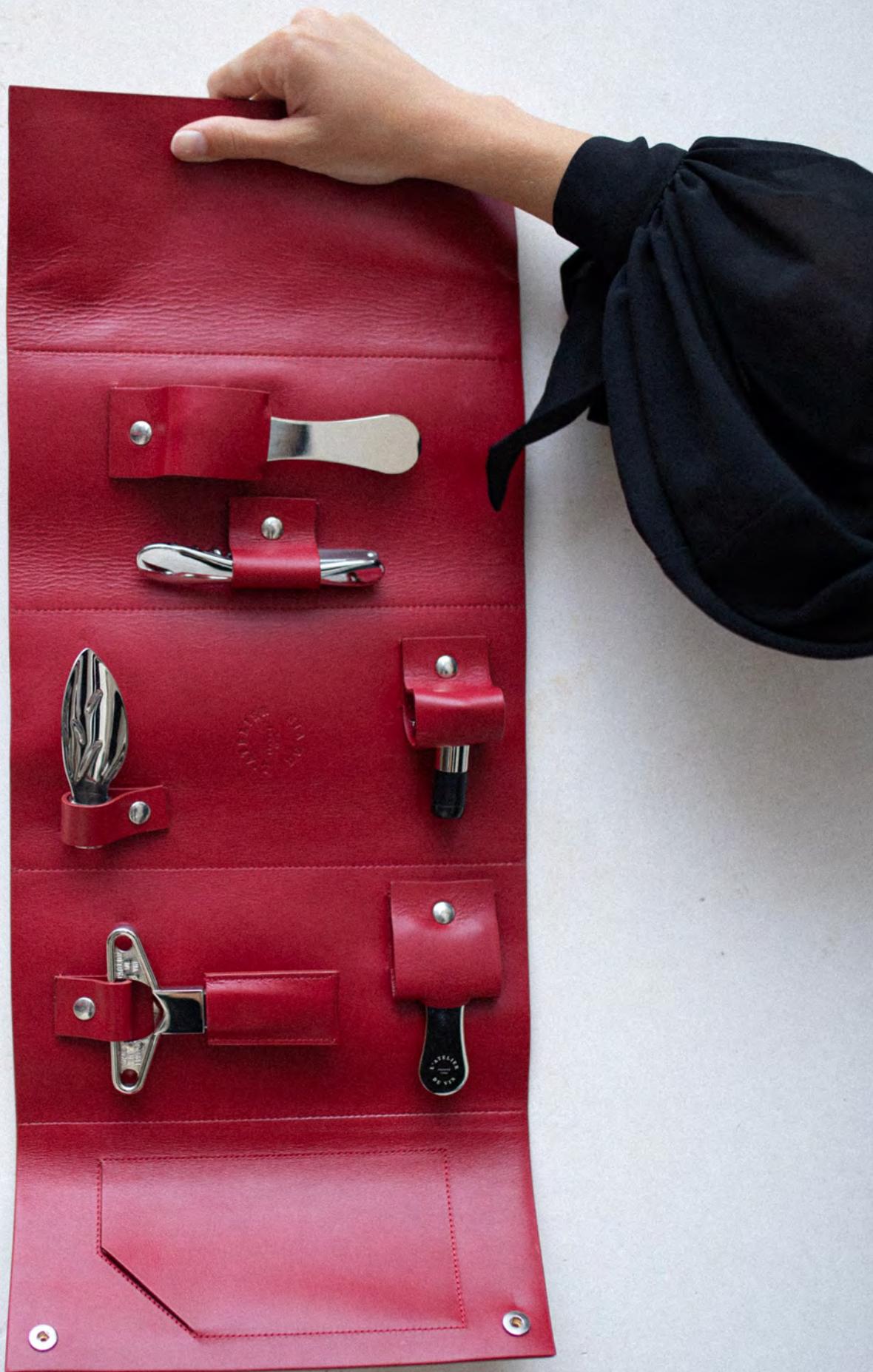
Compact, le tire-bouchon à levier vertical Oeno Motion® assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin. Poignée ergonomique : pièces de noyer massif sur âme en métal chromé. Adapté à la plupart des diamètres de goulots. Mèche de rechange en acier traité. Prise en main agréable et sûre.

There is life in the Oeno Motion® Nomad.

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

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





Oeno Collection Nomad

Ref : 95724



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

Passion du beau et de l'utile. Passion du travail bien fait. Passion du vin et du champagne à vivre ou à offrir. Passion des moments de joie à partager. L'Oeno Collection Nomad est composée du tire-bouchon Garçon métal chromé, du tire-bouchon Bilame Chromé, du coupe-capsule métal chromé, du Verseur-feuille métal chromé, du bouchon à champagne Modèle 54, et d'une Pince à bouchon.

There is passion in the Oeno Collection Nomad.

A passion for the beautiful and the useful. A passion for a job well done. A passion for wine and champagne to experience or to offer. A passion for moments of joy to share. The Oeno Collection Nomad is composed of the Garçon corkscrew in chromed metal, the Bilame chromé corkscrew, the metal chrome Foil Cutter, the Pourer Leaf, the Model 54 champagne cork, and a cork pliers.

Les Bijoux

Ref : 95736



76

Parures précieuses pour belles bouteilles.

Rose mat, silver mat et gold mat, la pochette-coffret Les Bijoux renferme six outils aussi utiles qu'élégants.

Bijoux de qualité, les formes raffinées et le poids idéal des trois bouchons-bijoux permettent une prise en main agréable ainsi qu'une utilisation sans forcer. Les trois anneaux en métal à mémoire dotés de feutrines absorbantes se clipsent sur le goulot et absorbent en toute discrétion les gouttes de vin.

Les gestes sont fluides, assurés, gracieux.

Les six bijoux sont présentés dans une pochette en double cuir de veau ; cuir responsable tanné en Italie. Le cuir extérieur de la pochette est souple, sensuel tandis que le cuir intérieur se fait technique pour éviter les tâches de vin.

Les passionnés pourront glisser cartes de visite, étiquettes de vin ou encore petits mots de remerciement dans une poche secrète cousue main.

Finishing touches to adorn your finest bottles.

In matte hues of pink, silver and gold, the Les Bijoux case opens to reveal six tools that are each as useful as they are elegant.

Named after the French word for jewelry, the three "Bijoux" bottle stoppers feature sleek lines and just the right weight, making for a comfortable grip and smooth use, without needing to apply force. The three rings, in memory metal with an absorbent felt lining, clip onto the bottle neck and discreetly soak up drops of wine.

They bring a certain flow, confidence and grace to the wine experience.

The six decorative pieces are presented in a lined case crafted from responsible calfskin tanned in Italy. The outer leather is supple and sensual, while the inner is engineered to resist wine stains.

Lastly, a hidden, hand-sewn pocket can tuck away business cards, wine labels or thank you notes.





78

Acier inoxydable
et en feutrine
absorbantes

Se « clipse » sur
tous les goulots

Anneaux anti-
couleur en métal à
mémoire de forme

Absorbe en toute
discretion les
gouttes de vin



Bouchon de
conservation du
vin en alliage

Bague en silicone
alimentaire

Adapté à tous
les diamètres de
goulots

Fermeture
hermétique







Les Bons Amis

Ref : 95740



Les deux font la paire.

Un condensé de douce France en version trendy.

La simplicité brute avec un petit supplément de peps.

Le Tire-Bouchon Bilame en zamac brut se pare de cuir rouge Ginger mais garde de sa simplicité avec ses joints visibles.

Accessoirisé d'un lacet en cuir, le Bilame Les Bons Amis se porte autour du cou ou au poignet lors de pique-niques improvisés ou de fêtes entre amis bien entendu.

Le Tire-Bouchon à levier avec ses rivets peints en noir mat, autre outil symbolique de L'Atelier du Vin, s'encanaille avec un cuir bleu Cobalto qui ravira les plus esthètes comme les plus audacieux.

Une idée cadeau. Présentés dans une boîte en carton de qualité, clin d'œil à la matière brute des deux tire-bouchons, Les Bons Amis feront plaisir aux amis appréciant l'art de vivre et le vin à la française.

The two go hand-in-hand.

A trendy twist on French art de vivre.

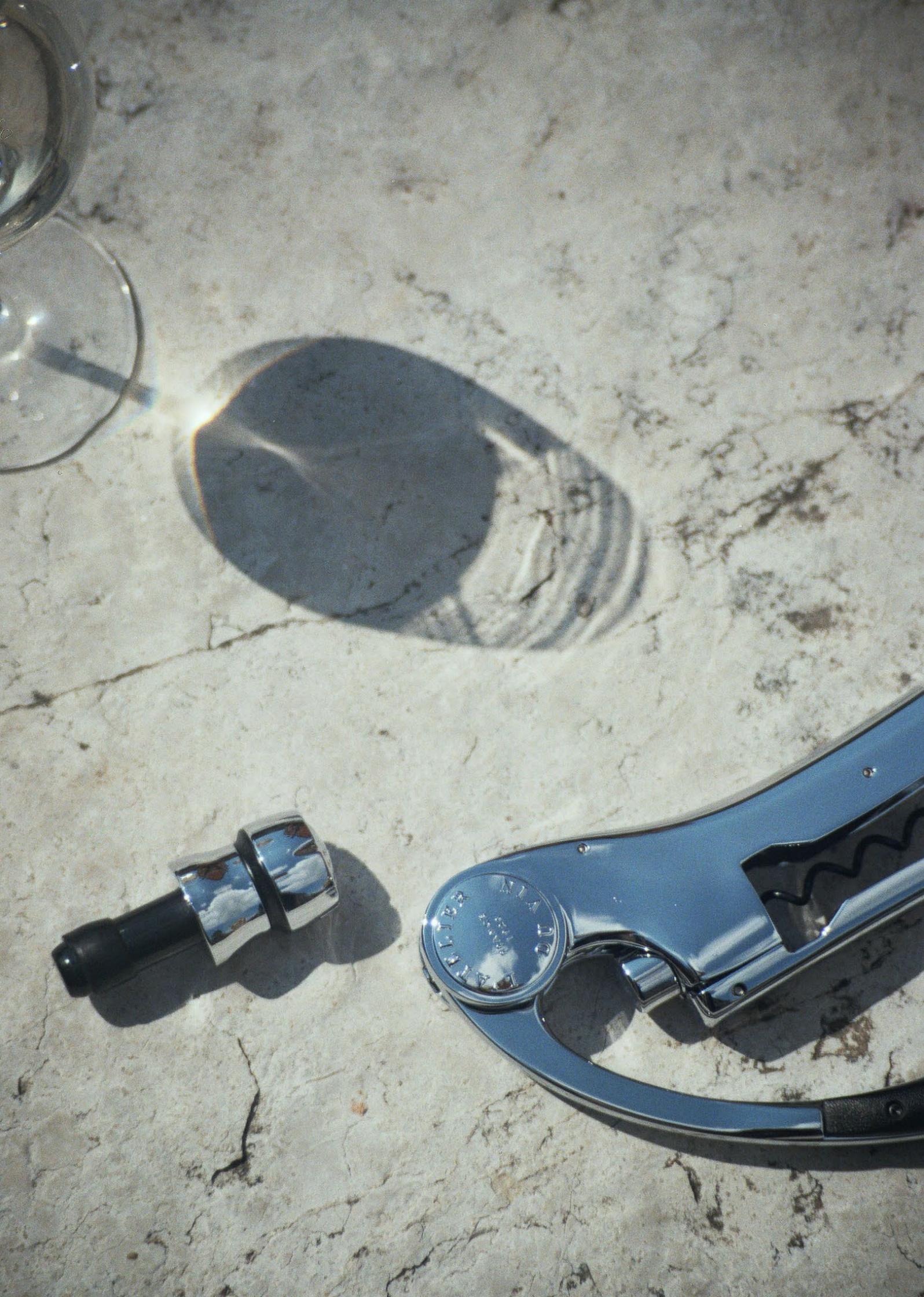
Still the same simple design, but with a little extra zing.

The Bilame corkscrew features Ginger red leather, but stays true to the model's classic simplicity in unrefined zamak, with links left deliberately visible.

Suspended from a black leather cord, the Les Bons Amis Bilame corkscrew can be worn around the neck or wrist for spur-of-the-moment picnics or evenings with friends.

Meanwhile, the lever corkscrew – L'Atelier du Vin's other iconic tool – has been galvanized with Cobalto blue leather, in a move that will delight purists and fun lovers alike, showcasing rivets painted a matte black.

Presented in a high-quality cardboard gift box, in a nod to the unrefined materials making up both corkscrews, the Les Bons Amis set is the perfect gift for a friend who enjoys French art de vivre and fine wine.



Up & Down

Ref : 95760

Personnalisable
Can be personalized



Duo d'instruments. Magnétisme renversant. Réunis dans le coffret. Up & Down, ces deux outils de sommelier sont les maîtres du temps de la dégustation, de la première goutte à la dernière bulle. Du bas vers le haut, votre tire-bouchon à levier Oeno Motion® ouvre le bal. Son mécanisme puissant excelle dans l'art de l'extraction. Du haut vers le bas, votre bouchon de préservation Bubble Cork Silver® clôturé la cérémonie en beauté. Il gardera toute l'effervescence de votre bouteille de champagne ou vin pétillant, pour mieux en profiter demain.

- 1 tire-bouchon à levier Oeno Motion®. Finition chromée.
- 1 bouchon de préservation Bubble Cork Silver® pour vins effervescents.

Finition argentée.

Up & Down Set. A duet of instruments. Overwhelming magnetism. Brought together in the Up & Down set, these two sommelier tools are the key to mastering every last step of a tasting, from the first bubble to the last drop. From the bottom to the top, the Oeno Motion® lever corkscrew starts the ball rolling with a powerful mechanism that excels in the art of extraction. From the top to the bottom, the Bubble Cork Silver® preservation stopper draws the ceremony to a beautiful close. The stopper maintains the full effervescence of your favorite champagnes and sparkling wines – all the better to enjoy the next day.

- 1 Oeno Motion® lever corkscrew. Chromed finish.
- 1 Bubble Cork Silver® preservation stopper for sparkling wines. Silver finish.



84

Tire-bouchon en
alliage

Poignée ergonomique
en cuir faite à
la main

Adaptable à la
plupart des
goulots

Coupe-capsule
intégré



Opérations simples
de vissage et de
devissage

Bouchon en alliage

Corps ergonomique

Diamètre adaptable
pour une parfaite
étanchéité





Oeno Collection 2

Ref : 95610

Personnalisable
Can be personalized



86

Collection utile. Passion pour l'œnologie. Coffret personnel du sommelier et ses curieux objets rituels. Votre collection d'Outils du vin, réunis au complet pour ouvrir, servir, déguster, conserver de rares millésimes de vin rouge, blanc, champagne, vin pétillant.

Une dégustation exceptionnelle s'annonce. Oeno Collection 2. La boîte s'ouvre. Une lueur chromée s'échappe du coffret en bois, paré de noir mat avec le plus grand soin. 7 accessoires d'œnologie s'y tiennent prêts, inoxydables, insatiables, soigneusement rangés dans leur écrin, à graver aux initiales du propriétaire.

Les outils de l'Oeno Collection 2 : x1 Chic Monsieur®, x1 Gard'Vin® ON/OFF métal et son bouchon, x1 Pince à Bouchon, x1 Verseur-feuille, x1 Coupe-Capsule, x1 Modèle 54.

A useful collection for wine enthusiasts. A sommelier's personal toolbox with all its wonderful objects. Your complete collection of wine tools to open, serve, taste and preserve rare vintages of red, white, champagne and sparkling wine. Embark on an exceptional journey with Oeno Collection 2. Open the box. A chrome glow escapes from the wooden case, beautifully coated in a matt black finishing. Carefully arranged within, lie 7 ready-to-use, rustproof wine accessories, awaiting the engraving of their owner's initials.

The tools in the Oeno Collection 2 : x1 Chic Monsieur®, x1 ON/OFF Gard'Vin® metal wine keeper and 1 stopper, x1 Cork Opener, x1 Pourer-Leaf, x1 Foil Cutter, x1 Model 54





Oeno Collection 3

Ref : 95702

Personnalisable
Can be personalized



Minimal, précieux, ce coffret œnologique de poche parle à votre âme de collectionneur, sans détour, ni détail superflu, mais par sa finition très soignée. En toute intimité, Oeno Collection 3 fait honneur à votre cave personnelle, à vos convives particuliers, à votre table de dégustation privée, à votre art de vivre.

Cette petite boîte à merveilles du vin est à collectionner, à manipuler dans les règles de l'art, à personnaliser aux initiales de celui ou celle qui la gardera. Sous son élégant couvercle de bois paré de noir mat, 4 accessoires d'œnologie n'attendent que leur sommelier attiré. 4 instruments pour mettre en musique un beau flacon de vin blanc, une bouteille rare de vin rouge, un grand champagne millésimé. Vos 4 Outils du vin authentiques et durables, sans artifices, alliant la simplicité de l'usage à la beauté de l'objet de collection.

Les outils de l'Oeno Collection 3 : x1 Soft Machine® Crystal, x1 Pince à Bouchon, x1 Verseur-feuille, x1 Gard'Bulles Métal.

This minimal and precious pocket oenological toolbox speaks straight to the collector's soul, with its beautiful, subtle finishing. Oeno Collection 3 pays tribute to your personal wine cellar, special guests, private tasting tables and art de vivre.

A little box of wonders to collect, handle with care and engrave with the initials of whoever may keep it. Beneath an elegant wooden lid coated in matt black, lie 4 wine accessories awaiting their sommelier. 4 instruments to showcase a beautiful bottle of white wine, a rare red, or a vintage champagne. 4 authentic and durable wine tools, combining simplicity of use with the beauty of a collector's item.

The tools in the Oeno Collection 3 : x1 Soft Machine® Crystal, x1 Cork Opener, x1 Pourer-leaf, x1 Metal Gard'Bulles Stopper

Oeno Collection 4

Ref : 95661

Personnalisable
Can be personalized



90

Oeno Collection 4 est un clin d'œil aux amoureux du vin et des belles choses. Il crée l'émerveillement dans les yeux du collectionneur. Au format miniature, ce coffret sommelier de collection noir mat séduit par sa qualité de confection haut de gamme.

Le tire-bouchon sommelier Soft Machine Dandy. Une édition spéciale en acier inoxydable, laiton et acétate, dont les reflets bruns jouent avec la lumière et la dorure des belles lettres de L'Atelier du Vin, embossées à chaud. Quelle élégance ! Sa courbe forme une virgule, comme pour marquer un interlude, le temps de votre dégustation. Assemblage et finition à la main. Coupe-capsule et décapsuleur intégrés. Modèle déposé.

La pince à bouchon de champagne en métal chromé. Une véritable baguette magique, surprenante par son mécanisme d'ouverture original. Cette curiosité œnologique est tout simplement l'outil du vin le plus sûr et le plus pratique pour ouvrir vos bouteilles de champagne et ne pas perdre une seule goutte de votre vin effervescent.

Oeno Collection 4 is a nod to lovers of wine and fine things. It fills the eyes of collectors with wonder. This high quality matt black collector's sommelier box, in a miniature format, includes 2 unique and authentic oenological accessories. 2 L'Atelier du Vin signature wine tools, designed with craftsmanship. 2 sommelierie accessories exclusively devoted to the art of opening fine bottles of wine and champagne.

The Soft Machine Dandy sommelier corkscrew. A special edition in stainless steel, brass and acetate, with brown reflections that play with the light and the beautiful gold hot-stamped letters of L'Atelier du Vin. Such elegance! Its curve forms a comma, as though to mark the interlude of a wine tasting session. It is assembled and finished by hand with a foil cutter and bottle opener included. Patented design.

At the bottom, a chrome champagne cork opener, with a surprisingly original opening mechanism. This oenological curiosity is the safest and most practical way to open champagne bottles without losing a single drop.





L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1921

INZIA
DOMAINE
LOT 22-88-3111

L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1921



Oeno Box[®] Sommelier

Ref : 95261

Personnalisable
Can be personalized



Boîte noire de l'œnologie. Dans ce coffre à secrets de sommelier, se trouve un authentique tire-bouchon à levier professionnel. Chaque ouverture est nette et précise, quel que soit le type de flacon. Inépuisable, votre ouvre-bouteille en métal chromé est accompagné d'une mèche de rechange et une bague Wine Ring[®]. À clipser sur le goulot pour honorer votre bouteille de vin, ce bijou absorbe les coulures lors du service. Le coffret Oeno Box Sommelier[®] contient également un précieux guide Millésimes de poche au format porte-cartes, rappelant les années de millésimes en France de 1977 à 2020 et fournissant des notes indicatives sur les vins de Bourgogne, Bordeaux, Loire, Alsace et Vallée du Rhône. Vous trouverez enfin dans votre boîte au trésor œnologique un tableau imprimé des accords entre les mets et les vins, pour vous guider vers les bons choix.

- 1 Tire-bouchon à levier : finition en métal chromé. Mèche de rechange incluse.
- 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 1977 à 2020. Modèle déposé.
- 1 Tableau des accords vins et mets.

A veritable oenological black box. This secret chest for sommeliers features a truly professional lever corkscrew. Opening is clean and precise every time, no matter the bottle. Our everlasting chrome metal bottle opener comes with a spare spiral and a Wine Ring[®]. This wine-tasting jewel clips onto the neck of your finest bottles of wine and absorbs drops for a spotless serving ritual. The Oeno Sommelier Box[®] also contains a precious Millésimes de Poche vintage pocket guide in business card size, with French vintages spanning from 1977 to 2020 and vital information on the wines of the Burgundy, Bordeaux, Loire, Alsace and Vallée du Rhone regions. Finally, your oenological treasure chest also includes a printed table of food and wine pairings, offering all the guidance you need to make the right choice every time.

- 1 lever corkscrew: Chromed metal finish. Spare spiral included.
- 1 Wine Ring[®]: For clipping onto any type of wine bottle neck to prevent drops down the side of the bottle. Made in stainless steel and felt. Hand wash only. Design patent.
- 1 Millésimes de poche: A vintage pocket guide of French wines from 1977 to 2020. Design patent.
- 1 Wine and food pairings chart.

Ratelier à Outils à Vin

Ref : 95465



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. Fabriqué en France.

Les outils du Ratelier à Outils du Vin : x1 Chic Monsieur®, x1 Pince à Bouchon, x1 Coupe-Capsule métal chromé, x1 Bubble Cork, x1 Bouchon de liège.

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. Made in France.

The tools in the Ratelier à Outil du Vin: x1 Chic Monsieur®, x1 Cork Opener, x1 chromed metal Foil Cutter, x1 Bubble Cork, x1 Cork Stopper.

94

Chic Set Night

Ref : 95720

Personnalisable
Can be personalized



Chic, un cadeau et cadeau Chic

Voici réunis dans un joli coffret graphique un duo d'outils indispensables à l'ouverture et à la préservation du vin. Un duo qui fera son petit effet en cadeau.

Aucun flacon ne résiste à Chic Monsieur® Night. Ce tire-bouchon à vis sans fin est mondialement connu pour sa forme sympathique, sa simplicité d'utilisation et son élégance. L'ergonomie séduisante et la grande technicité du Gard'Vin On/Off, pompe à vide pour préserver l'âme des bouteilles entamées lui ont permis de devenir une référence absolue des Outils du Vin depuis plus de vingt ans. Indispensable à tout amateur, Chic Set Night s'habille d'un noir élégant pour s'intégrer dans la cuisine ou sur les plus belles tables et apporter un chic sans ostentation. Il est fort à parier que ceux qui le recevront en cadeau diront : Oh, Chic Set Night !

Opening and preserving has never looked so chic.

Proudly presented in a striking decorative box, this duo of essential tools for opening and preserving wine makes a chic gift for any wine lover. Your favorite bottles are no match for Chic Monsieur® Night. This twister corkscrew is known worldwide for its attractive shape, ease of use and elegance. Boasting alluring ergonomics and perfect functionality, the Gard'Vin On/Off vacuum pump preserves the soul and essence of your opened wine bottles, earning its place as an essential Wine Tool for over twenty years.

A must-have set for any wine lover, Chic Set Night boasts an elegant shade of black, adding a chic yet unostentatious touch in the kitchen or right at the dining table. An infallible choice as a gift, Chic Set Night truly lives up to its name.



TIRE-BOUCHONS



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

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.





Le « de Gaulle »

Ref : 51095



BEST SELLER
BEST SELLER

Iconique et historique

Une tête et deux grands leviers en guise de bras, ce tire-bouchon incontournable décliné en une infinie de versions partout dans le monde doit son nom - mais est-il nécessaire de le préciser ? - au Général de Gaulle.

Le voici aujourd'hui en version rééditée et dotée d'une mèche spéciale à cinq spires forgée et « téflonnée ». Appelée aussi « queue de cochon », la mèche solide à l'extrémité de notre « de Gaulle » permet d'extraire tout type de bouchon sans l'endommager.

Le corps en zamak, matière résistante par excellence, est laissé à l'état brut avec un simple vernis pour faire ressortir son caractère bien trempé. Ses puissants rivets en noir mat soulignent sa forte personnalité. Ainsi, la solidité du « de Gaulle » de L'Atelier du Vin se perçoit en un clin d'œil.

Présenté dans un écrin graphique jouant sur le blanc et le jaune, ce tire-bouchon iconique prendra sa place partout dans la maison, comme un objet du quotidien... qui sort du quotidien.

Iconic and historic

With a head and two large levers acting as arms, this essential winged corkscrew – available in countless iterations the world over – owes its name, of course, to General Charles de Gaulle.

Now, this classic is presented in a reissued version equipped with a special forged and "Teflon-coated" five-step corkscrew. Also known as a "pigtail," the solid corkscrew at the end of our "de Gaulle" is made to extract any type of cork without damaging it.

The body of the corkscrew – made of zamak, a hard-wearing material par excellence – is left in its natural raw state with a simple varnish to emphasize its rugged nature. Powerful black matte rivets further emphasize the tough character of the bottle opener, with the intensity of L'Atelier du Vin's "de Gaulle" on full display even at a simple glance.

Presented in a decorative case in striking shades of white and yellow, this iconic winged corkscrew fits perfectly anywhere in your home – blending in like a common object that is anything but common.



Oeno Motion® Wood & Chrome

Ref : 95464

Personnalisable
Can be personalized



BEST SELLER
BEST SELLER

Compact, le tire-bouchon à levier vertical assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin. Poignée ergonomique. Adapté à la plupart des diamètres de goulots.

Coupe-capsule intégré. Mèche de rechange en acier traité.
Alliage, noyer massif et matériau de synthèse. Modèle déposé.

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







Oeno Motion® Wood & Black

Ref : 95512

Personnalisable
Can be personalized

103



BEST SELLER
• BEST SELLER •

Compact, le tire-bouchon à levier vertical assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin. Poignée ergonomique. Adapté à la plupart des diamètres de goulots.

Coupe-capsule intégré. Mèche de rechange en acier traité.
Alliage, noyer massif et matériau de synthèse. Modèle déposé.

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



Oeno Motion® Transatlantic



104

Une édition limitée exclusivement disponible aux USA.

Fabriquée en France pièce par pièce avant de traverser l'Atlantique puis assemblée dans la baie de Manhattan, la Statue de la Liberté était un hommage à l'histoire commune entre nos deux peuples amis, en particulier au centenaire de la Déclaration d'Indépendance Américaine.

Un tire-bouchon rare au mécanisme infailible

Distingué par ce bleu laqué intense couvrant son manche en bois au bout du levier, le tire-bouchon Oeno Motion Transatlantic® est exclusivement réservé à notre clientèle états-unienne, ce qui en fait déjà un tire-bouchon de collection.

Derrière le charme charismatique de ses courbes, ce rare instrument d'œnologie se montre redoutablement performant quelle que soit la bouteille de vin à ouvrir. Doté de lames coupe-capsule cachées à l'intérieur de sa mâchoire, ce tire-bouchon à levier offre une prise solide une fois positionné sur le goulot.

Avec une facilité déconcertante, un simple aller-retour du levier bleu permet d'extraire le bouchon de liège sans effort par sa mèche spiralée en acier. Le geste rituel de l'ouverture est sublimé et rassurant, pour célébrer l'art de vivre le vin à chaque nouvelle dégustation.

A Limited Edition Available Exclusively in the U.S.

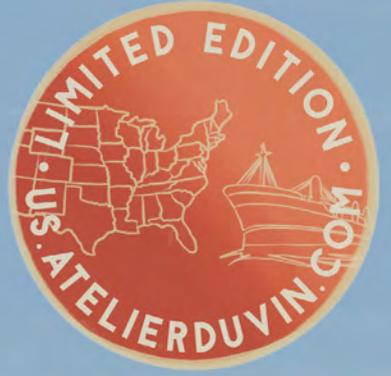
Each part of the Statue of Liberty was made in France before crossing the Atlantic to be assembled in Manhattan Bay, as a tribute to the shared history between the two countries and, in particular, to commemorate the 100th anniversary of the United States Declaration of Independence.

A Rare Corkscrew with a Foolproof Mechanism

The Oeno Motion Transatlantic® corkscrew, which stands out for its bright blue lacquered wooden handle, was designed exclusively for our US customers, making it a collector's item.

Behind the charismatic charm of its curves, lies a rare, highly effective wine tool that can open any wine bottle. This lever corkscrew includes a hidden foil cutter in its jaw and provides a solid grip once positioned on the neck.

One simple back and forth motion of the blue lever effortlessly extracts the cork with the spiral steel worm. The smooth movement enhances the bottle opening ritual, celebrating the art of living wine with each new tasting experience.



OENO MOTION TRANSATLANTIC







Soft Machine® Blade – Le Pierre

Ref : 95772

Personnalisable
Can be personalized



Une masterpiece !

La ligne des Soft Machine s'agrandit avec le Soft Machine Blade – Le Pierre qui se pare de bois d'ébène, de laiton et d'inox massif travaillé à la main.

Ce choix de matières précieuses est loin d'être anodin : la noblesse du bois et la robustesse des métaux font écho à la personnalité de Pierre qui a dirigé notre entreprise familiale en partageant sa passion et son savoir-faire durant de nombreuses décennies.

Séduisant par son élégance et sa technicité créative, le Soft Machine Blade – Le Pierre est remarquable par son système unique à crémaillère permettant l'ouverture de bouteille en un mouvement fluide et continu. Pour parfaire le geste, le Soft Machine Blade – Le Pierre est doté d'une petite lame robuste à l'ergonomie singulière permettant de couper les capsules de façon nette et précise.

Véritable pièce d'artisanat, chaque Soft Machine Blade – Le Pierre est verni à la main.

Objet hommage mais aussi objet de collection que l'on a envie d'emporter partout avec soi, Le Soft Machine Blade – Le Pierre est l'Outil du Vin par excellence des amateurs, des passionnés comme des connaisseurs.

A masterpiece!

The latest addition to the Soft Machine collection, the Soft Machine Blade – Le Pierre is adorned with ebony, brass and solid hand-worked stainless steel.

The choice of precious materials was no accident. Precious wood and sturdy, robust metals were selected to echo Pierre's personality, and the many decades he spent leading the family business by sharing his steadfast passion and expertise.

With a seductive mix of elegance and creative functionality, the Soft Machine Blade – Le Pierre stands out from the pack thanks to a unique rack system that lets you open bottles in one fluid and continuous movement. Ensuring the perfect uncorking experience from the very start, the Soft Machine Blade – Le Pierre also includes a small robust blade with a unique ergonomic design for clean and precise cuts through the foil.

A true work of expert craftsmanship, every Soft Machine Blade – Le Pierre is hand-varnished with the utmost care.

Both a tribute and a collector's item you will want to take with you everywhere, Le Soft Machine Blade – Le Pierre is the ultimate Wine Tool for wine lovers, enthusiasts and true connoisseurs.

Soft Machine Brass

Ref : 95647

Personnalisable
Can be personalized



La noblesse d'un éclat mat

Avec le Soft Machine Brass, les passionnés de beaux objets ont trouvé le tire-bouchon parfait.

Mécanisme poétique. Ouverture en douceur.

Le Soft Machine extrait le bouchon de liège en un seul mouvement grâce à son système unique à crémaillère. Une fois le levier d'appui positionné sur le goulot, cet ingénieux engrenage maintient la mèche dans l'axe vertical tout au long du processus de débouchage. En un seul geste fluide et continu, l'extraction se déroule sans effort ni torsion du bouchon.

Une lame coupe-capsule et un décapsuleur sont intégrés au manche.

Matière poétique. Fabrication en douceur.

En version Brass, le corps de Soft Machine, en acier inoxydable, est recouvert de deux peaux de véritable laiton massif fixées et ajustées à la main. Compagnon de tous les jours comme des grandes occasions, le Soft Machine Brass se patinera au fil du temps, et la matière révélera un toucher unique.

Comme tous objets précieux travaillés avec des matières naturelles, l'aspect du Soft Machine Silver peut varier. Aussi, il exige un entretien régulier avec des produits adaptés. Ainsi protégé, le Soft Machine Brass traversera le temps avec élégance et singularité.

The sheer nobility of a matte sheen

At last, the perfect corkscrew for lovers of fine objects: the Soft Machine Brass.

A poetic mechanism. Uncorking with care.

The Soft Machine extracts corks in a single motion thanks to its unique rack-and-pinion system. Once the support lever is positioned on the neck of the bottle, this ingenious mechanism keeps the spiral aligned vertically throughout the uncorking process. Removing the cork is effortless and free of breakage – all in one fluid, continuous motion.

A foil-cutter and bottle opener are built into the corkscrew's handle.

A poetic material. Crafted with care.

In the Brass version, the Soft Machine's stainless steel body is covered with two layers of genuine solid brass, attached and adjusted by hand. The perfect companion every day and on special occasions, Soft Machine Brass will develop a patina over time, revealing a unique feel.

As with all precious objects made from natural materials, the appearance of Soft Machine Silver can vary. Therefore, it requires regular maintenance with appropriate products. Thus protected and properly cared for, Soft Machine Brass will stand the test of time with elegance and enduring singularity.



Soft Machine Rosewood

Ref : 95544

Personnalisable
Can be personalized

Manche en bois de rose massif
Solid Rosewood handle





Soft Machine® Crystal

Ref : 95638

Personnalisable
Can be personalized



Design cristallin. Prouesse ergonomique. Évidence de la prise en main. Par la transparence du manche en polycarbonate, cette édition Soft Machine Crystal® met en lumière l'ingéniosité de son mécanisme à crémaillère. Maintenant le bouchon à la verticale pour une extraction en un seul mouvement continu, cet engrenage unique distingue le Soft Machine® des autres tire-bouchons de sommelier, qui imposent un débouchage en deux temps. En acier et alliage chromé, le levier d'appui, la mèche et les rouages absorbent la pression tout en multipliant la force de la main. En finesse, le geste d'ouverture est fluide et doux comme une caresse. Roulette coupe-capsule intégrée. Modèle déposé.

Crystalline by design. Ergonomic prowess. The grip is all the proof you need. This Soft Machine Crystal® edition features a transparent polycarbonate handle to proudly showcase the ingenuity of its gear mechanism. Keeping the cork vertical for extraction in a single continuous movement, this unique gear system sets the Soft Machine® apart from other sommelier corkscrews, which require two-step uncorking. The support lever, spiral and cogs – crafted in steel and chrome alloy – absorb the pressure and add a boost of strength to your grip. Overflowing with finesse, opening is fluid and soft as a lover's caress. Integrated foil-cutting wheel. Design patent.

Garçon !®

Ref : 95376

Personnalisable
Can be personalized



D'un dessin tout en courbes alliant esthétique et ergonomie, le Garçon® est un tire-bouchon sommelier iconique de L'Atelier du Vin.

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. Modèle déposé.

In a curved design that combines style with ergonomics, Le Garçon® is the iconic sommelier's corkscrew from L'Atelier du Vin. 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 finishing. Design Patent.

114

Chef Sommelier

Ref : 95015

Personnalisable
Can be personalized



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

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





LEWINEB
FRANCE
1988

LEWINEB
FRANCE
1988

WWW.LEWINEB.COM

WWW.LEWINEB.COM

Chic Monsieur® Night

Ref : 95706



117

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®

Ref : 95244

Personnalisable
Can be personalized



118

Fin ruban de métal courbé en acier inoxydable, dessiné comme une arche au-dessus du goulot, Chic Monsieur® est doté d'une tête expressive qui facilite sa prise en main, et d'un système de vis sans fin qui simplifie l'extraction du bouchon.

Chic Monsieur® est né du désir de rendre hommage à l'outil en révélant son ossature, sa structure nue, sans fioriture, pour renouer avec une forme simple et purement fonctionnelle.

Acier inoxydable. Modèle déposé.

Thin ribbon made of curved metal, designed like an arch upon the bottle's neck, Chic Monsieur® has also got an expressive head which facilitates its handling, and a self-pulling system with a stainless steel worm, making the cork slip out without effort.

Chic Monsieur® has been created to pay a tribute to the corkscrew as a tool, by revealing its naked structure, without embellishments, in order to renew one's link with a simple and purely functional form.

Stainless steel. Design patent.





MADE
IN
FRANCE

ATELIER
DU
VIN

M&S-EN
BOUTEILLE

Bilame – Chrome

Ref : 95235

Personnalisable
Can be personalized



Métal chromé
Chromed metal

Bilame

Ref : 95223

Personnalisable
Can be personalized



Métal noir
Black metal

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.

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 «bistrotts». Thanks to it, they could take a few sips from bottles and then replace corks without anyone noticing!
Designed and made in France.*

Bilame Craft

Ref : 95265

Personnalisable
Can be personalized

122



Génie sortant de la bouteille. Baguette magique du sommelier. Le zamak brut du Bilame Craft® révèle son authenticité, comme un clin d'œil à l'histoire de ce tire-bouchon culte. À la manière des outils d'artisan, son étui en cuir véritable, fait main en Italie, protège son mécanisme. Sans forcer, ses fines lames se glissent entre le liège du bouchon et le verre du goulot pour ouvrir ou reboucher un flacon, d'un simple tour de main. Breveté par L'Atelier du Vin depuis 1949, ce système d'ouverture permet d'extraire le bouchon sans le percer, avant de le réinsérer dans le goulot, comme si de rien n'était.

A genie out of the bottle. The sommelier's magic wand. The raw zamak of the Bilame Craft® is a testament to its authenticity and a nod to the history of this mythical corkscrew. A genuine leather case, handmade in Italy, protects its mechanism like the tool of a great artisan. The fine blades of the corkscrew slip between the side of the cork and glass neck to open or re-cork a bottle, all with a simple turn of the hand and no forcing. Patented by L'Atelier du Vin in 1949, this opening system lets you extract the cork without piercing its surface – before putting it back into place as if nothing had happened at all.





MAILLIER
EN
VIN

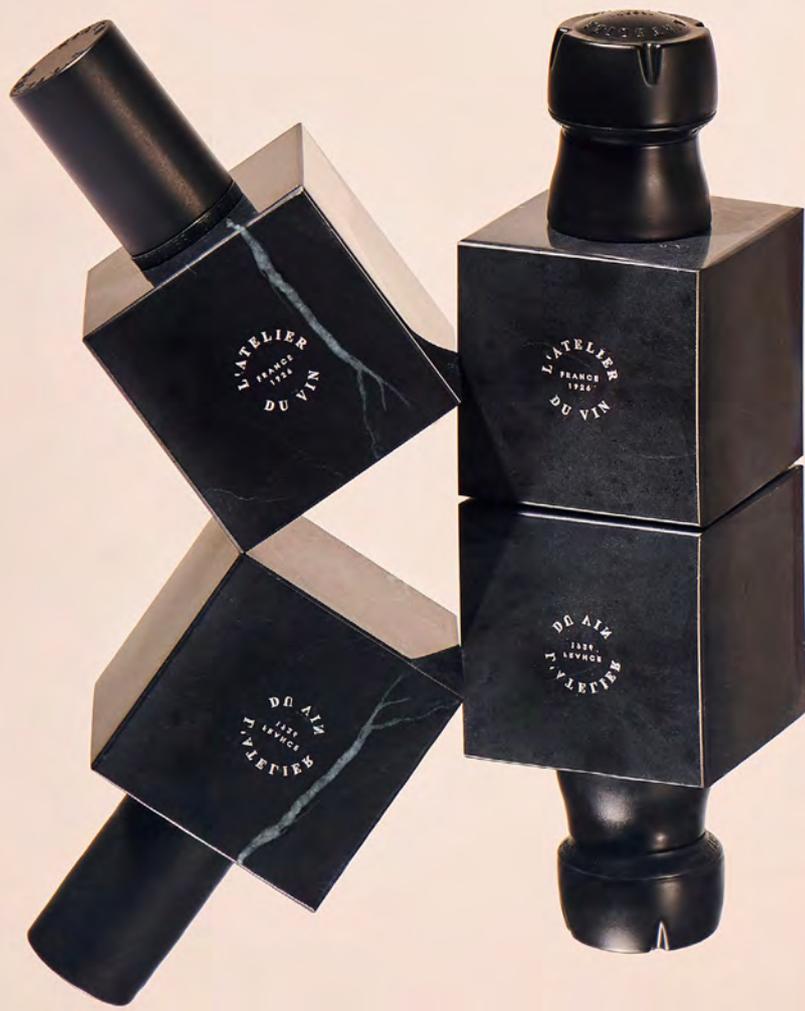
MADE
IN
FRANCE

MAILLIER
FRANCE
ITALIE
DU VIN





PRÉSERVATION



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...

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...



Gard'Vin ON/OFF® Power – Signature

Ref : 95739

Personnalisable : 95839

Can be personalized : 95839



Il y a un cadeau dans l'air...

Offrir le Gard'Vin ON/OFF® Power - Signature, c'est offrir bien plus qu'une pompe à vide.

C'est offrir un objet technologique chaleureux et facile d'utilisation.

C'est permettre à celui ou celle qui le reçoit de prolonger la durée de vie et la fenêtre de dégustation de vins précieux après leur ouverture.

C'est en quelque sorte offrir un outil de haute qualité reconnu par de nombreux œnologues. Indispensable pour les sommeliers et les cavistes, il ravira également les passionnés de vin et les amateurs.

La ligne du Gard'Vin ON/OFF® Power - Signature est inspirée de celle des pressoirs en bois. En fonte d'aluminium couleur cep de vigne, le Gard'Vin ON/OFF® Power - Signature est présenté dans un écrin argent et noir mat. Le disque supérieur est en métal épais chromé avec le sceau de L'Atelier du Vin embossé lettre à lettre. Il est accompagné de trois bouchons techniques à valve et mémoire de date de mise sous vide présenté dans une bourse en tissu noir.

Le Gard'Vin ON/OFF® Power - Signature est livré avec un cordon de charge tressé et doté d'un collier en cuir naturel pour faciliter son rangement.

Un cadeau qui fait le vide mais remplit de joie celui ou celle qui le reçoit.

Gifting is in the air...

As a gift, the Gard'Vin ON/OFF® Power – Signature is much more than a vacuum pump.

It is an approachable, easy-to-use piece of technology, allowing its owner to preserve fine wines for longer after opening and prevent them from turning before their next tasting session.

A high-quality tool favored by many experts and a go-to for sommeliers and wine merchants, it makes for a gift that will delight connoisseurs and wine lovers.

The Gard'Vin ON/OFF® Power – Signature's silhouette is inspired by wooden winepresses. In grape-red cast aluminum, the piece is nestled in a silver and matte black case. Its upper disc bears the L'Atelier du Vin hallmark, each letter embossed on thick chrome-plated metal. It comes with three technical valve sealers that record the vacuum date, presented in a black fabric pouch. A woven charging cable is included, as well as a natural leather cord for easy storage.

Give the gift of perfectly preserved wine.







MADE IN U.S.A.
1988



Gard'Vin ON/OFF® Power

Ref : 95738



BEST SELLER
•
BEST SELLER

Il y a de la technologie dans l'air...

Tout comme le Gard'Vin ON/OFF® manuel, la pompe à vide de référence pour de nombreux œnologues, le Gard'Vin ON/OFF® Power permet de prolonger la durée de vie et la fenêtre de dégustation de vins précieux après leur ouverture. Ainsi, l'on peut dire qu'il rend un fier service aux sommeliers, aux cavistes mais aussi aux passionnés de bons vins.

Son petit plus : sa technologie qui permet une mise sous vide efficace et précise.

L'absorption de l'air se fait automatiquement, elle est indiquée par un signal sonore et par une led blanche aux différents faisceaux indiquant les étapes de l'opération. Le moteur se coupe de lui-même une fois le vide d'air obtenu.

Sa ligne inspirée de celle des pressoirs en bois et sa matière en ABS noir mat en font un outil chaleureux et instinctif. Gage de haute qualité, le sceau de L'Atelier du Vin est embossé sur son disque supérieur métallique.

Le Gard'Vin ON/OFF® Power est présenté avec trois bouchons techniques à valve et mémoire de date de mise sous vide. Il est livré avec un cordon de charge. Les grands crus ont quelques beaux jours devant eux.

Technology is in the air...

Just like the manual Gard'Vin ON/OFF®, the go-to vacuum pump for wine connoisseurs, the Gard'Vin ON/OFF® Power helps preserve fine wines for longer after opening and prevent them from turning before your next tasting session.

It's a precious ally for sommeliers, wine merchants, and anyone who is passionate about good wine. What makes it special is its efficient, precise vacuum technology.

The air is removed automatically, with a sound signal and white LED with different flashes indicating when the process is under way or finished. The electric pump switches itself off once the vacuum is complete.

Its silhouette, inspired by wooden winepresses, and its matte black ABS finish make for an approachable, instinctive tool. And, attesting to its high quality, the pump bears the L'Atelier du Vin hallmark on its upper metallic disc.

The Gard'Vin ON/OFF® Power comes with three technical valve sealers that record the vacuum date, as well as a charging cable. Enjoy your finest wines at their very best, for longer.







Gard'Vin ON/OFF®

Ref : 95382

Personnalisable
Can be personalized



BEST SELLER
BEST SELLER

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® – Chrome

Ref : 95243

Personnalisable
Can be personalized

138



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.





Bouchon ON/OFF

Ref : 095045



Bouchon de conservation pour pompe à vide.

Un voyant de couleur est situé au sommet du bouchon Gard'Vin ON/OFF pour indiquer si votre précieux flacon contient encore de l'oxygène ou non : lorsque l'indicateur n'est plus visible, la bouteille est vidée de l'air entré lors de l'ouverture et désormais fermée de manière totalement hermétique. En attendant sa réouverture le lendemain ou surlendemain, votre millésime ne bougera pas. Grâce à ce pack de 3 bouchons Gard'Vin ON/OFF, vous pouvez déguster 3 vins différents de votre sélection personnelle avec parcimonie, en plusieurs fois, afin d'en profiter plus longtemps, à quelques jours d'intervalle, sans toutefois en perdre la moindre goutte.

Vacuum Pump Wine Sealers.

A coloured indicator is located on top of the Gard'Vin ON/OFF sealer so that you know whether or not your previous bottle still contains oxygen: when the indicator is no longer visible, all the air that entered the bottle when it was opened has been removed and it is now hermetically sealed. The taste will be preserved until the wine is next opened. With this 3 pack of Gard'Vin ON/OFF sealers, you can enjoy 3 different wines from your personal collection on several occasions, and enjoy them for longer, a few days apart, without losing a single drop.

141

Bouchons ON/OFF Power®

Ref : 95737



Bouchons pour pompe à vide électrique.

Gardien impassible, bouclier infranchissable, le bouchon Gard'Vin ON/OFF Power® n'est pas un bouchon de conservation comme les autres. Spécifiquement conçu pour l'usage d'une pompe à vide, cet ingénieux système de fermeture permet l'extraction de l'air contenu dans une bouteille de vin fraîchement ouverte. Sous son apparence timide, des années de recherches ont permis d'aboutir à ce mécanisme d'étanchéité hautement performant.

Grâce à ce pack de 3 bouchons, vous pouvez déguster 3 vins différents de votre sélection personnelle avec parcimonie, en plusieurs fois, afin d'en profiter plus longtemps, à quelques jours d'intervalle, sans toutefois en perdre la moindre goutte.

Plugs for electric vacuum pumps.

An impenetrable shield, the Gard'Vin ON/OFF® Power sealer is no ordinary wine sealer. Designed specifically for a vacuum pump, this ingenious system allows to extract the air in a freshly opened bottle. This high performance sealing mechanism is the result of years of research.

With this 3 pack of sealers, you can enjoy 3 different wines from your personal collection on several occasions, and enjoy them for longer, a few days apart, without losing a single drop.

Le Trio – Bouchons

Ref : 95741

Modèle déposé
Design patent



142

Trois bouchons de conservation faisant honneur à chaque dégustation.

Rose mat, silver mat, gold mat : ces bouchons hermétiques faits d'alliage sont aussi utiles qu'élégants. En lieu et place du bouchon de liège, chaque bouchon de conservation vient couronner son flacon de verre comme un diadème.

D'une courbe raffinée et ergonomique, ces trois bouchons bijoux permettent une prise en main optimale par le pouce et l'index. Avec aisance et fluidité, ils vous invitent à prolonger la dégustation d'une bouteille de vin ouverte, qu'il n'a jamais été aussi facile de reboucher et déboucher.

En particulier, l'alliage dont ils sont constitués leur confèrent un poids idéal, gage de valeur, de qualité et d'assurance dans le geste au rebouchage comme au débouchage. Grâce à leur bague en silicone alimentaire, vos bouchons de conservation s'adaptent à tous les diamètres de goulots pour garantir une fermeture hermétique. Le nectar de Bacchus est mis à l'honneur, comme il se doit, et préservé jusqu'à la dernière goutte.

Three bottle stoppers to honour each tasting experience.

Pink matte, silver mat, gold mat: these hermetic stoppers are as useful as they are elegant. In the place of the cork, each bottle stopper crowns the glass bottle. With refined and ergonomic curves, these three jewel stoppers provide an optimal grip using the thumb and index finger. You can thus continue to enjoy an open bottle of wine, while uncorking and recorking it with great ease. The stoppers are also made out of ideally weighted alloy, reflecting their value and quality. Their food-grade silicone rings adapt to all neck diameters to ensure an airtight seal. The wine is honoured as it should be and preserved to the very last drop.



DANS LA
REGION DE
PRODUCTION

MAS

BOUILLE
A LA



AMOUR



Le Bouchon Universel – Pincé

Ref : 95489

Display de 24 pièces
Display of 24 pieces

145



Garde flacon. Ustensile du quotidien. Indispensable en cuisine, au cellier ou dans votre espace de dégustation, cet accessoire de préservation doit toujours être à portée de main au moment de refermer une bouteille. Conçu en matériaux alimentaires pour reboucher et déboucher à l’infini, Le Bouchon s’adapte à différents formats de goulots et types de boissons ou ingrédients, qu’il s’agisse de conserver du vin, de l’eau, de l’huile d’olive ou du vinaigre. Derrière sa silhouette courbe se cache une ergonomie parfaite, tant pour le saisir entre les doigts que pour combler l’interstice du goulot. Le Bouchon est disponible en 3 couleurs : rouge, noir, ou marron.

The saver of fine bottles. An everyday utensil. Indispensable in the kitchen, cellar and anywhere you carry out tastings, this preservation accessory is best kept close at hand for extending the life of any opened bottle. Made with food-grade materials for endless insertion and removal, our Stopper is compatible with different neck sizes, types of drinks and ingredients – whether for preserving wine, water, olive oil, vinegar and much more. Its curved silhouette is highly ergonomic, offering the perfect grip between your fingers and easy insertion into bottle openings. The Stopper is available in 3 colors: red, black and brown.

Bouchon Gard'Bulles

Ref : 95383

Personnalisable
Can be personalized

Display de 12 pièces
Display of 12 pieces



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

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

146

Bubble Indicator®

Ref : 95075



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.

Gard'Bulles Métal

Ref : 95681

Personnalisable
Can be personalized



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

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



VERRES ET CARAFES



Nos Carafes à décanter

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

Nos verres à dégustation

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

Glassware

Our Decanters

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

Our Tasting Glasses

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



Bubbles Celebration – Le Duo

Ref : 81660



Flûtes à champagne design.

Les flûtes Bubbles Celebration ouvrent de nouveaux horizons aux rituels champenois.

Chaque coupe de champagne est unique

Soufflée à la bouche par un maître artisan verrier, chaque flûte à champagne Bubbles Celebration est une pièce unique et numérotée. Toute la finesse des bulles s'exprime dans cet audacieux verre sur pied de collectionneur. Soudain, les heureux dégustateurs ont les yeux pétillants, le verre idéal en main, la poésie au bout des lèvres.

Comme une renaissance dans un corps de lumière, la courbe du calice en forme de tulipe des traditionnels verres de champagne devient ligne droite, profil minimal et affûté d'un cône géométrique, libérant instantanément une étonnante sensation de fraîcheur. Au pied de la coupe, le cercle plan devient sphère, fantaisie d'une bulle de champagne matérialisée par un sublime verre transparent et coloré. Visuellement, le résultat est extraordinaire.

Par sa légèreté euphorisante, son harmonieux grain de folie, ce duo de coupes de champagne est un authentique chef d'œuvre de design conceptuel, parfaitement exécuté en verrerie pour créer l'effervescence du moment de dégustation. Les arts de la table sont autant respectés que bouleversés par cette double signature d'artistes, pour ne retenir que l'essentiel : partager le plaisir d'être ensemble. Trinquen et rire aux éclats ! Coffret vendu sans bouteille.

Bubbles Celebration champagne flutes design.

Our Bubbles Celebration flutes take the champagne experience to all-new horizons.

Each Champagne Glass Is Unique

Each Bubbles Celebration champagne flute is unique, numbered and hand-blown by an artisan glassmaker. These bold, collector's stemmed glasses bring out the champagne's fine bubbles with a touch of poetry, much to the taster's delight.

The traditional champagne glass' tulip-shaped bowl leaves way to straight lines, and a minimal, sharp geometric cone. The flat circular foot becomes a transparent and colourful glass bubble-shaped sphere. Visually, the result is extraordinary, akin to a renaissance in a body of light.

With its euphoric lightness and touch of folly, this duo of champagne glasses is an authentic masterpiece of conceptual design, perfectly executed in glassware to create an effervescent tasting experience. The flutes, designed by two artists, turn the art of tableware upside down, while retaining what matters most – bringing people together. With toasts and laughter!

Box sold without bottle.





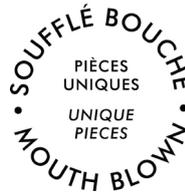






Bubbles Celebration – La Collection

Ref : 81661



Flûtes à champagne design.

Les flûtes Bubbles Celebration redéfinissent les traditions du champagne en offrant de nouvelles perspectives de dégustation.

Des flûtes à champagne uniques et festives

Le coffret Bubbles Celebration est un écrin élégant qui dévoile huit créations exceptionnelles. Chacune de ces flûtes à champagne raconte une histoire unique capturant l'essence de l'artisanat tout en embrassant des designs contemporains.

Ces pièces, travaillées à la main avec précision et savoir-faire, reflètent la beauté et la complexité de l'art verrier. Chaque flûte à champagne Bubbles Celebration, soufflée bouche par un maître verrier, se distingue par son unicité et son numéro de série, rendant chaque pièce singulièrement exceptionnelle. Dans cette nouvelle interprétation, la flûte à champagne se métamorphose : la silhouette traditionnelle en forme de tulipe laisse place à une forme plus directe et moderne, un cône minimaliste et élancé. Le pied plat traditionnel se transforme en une sphère captivante, évoquant une bulle de champagne, réalisée en verre transparent et délicatement coloré.

Réunies dans un coffret, les flûtes à champagne Bubbles Celebration représentent non seulement un témoignage de l'art verrier, mais aussi un pont entre tradition et innovation, entre l'artisanat et l'art. La palette de couleurs choisie pour ces créations est à la fois subtile et sophistiquée, avec une gamme s'étendant sur huit nuances délicates.

Bubbles Celebration champagne flutes design.

Our Bubbles Celebration flutes redefine the traditional world of Champagne, offering a new tasting perspective.

Unique Champagne flutes for all occasions

The Bubbles Celebration case is an elegant showpiece for eight exceptional pieces of glassware. Each Champagne flute tells a unique story, a tale of traditional craftsmanship and contemporary design.

Handcrafted with precision and expertise, these exceptional pieces reflect the beauty and complexity of glassmaking. Each Bubbles Celebration Champagne flute is mouth-blown by a master glassmaker – each flute is unique, with an individual serial number reflecting its exceptionality.

The classic Champagne flute undergoes a metamorphosis under this new creative interpretation with the traditional tulip-shaped silhouette giving way to a more direct, modern form – a slender, minimalist cone. The traditional flat stem is transformed into a captivating sphere, reminiscent of a Champagne bubble, crafted in transparent, delicately coloured glass.

Presented in a stylish case, the Bubbles Celebration Champagne flutes are not only a testament to the craft of glassmaking, but a bridge between tradition and innovation, between craftsmanship and art. The sublime colour palette chosen for the flutes is both subtle and sophisticated, with a range of eight delicate shades.







L'Explreur® Oenologie

Ref : 95648

Boîtes de 4 verres
Box of 4 glasses



158

Le verre qui fait parler le vin®.

Libérez les arômes du vin !

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

- Les plus présents se libèrent de manière plus puissante, plus « lisible ».

De nouveaux arômes plus subtils ou plus complexes se révèlent.

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

Brevet international. Invention française. Prouesse de technique verrière.

The glass that allows wine to express itself.

Release the aromas of wine!

Inhale first the wine in the glass; then swirl your wine in your Exploreur® Oenology glass for a few seconds and then breathe in the difference. As the wine moves against the wall of the glass, the intensity of its aromas increases significantly.

With the Aroma line, your experience of the aromas of wines will go from the ordinary to the extraordinary!

- *The prevalent aromas will become more powerful and more « defined »*
- *The more subtle and complex aromas will be revealed.*

These glasses have been enamelled with micro « beads ». The first of the « beads » (the one closest to the rim) indicates the correct level to which to fill the glass. It is essential when pouring wine never to fill the glass more than one-third full.

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

Nervure des Arômes®
Aroma line







L'Explreur® Spiritueux

Ref : 95649

Boîtes de 2 verres
Box of 2 glasses



Libérez les arômes des alcools grâce à la Nervure des Arômes® de l'Explreur® 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'Explreur® 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'Explreur® 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'Explreur® 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.

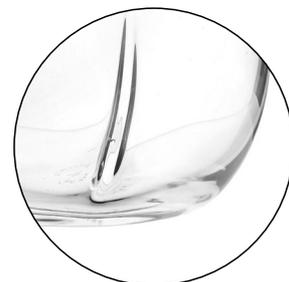
The ultimate in taste optimisation. The Aroma line, associated with a good ratio of the dimensions of the Exploreur® Spirits glass was designed to be perfectly proportioned for spirits. The ratio of the Exploreur® Spirits glass allows you to better perceive and experience the "texture" of (good) spirits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

Nervure des Arômes®
Aroma line



Carafe Open Cristal Developer®

Ref : 95017



PIÈCES
UNIQUES
UNIQUE
PIECES

SOUFFLÉ BOUCHE
MOUTH BLOWN

162

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

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

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

Decanting a wine using the Developer® is bringing it gently and effectively to its optimum condition for decantation:

- *Optimisation of its bouquet and taste: the extended contact of the wine with the Developer® considerably reduces the sulphur dioxide content found in some bottles, significantly improving the benefits of the bouquet and the taste.*
- *Ideal oxygenation: as a result of the Developer®'s 6 pouring grooves, the wine flows smoothly and slowly, providing an ideal oxygenation along the length of the walls of the Open Cristal.*

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





Carafe Bonde

Ref : 81158



165

Carafer en beauté

Reconnaisable à son dessin inchangé depuis plus de trente ans, la carafe Bonde est une pièce incontournable de L'Atelier du Vin. Son assise large et son goulot évasé font de la Carafe Bonde une formidable alliée pour l'oxygénation de tous les vins, en particulier les vins les plus jeunes. Ses formes simples et harmonieuses sont sublimes par un verre soufflé bouche. Chaque carafe est unique. Son bouchon de verre plein remarquable, inspiré par les bondes coiffant les tonneaux des grands vins, apporte grâce et distinction. Plaisir des yeux et plaisir des sens : le vin ainsi oxygéné libère son arôme avec élégance. Lors de déjeuners en famille ou de dîners entre amis, la carafe Bonde est présente sur la table pour toutes les occasions. Fabriqué en Europe.

Decanting in total style

Instantly recognizable by a design that has been unchanged for over thirty years, the Bung Decanter is a L'Atelier du Vin classic and an absolute essential. Its wide base and flared neck make the Bung Decanter the perfect ally for helping your favorite wines breathe – especially younger varieties. Mouth-blown glass serves to enhance the simple and harmonious shapes and contours. Each carafe is unique. The remarkable stopper in full glass – inspired by the bung stoppers used for barrels of fine wine – adds a touch of grace and sophistication. A feast for the eyes and all five senses, properly oxygenated wine expresses aroma with elegance. Whether at family lunches or festive dinners with friends, the Bung Decanter makes a fine addition to any table on any occasion. Made in Europe.







Carafes Perchées

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

Personnalisable
Can be personalized



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

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

Carafe Classic Appellation

Ref : 81156



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

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

Égouttoir à Carafe ON/OFF®

Ref : 95176



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.





Cristal Cleaner

Ref : 95080



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.

173

Billes de lavage

Ref : 95437



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.

Chic Glass® Rainbow

Ref : 95485



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.



ACCESSOIRES DE SERVICES



Servir un vin à la bonne température, oxygéner de manière maîtrisée, reconnaître son verre préféré parmi tant d'autres, déguster à l'aveugle, éviter que le vin ne tache la nappe immaculée, coiffer les flacons d'or, couper la capsule avec précision, rafraîchir les bouteilles, présenter une sélection de pains et de fromages... tant de rituels qui se conjuguent avec élégance.

Serving a wine at the right temperature, masterfully oxygenating, recognising your favourite glass among the many, tasting blind, preventing the wine from staining the immaculate tablecloth, topping the bottles with gold, cutting the cap with precision, refreshing the bottles, presenting a selection of breads and cheeses... so many rituals that are combined with elegance.





uriet...

MAISON
FONDÉE
EN 1824
L'ATELIER

Coupe-Capsule

Ref : 095284

Personnalisable
Can be personalized



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

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

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

This chromed metal foil cutter is a simple and efficient professional tool, with its two circular hardened steel blades. The Foil Cutter cuts all foils cleanly in one simple movement.

- *Its two small holes allow you to verify the tool's right position upon the foil during the cutting process.*
- *Its handling can be made by pressing the up side whether with the index or with the thumb.*

Made from chromed metal and hardened steel. Design patent

Developer® boule

Ref : 95054



180

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

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

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

Decanting a wine using the Developer® is bringing it gently and effectively to its optimum condition for decantation:

- *Optimisation of its bouquet and taste: the extended contact of the wine with the Developer® considerably reduces the sulphur dioxide content found in some bottles, significantly improving the benefits of the bouquet and the taste.*
- *Ideal oxygenation: as a result of the Developer®'s 6 pouring grooves, the wine flows smoothly and slowly, providing an ideal oxygenation along the length of the walls of the decanters.*

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





Developer® Universel et son socle

Ref : 95409

Personnalisable
Can be personalized



Pour verres et carafes.

Chacun et chacune 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 Universe® : acier inoxydable. Modèle déposé.
- Socle : verre pressé dépoli.

Universal Developer® and its base suits glasses and carafes.

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

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

Verseur Aérateur Souple

Ref : 95506



184

Précision et oxygénation

Innovation brevetée de L'Atelier du Vin, le Verseur Aérateur Souple propose un service 2 en 1.

En forme de plume, le Verseur Aérateur Souple coupe le flux du vin versé et offre ainsi une grande précision lors du service en évitant les taches disgracieuses sur les nappes. La grande souplesse du Verseur permet aussi d'adapter cette petite plume à tous les goulots de bouteille.

Le Verseur Aérateur Souple est muni d'une zone d'oxygénation en relief pour révéler en douceur l'arôme du vin. Sa couleur argentée joue avec les reflets du vin, les couleurs sont sublimées et le service devient ainsi un rituel.

Le Verseur Aérateur Souple est accompagné d'une pochette pour un rangement élégant des cinq verseurs réutilisables.

Outil efficace et indispensable pour les passionnés comme les amateurs.

Precision and oxygenation

A patented innovation from L'Atelier du Vin, the Flexible Aerator Pourer plays a dual role in the tasting of fine wines.

Designed with a special feather shape, the Flexible Aerator Pourer cuts off the flow of wine as it is poured, for total precision that prevents any unsightly drops or stains on your tablecloths. The great flexibility of the Pourer offers the perfect fit for any bottle neck.

Meanwhile, the Flexible Aerator Pourer has a studded oxygenation zone that gently reveals the full aroma of wine as it is poured. The silver color plays with the reflections of the wine, enhancing colors and turning the act of simple pouring into a sublime ritual.

The Soft Aerator Pourer set comes with a pouch for stylish storage of these five reusable pourers.

An effective and indispensable tool for wine lovers and enthusiasts alike.





Verseur-Feuille

Ref : 095636



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

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

Le Trio – Wine Rings

Ref : 95742



Trois anneaux anti-gouttes d'une élégance rare.

Une bague pour votre bouteille : Wine Ring® se « clipse » sur tous les goulots, et recueille jusqu'à la moindre goutte, sans contact avec le vin. Inspirés des créations de bijoutier sur-mesure, les trois anneaux anti-coulure en métal à mémoire de forme de couleur rose, silver ou gold, ont été conçus pour mettre en valeur le col des bouteilles de vin qu'ils habillent, mais pas uniquement. Dotés de feutrines absorbantes du côté intérieur, ils se clipsent sur le goulot et absorbent en toute discrétion les gouttes de vin pour garantir un service parfait, sans coulure. Modèle déposé.

Three elegant wine drip rings.

A ring dedicated to your bottle: Wine Ring® can be clipped onto the neck of any wine bottle, and will collect all those annoying drops of wine. Inspired by the creations of bespoke jewellers, these pink, silver or gold metal adjustable drip rings were designed to enhance the wine bottle's neck. But that's not all. The absorbent felt layer on the inside discretely soaks up any drops of wine to ensure a perfect, drip-free pouring process. Design patent.





Cache-Bouteille

Ref : 95385



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.

Thermomètre à vin

Ref : 95248

Personnalisable

Can be personalized



Chaque vin a une température idéale de dégustation.

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

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

Température en degrés Celsius. Fabriqué en acier inoxydable.

Wine Thermometer. Each wine has an ideal tasting temperature.

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

Insert the Wine Thermometer inside the bottle, ensuring that the end of the stem is in the liquid. Then read the temperature that is indicated by the pointer.

Temperature in degrees Celsius. Made in stainless steel.

Pince à Bouchon

Ref : 95637

Personnalisable
Can be personalized



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.

Fabriquée 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.*



SOLO VINO BUON
ONLY GOOD WINE

ORDER INSIDE

VINO VERO



Fresh Baladeur Lin Gris

Ref : 95501

Personnalisable
Can be personalized



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.

Dotés d'une anse et d'un fond en néoprène, les Fresh Baladeurs facilitent le service à table ou en extérieur, et voyagent facilement.

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

Deliver the freshness!

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

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

Equipped with a handle and a neoprene bottom, Fresh Baladeur 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.

Easy Fresh® Crystal

Ref : 95673

Personnalisable
Can be personalized



La fraîcheur à emporter !

Pour vos champagnes, vos vins blancs, vos rosés... Toujours prêt à l'emploi, il suffit d'y verser de l'eau froide et des glaçons. Son anse résistante et chic permet un service élégant à table ou sur la terrasse. Ne pas mettre au congélateur.

Matériaux : pvc souple transparent, toile polyester.

Modèle déposé.

Easy Fresh Crystal is freshness to go!

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

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

Design patent.



L'ATLANTIDE
FRANCE
1926

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
EXTRA DRY
REIMS
MAISON FONDÉE EN 1926



N°1
LA BRASSERIE
FONDAMENTALE
L.B.F.
PALE ALE BIO
Blonde
ALC 5% VOL | BIÈRE
MADE IN FRANCE
FRANCE

ROQUE
HAZELNUT
BROWN NECTAR
No added sugar
No added preservatives
No added flavors
No added colors

Easy Fresh® After Work

Ref : 95773



199

Fresh'Heure

Avec l'Easy Fresh After Work, les bonnes bières ou les demi-bouteilles de vin s'emportent en pique-nique, en after work improvisé, mais aussi lors d'une partie de pétanque ou d'une croisière entre amis.

De l'eau et des glaçons dans son contenant en forme de seau et le tour est joué. Sa poignée en tissu résistant jaune lui confère sécurité et élégance et rappelle subtilement la couleur de la bière et du sunset.

Posé sur une table, une terrasse, sur l'herbe ou au bord de la piscine, ce seau tout en style donne le tempo et transporte fraîcheur et bonne humeur en même temps.

Happy Fresh Hour

With the Easy Fresh After Work, pack your favorite beers or half-bottles of wine to enjoy outdoors—whether that's a picnic, spur-of-the-moment drinks to wind down after a day at the office, playing ball in the park or a boat ride with friends.

Toss some water and ice cubes into its bucket-shaped carrier and you're good to go. Its handle in durable fabric makes it robust as well as chic, in a vibrant yellow that echoes the colors of beers and sunsets.

Slung on a table, out on the deck, nestled in the grass or balanced poolside, this bottle carrier is effortlessly stylish and full of fun—guaranteeing that the drinks are as chilled out as you are.

Couteau à Pain

Ref : 95525



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.*

200

Duo de Coutellerie

Ref : 95067

Personnalisable
Can be personalized



1 lame de finesse + 1 lame de force + 1 guide vin et fromage

- lame de force : courte et large, la lame de force fend aisément les pâtes dures et autres gouda, pecorino sardo...
- lame de finesse : longue, forte, la lame de finesse «travaille» et pique les pâtes molles à croûte fleurie, lavée ou naturelle, ainsi que les fromages à pâte pressée.
- guide vin et fromage : malin et étonnant, il démonte les idées reçues et vous donne ses meilleurs accords.

Faits d'inox et de bois massif.

1 Fine Cutter + 1 Extra-Strong Cutter + 1 Wine and Cheese Guide Book

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



Plateau Ring et sa Cloche

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



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 noix... La cloche Textile protège le contenu du Ring avec élégance.

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

Planche à découper Recto-Verso

Ref : 95435



202

Son recto crénelé est conçu pour permettre la découpe parfaite des tranches de pain, mais aussi des légumes, des fruits, du fromage et des gâteaux. La planche à découper est aussi un fruitier idéal, grâce à l'aération naturelle procurée par les créneaux qui favorise le mûrissement et retarde le pourrissement des fruits. Son verso doté de deux rigoles retient les liquides et les empêche de s'écouler hors de la planche. A poser ou à suspendre. Fabriqué en France en hêtre étuvé (procédé écologique de stabilisation du bois qui consiste à le chauffer à une haute température de plus de 100°C et à l'exposer à une forte humidité). Sans vernis pour éviter tout risque alimentaire.

Nettoyer à l'éponge humide. Ne pas immerger dans l'eau. L'entretien peut se faire en huileant la planche avec une huile alimentaire, d'olive ou de tournesol. Le bois naturel est vivant ; son apparence peut se modifier en fonction de l'hygrométrie ambiante.

Double-Sided Cutting Board. Its carved front is designed to allow you to perfectly cut slices of bread, vegetables, fruit, cheese and cakes. The cutting board is also an ideal fruit stand thanks to the natural ventilation provided by the slots, which promote ripening and keep fruit fresher longer. Its back is equipped with two furrows to retain liquids and prevent them from running off the board. To display or hang.

Manufactured in France from steamed beech (ecological process of settling the wood by heating it at a high temperature of more than 100°C and to exposing it to moisture). Without varnish to avoid any contamination to food.

Clean with a wet sponge. Do not immerse in water. Maintain by oiling the board with edible oil, such as olive or sunflower.

Natural wood is alive; its appearance can change according to the level of humidity.



L'ATELIER DU VIN
1926

ACCESSOIRES DE 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.

Inside 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.



Étiquette de Cave à Vin

Ref : sur demande



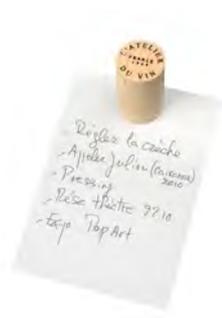
Petits papiers du caviste. Repères visuels œnologiques. Précieuses notes de conservation. Nos étiquettes de cave sont parfaitement adaptées au mobilier Architecture Intérieure du Vin (ou autres structures filaires) pour vous aider à organiser clairement votre espace de maturation, préparation ou dégustation. Conçues en forme de U pour se clipser facilement sur nos structures, ces fiches signalétiques vous permettent d'écrire et réécrire tout ce dont vous avez besoin pour tenir à jour votre plan de cave et les informations de suivi de vos bouteilles de garde. Pour effacer, il suffit de passer un chiffon humide, ou plus simplement avec vos doigts. Un accessoire de cave à vin incontournable pour ne pas s'y perdre au fil des années, entre les nouveaux flacons et les bouteilles qui arrivent bientôt à maturité.

Wine cellar label. The wine merchant's notecards. Oenological visual cues. Precious conservation notes. Our cellar labels are perfectly suited to our Architecture Intérieure du Vin furniture (and other wire storage systems) to help you clearly organize your space – whether it's dedicated to aging, preparation or tasting. Designed in a U-shape to easily clip onto our design units, these reusable sheets let you mark down everything you need to keep your cellar organized while helping you keep tabs on the aging of your finest vintages and ensuring everything is up to date. When it comes time to erase, simply wipe down the surface using a damp cloth or even your fingers. This essential wine cellar accessory ensures nothing slips between the cracks, to easily find a home for your newest bottles and track fine vintages soon to reach maturity.

206

Bouchon Magnet

Ref : 95607



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.

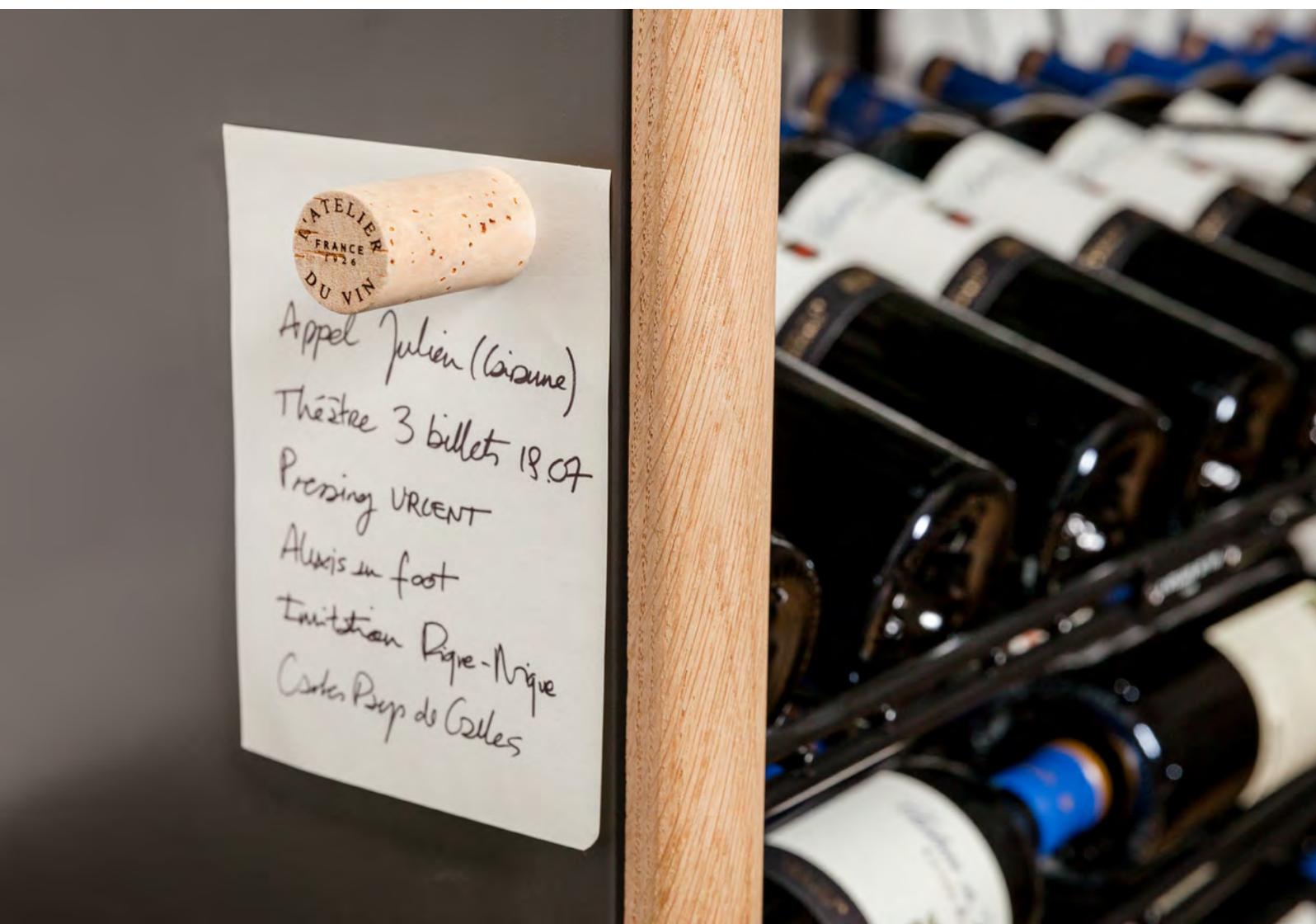


Château de
Parenchère
2015

Bordeaux

Champagne

Coulée de
Serrant
1991



ATELIER
FRANCE
1926
DU VIN

Appel Julien (Aisne)

Théâtre 3 billets 18.07

Pressing URGENT

Alexis au foot

Invitation Pique-Nique

Coster Puy de Colles



City Rack® Compact

Ref : 95508



Discret et malin, le City Rack® s'insère dans toutes les cuisines. Il accueille les bouteilles du quotidien : vins, champagnes, eaux et sodas.

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

The City Rack® Compact is discreet and smart.. It can be placed in any kitchen. It welcomes daily bottles of wine, champagne, water and soda.

Capacity: 9 bottles, including magnums. Flat packed. Easy assembly (no tool needed). Made from anti-corrosion stainless steel.

209

City Rack® Bois

Ref : 95220

Personnalisable
Can be personalized



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.

Bouteille Torche

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

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



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

Éclairage par LED. Transformateur 230 V/6 V. Support mural en métal.

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

LED lightning system. Adapter Plug 230V/V. Metal wall mount.

210

Lampe Douelle de tonneau

Ref : 95348

Personnalisable

Can be personalized



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

Éclairage par ruban de LED. Transformateur 100-240 V (entrée : 100-240V - sortie : 12 V). Chaque pièce est unique.

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

LED ribbon lighting system. Adapter Plug 100-240V (input: 100-240V - output: 12V). Each piece is unique.

70 Disques de Cave

Ref : 95043



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 70 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.



QUIZ ET PÉDAGOGIE



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

Quiz du Vin (Version française) - Ref : 56733 - ISBN : 978-2-917567-33-3
Autres langues sur demande / *Other languages on request*



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.



Carte des Vignobles

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



Carte géographique détaillée des vignobles de France pour se repérer dans un tour des vignobles, ou pour y rêver à la maison.
Version Copyright 2023. Carte pliée.

*Cartes des Vignobles. This vineyards map will guide you during your vineyards tour, or will make you dream about it at home.
2023 Copyright version. Folded map.*





Les Coffrets
Gifts sets

 <p>Le Plateau</p>	 <p>De la Vigne au Jardin</p>	 <p>Bouchons Millésimés Silver</p>	 <p>Geometry</p>	 <p>Up & Down</p>
 <p>Bilame Nomad</p>	 <p>Soft Machine Nomad</p>	 <p>Oeno Motion Nomad</p>	 <p>Oeno Collection Nomad</p>	 <p>Oeno Motion Gold Nomad</p>
 <p>Sparkling Set</p>	 <p>Les Bons Amis</p>	 <p>Les Bijoux</p>	 <p>Oeno Box Sommelier</p>	 <p>Chic Set Night</p>
 <p>Oeno Box® Connoisseur 1</p>	 <p>Oeno Motion Groom</p>	 <p>Le Globe</p>	 <p>Cabinet d'Oeno-Curiosités</p>	 <p>Le Râtelier à Outils du Vin noir</p>
 <p>Oeno Collection® 2</p>	 <p>Oeno Collection® 3</p>	 <p>Oeno Collection® 4</p>		

Les Tire-Bouchons <i>Corkscrews</i>				
				
Soft Machine® Blade Le Pierre	Soft Machine® Crystal	Soft Machine® Brass	Soft Machine® Rosewood	Soft Machine® Silver
				
Le «De Gaulle»	Oeno Motion® Trésor	Oeno Motion® Wood & Chrome	Oeno Motion® Wood & Black	Oeno Motion® Transatlantic
				
Chic Monsieur® Night	Chic Monsieur	Pocket Collector	Le Brasseur	Le Vigneron
				
Garçon® Silver	Chef Sommelier®	Bilame et Bilame Chromé	Bilame Craft	
Préservation <i>Preservation tools</i>				
				
Gard'Vin® ON/OFF Power	Gard'Vin® ON/OFF Power Signature	Gard'Vin® ON/OFF Métal	Gard'Vin® ON/OFF	Le Bouchon
				
Bouchons ON/OFF Power®	3 Bouchons ON/OFF	Le Trio - Bouchons	Bubble Cork Black	Le Bouchon Black

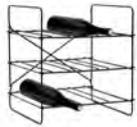
Verres et Carafes
Glasses and carafes

				
Bubbles Celebration Le Duo	Bubbles Celebration La Collection	Carafe Classic Appellation	Carafe Open Crystal Developer®	Carafe Bonde
				
Carafe Perchée	Carafe Perchée Magnum	L'Explorateur® Oenologie	L'Explorateur® Spiritueux	Billes de lavages
				
Cristal Cleaner	Égouttoir à Carafe ON/OFF®	Chic Glass Rainbow		

Accessoires de service
Service accessories

				
Coupe-Capsule métal chromé	Developer® boule	Developer® Universel	Verseur Aérateur Souple	Verseur-feuille
				
Le Trio - Wine Rings	Easy Fresh® Crystal	Fresh Baladeur® Lin Gris	Easy Fresh® After Work	Cache Bouteille
				
Thermomètre à vin	Pince à Bouchon	Boîte + Sac à Pain	Couteau à Pain	Duo de Coutellerie
				
Plateau Ring & Cloche Textile				

Accessoires de cave
Cellar accessories



City Rack®
Compact



City Rack® Bois



Bouchon Magnet



Bouteille Torche
Transparente



Bouteille Torche
Verte



Etiquette de
Cave à vin



70 Disques de cave



Lampe Douelle
de tonneau

Quiz et pédagogie
Quiz and teaching



Quiz du Vin



Carte des Vignobles
de France

Boîtes et display
Pack & displays

				
Bubble Cork Black	Pocket Collector Black	Le Brasseur Black	Le Vigneron Black	Le Trio Bouchon
				
Soft Machine® Brass	Oeno Motion®	Soft Machine® Blade- Le Pierre	Oeno Collection 4	Oeno Collection 2
				
Bubbles Celebration Le Duo	Oeno Motion® Groom	Le Globe	Carafe Bonde	Bubble Celebration La Collection
				
Oeno Collection Nomad	Bilame Nomad	Oeno Motion Gold Nomad	Les Bons Amis	Geometry
				
L'Exploreur® Oenologie	La Carafe Perchée Magnum	Easy Fresh Crystal	Easy Fresh After Work	Verseur Aérateur Souple
				
Le «De Gaulle»	Gard'Vin® ON/OFF Chrome	Developer® Universel	Thermomètre à vin	Verseur-Feuille

Boîtes et display
Pack & displays



Chic Monsieur® Night



Gard'Vin ON/OFF Power®
& Bouchons ON/OFF Power®



Chic Set Night



Bilame Chromé



Gard'Vin® ON/OFF



Coupe-Capsule Métal Chromé



Garçon® métal chromé



Chef Sommelier



Chic Monsieur®



Pince à Bouchon



Bubble Indicator



Gard'Bulles® Métal

 liens cliquables
click-on links

Nomad Collection



Venezia



Au Cœur des Vignes en Champagnes



Un Paris illuminé et pétillant



L'Exploreur, le verre qui fait parler de vous



24 heures à Paris



 liens cliquables
click-on links

Geometry



Oeno Motion



Oeno Motion Trésor



Le Plateau



Paris Dansant



Wine Elegance



MERCHANDISING

La Douelle à Outils à Vin



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.

228

La Micro Charrette



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.

PERSONNALISATION

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!







SERVICE «GANTS BLANCS»

Notre offre de cadeaux d'entreprise est soumise à nos critères qualité les plus drastiques. Vous avez l'assurance d'un suivi de projet par une interlocutrice dédiée et joignable aisément.

La préparation des assortiments puis leurs expéditions partout en France et dans le Monde sont assurées par nos équipes logistiques expérimentées et capables d'identifier les meilleurs partenaires assurant une haute qualité de service jusqu'à la livraison auprès de vos clients.

Our corporate gift offer is subject to our most stringent quality criteria. You can be sure that your project will be followed up by a dedicated contact person who can be reached easily.

The preparation of the assortments and their shipment all over France and the world are ensured by our experienced logistic teams able to identify the best partners ensuring a high quality of service until the delivery to your customers.

SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

Depuis 1926, notre entreprise familiale conçoit et fabrique des outils du vin avec une passion inconditionnelle. Grâce aux talents conjugués de nos designers, ingénieurs, tabletiers, verriers, injecteurs et artisans, nous maîtrisons l'ensemble du processus de la création à la fabrication.

Pour le plaisir rituel des œnophiles, connaisseurs et collectionneurs, à chaque étape, nous recherchons constamment le détail utile, la fluidité du geste, la robustesse du mécanisme, l'élégance de la forme.

À ce jour, L'Atelier du Vin est le seul fabricant vous proposant l'éventail complet des instruments d'œnologie, de la cave à la table. Reconnue pour nos collections signatures, notre maison d'excellence cultive un savoir-faire français bientôt centenaire.

Since 1926, our family business has designed and manufactured wine tools with an unwavering passion. Thanks to the combined talents of our designers, engineers, woodworkers, glassmakers, injection technicians and craftspeople, we control every step of the process from creation to manufacturing.

With the ritualistic pleasure of oenophiles, connoisseurs and collectors always front of mind, we never tire of pinpointing the key detail at every stage of the process – whether it's the fluidity of the movement, the robust design of the mechanism or the elegance of the creation.

To this day, our company is the only manufacturer to offer a full range of oenological tools, from the wine cellar to the table. Recognized for our signature collections, L'Atelier du Vin has a history of excellence and cultivating French savoir-faire that spans nearly a century.





MATÉRIAUX NOBLES

Chaque Outil du Vin imaginé et conçu par notre studio de création devient un symbole de L'art de Vivre le Vin à la française, avec un style résolument contemporain. Le dessin reconnaissable des instruments de L'Atelier du Vin prend vie dans les matières durables utilisées tout au long de leur réalisation. Pur et sans artifice, chaque matériau noble est façonné avec soin pour révéler toutes ses qualités dans la forme utile et agréable qui lui est donnée, synonyme d'un savoir-faire exigeant.

Every Wine Tool imagined and developed in our creative studio becomes an emblem of the art of enjoying fine wine the French way – all enhanced with fresh, contemporary style.

The distinctive style synonymous with L'Atelier du Vin tools is brought to life using durable materials at every stage of the process. Beautiful, simple and pure, each of these fine materials is carefully crafted to bring out its best qualities – whether practical or enjoyable – with uncompromising standards of craftsmanship and savoir-faire.

MEPRA

S. p. A.

H & R DIVISION

Bar



941

661

665



Portacucchiaini per bar Ø cm. 9 Ø 3 1/4"
Coffee spoons stand
Pot à cuillères pour bar
Löffelbecher
Porta-cucharitas para bar
mm. 0,8

Secchiello per spumante Ø cm. 18 Ø 7 1/4"
Sparkling wine cooler H cm. 18,5 H 7 1/8"
Seau à champagne lt. 4 gal. 1
Wein-und Sektkühler
Cubo para champany
mm. 1,2

Secchiello per ghiaccio Ø cm. 13,5 Ø 5 1/8"
Ice-bucket with knobs H cm. 13 H 5 1/8"
Seau à glaçons cl. 150 oz. 50 1/4
Eisgefäß
Cubitera hielo
mm. 0,8

708

545



mm. 1,2 Piattino portamonete
Cash tray
Plat à addition
Zahlteller
Bandeja porta monedas

cm. 11 x 15 4 1/8" x 5 1/8"

mm. 1,2 Dosatore
Jigger
Doseur
Barmaß
Medida

cl. 2 e 4 oz. 1
oz. 1 1/8

Agitatore cl. 25 oz. 8 1/2
Shaker cl. 50 oz. 16 1/8
Shaker cl. 75 oz. 25 1/8
Shaker
Coctelera

729

551



mm. 1,2 Coppa per punch Ø cm. 38
Punch bowl lt. 15
Bol à punch
Punchbowl Ø 15"
Cazo ponche 4 gal.

Mestolo coppa per punch
Punch bowl ladle
Cuiller à punch
Bowlenlöffel
Cazo ponche

mm. 0,8

Agitatore Boston con bicchiere
Boston shaker
Boston shaker à cocktail et verre
Boston Shaker
Coctelera Boston

cl. 75 oz. 25 1/8

Colori disponibili a pag. 342
Available colors at page 342
Couleurs disponibles
à page 342
Sehen Sie erhaltlichen Farben
an Seite 342
Ver colores à pagina 342

972

973



972

973

973P

972P

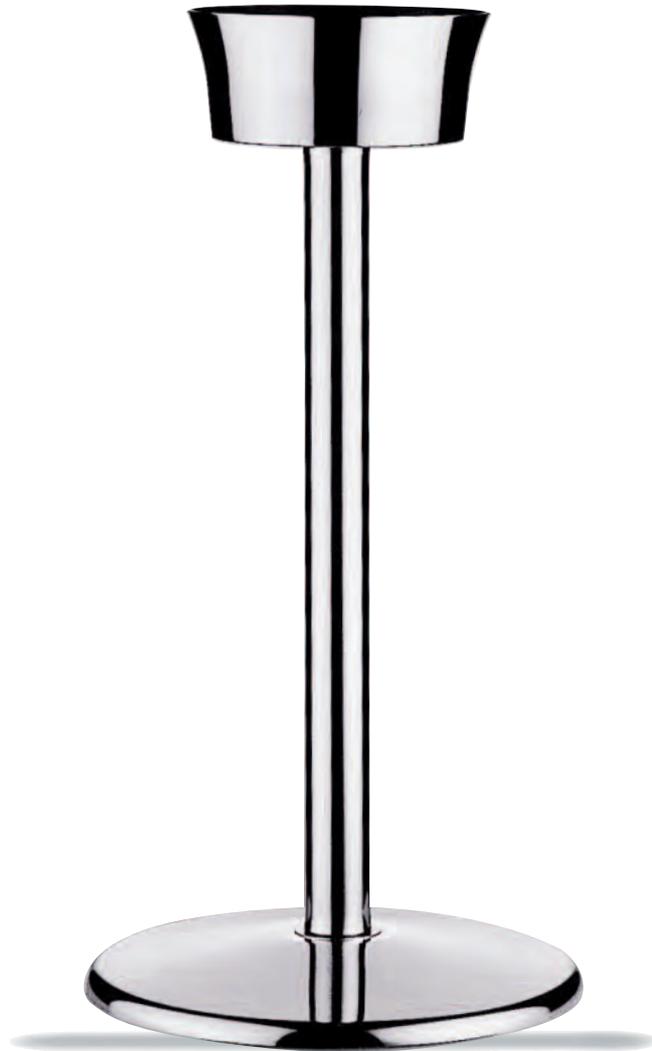
mm. 1,2
972-972P
 PALACE
 Secchiello per ghiaccio
 Ice bucket
 Seau à glaçons
 Eisgefäß
 Cubitera hielo

Ø cm 15 Ø 5 7/8"
 H cm 18 H 7 1/8"
 cl.150 oz. 50 3/4

mm. 1,2
973-973P
 PALACE
 Secchiello per spumante
 Sparkling wine cooler
 Seau à champagne
 Wein- und Sektkühler
 Cubo para champany

Ø cm 20,5 Ø 8 1/8"
 H cm 24,5 H 9 5/8"
 lt. 5,0 gal. 1 1/3

666F



mm. 1,2
PALACE
 Colonna portasecchiello spumante
 Wine cooler stand w/weighted base
 Pied pour seau à champagne
 Weinkühlerständer
 Columna porta cubo champany

H cm. 67,5 H 26 5/8"

370



mm. 1,2 IMMAGINA
 Secchiello per spumante
 Sparkling wine cooler
 Seau à champagne
 Wein- und Sektkühler
 Cubo para champany

cm 27 x 20,5
 H cm 21,5
 lt. 6,5

10 5/8" x 8"
 H 8 1/2"
 gal. 1 3/4

371



mm. 1,2 IMMAGINA
 Secchiello per ghiaccio
 Ice bucket
 Seau à glaçons
 Eisgefäß
 Cubitera para hielo

cm 16,6 x 10
 H cm 14,2
 cl. 180

6 1/2" x 4"
 H 8 1/2"
 oz. 60 7/8

666H



mm. 1,2 IMMAGINA
 Colonna portasecchiello spumante
 Wine cooler stand
 Pied pour seau à champagne
 Weinkühlerständer
 Columna porta cubo champany

H cm. 61,5 H 24 1/5"

670



670 mm.1,2
 Secchiello per ghiaccio
 Ice bucket with grill
 Seau à glaçons
 Eisgefäß
 Cubitera hielo
 Ø cm.14 - H cm.13 - cl. 150
 Ø 5 1/2" - H 5 1/8" - oz. 50 3/4



662 mm.1,2
 Rinfrescavino bianco da 1 bottiglia
 White wine cooler for 1 bottle
 Seau à vin blanc
 Weissweinkühler für 1 Flasche
 Cubo para refrescar 1 botella de vino blanco
 Ø cm.16 - H cm.20 - lt. 3
 Ø 6 1/4" - H 7 7/8" - oz. 101 1/2



663 mm.1,2
 Rinfrescavino spumante da 1 bottiglia
 Sparkling wine cooler for 1 bottle
 Seau à Champagne 1 bouteille
 Champagnerkühler für 1 Flasche
 Cubo para refrescar 1 botella de vino spum.
 Ø cm.18 - H cm.21 - lt. 4,5
 Ø 7 1/8" - H 8 1/4" - gal. 1 1/4

664



664 mm.1,2
 Rinfrescavino spumante da 2/3 bottiglie o Magnum
 Sparkling wine cooler for 2/3 bottles or Magnum
 Seau à champagne 2/3 bouteilles ou Magnum
 Champagnerkühler für 2/3 Flaschen oder Magnum
 Cubo para refrescar 2/3 botellas de vino spumante
 Ø cm.22,5 - H cm.23 - lt. 8,5
 Ø 8 7/8" - H 9" - gal. 2 1/4

666



mm. 1,2
 Colonna portasecchiello spumante H cm. 65 H 25 5/8"
 Wine cooler stand
 Pied pour seau à champagne
 Weinkühlerstander
 Columna porta cubo champany

67704



mm. 0,8
 Portaghiaccio termico con coperchio
 Insulated ice-bucket with lid
 Seau à glaçon thermique avec couvercle
 Isolier-Eisgefäß
 Cubitera hielo con tapa
 lt. 3/4
 lt. 4
 oz. 25 3/8
 gal. 1

67701

676



mm. 0,8
 Glacette termica per 1 bottiglia
 Insulated glacette for 1 bottle
 Glacette thermique pour 1 bouteille
 Getränkekühler 1 Flasche
 Cubo térmico para 1 botella
 Ø cm. 13
 H cm. 20
 cl. 150
 Ø 5 1/8"
 H 7 7/8"
 oz. 50 3/4

681



681 mm.1,2
MICHELANGELO
Rinfrescavino spumante da 2/3 bottiglie o Magnum
Sparkling wine cooler for 2/3 bottles or Magnum
Seau à champagne 2/3 bouteilles ou Magnum
Champagnerkühler für 2/3 Flaschen oder Magnum
Cubo para refrescar 2/3 botellas de vino spumante
Ø cm.22,5 - H cm.23 - lt. 8,5
Ø 8 7/8" - H 9" - gal. 2 1/4

680 mm.1,2
MICHELANGELO
Rinfrescavino spumante da 1 bottiglia
Sparkling wine cooler for 1 bottle
Seau à champagne 1 bouteille
Champagnerkühler für 1 Flasche
Cubo para refrescar 1 botella de vino spum.
Ø cm.18 - H cm.21 - lt. 4,5
Ø 7 1/8" - H 8 1/4" - gal. 1 1/4

679 mm.1,2
MICHELANGELO
Rinfrescavino bianco da 1 bottiglia
White wine cooler for 1 bottle
Seau à vin blanc
Weissweinkühler für 1 Flasche
Cubo para refrescar 1 botella de vino blanco
Ø cm.16 - H cm.20 - lt. 3
Ø 6 1/4" - H 7 7/8" - oz. 10 1/2

678



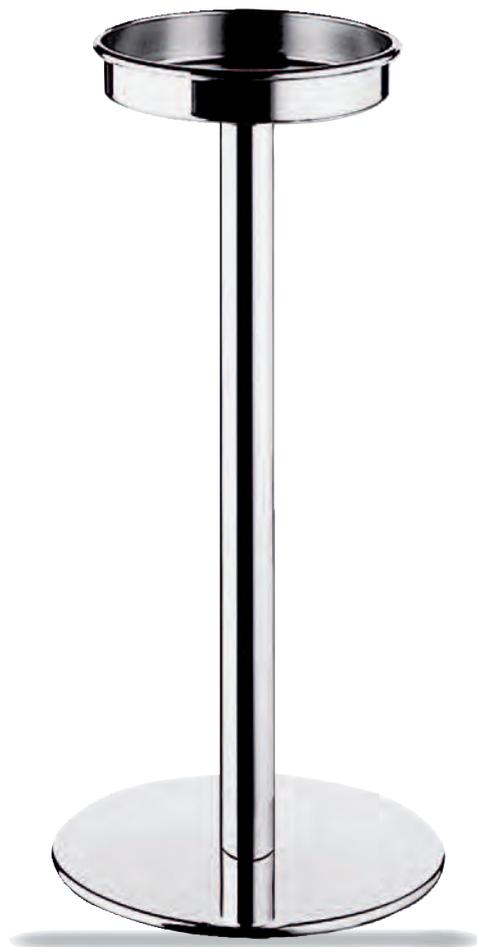
678 mm.1,2
MICHELANGELO
Secchiello per ghiaccio
Ice bucket with grill
Seau à glaçons
Eisgefäß
Cubitera hielo
Ø cm.14 - H cm.13 - cl. 150
Ø 5 1/2" - H 5 1/8" - oz. 50 3/4

672



mm. 1,2 Portaggiaccio termico con anello e molla
Insulated ice-bucket with handle and tongs for ice
Seau à glaçon thermique avec anse et pinçe
Isolier-Eisgefäß und Eiszange
Cubitera hielo con asa y pinzas hielo
lt. 3/4 oz. 25 3/8

666A



660



mm. 0,8 Servizio per champagne
Insulated Champagne set
Service pour champagne
Champagnergetränkühler
Servicio para champagne
Ø cm. 26 Ø 10 1/4"
H cm. 22 H 8 2/3"
cl. 150 oz. 50 3/4

mm. 1,2 GALA
Colonna portasecchiello spumante
Wine cooler stand
Pied pour seau à champagne
Weinkühlerständer
Columna porta cubo champany
H cm. 60 H 23 3/8"

67301



67304



669



668

mm. 1,2

GIOTTO
Portaggiaccio termico con coperchio
Insulated ice-bucket with lid
Seau à glaçons thermique
avec couvercle
Isolier-Eisgefäß
Cubitera hielo con tapa

Ø cm 14 Ø 5 1/2"
H cm 13 H 5"
cl.72 oz. 24 1/3

Ø cm 24 Ø 9 1/2"
H cm 22 H 8 7/8"
lt. 4,0 gal. 1

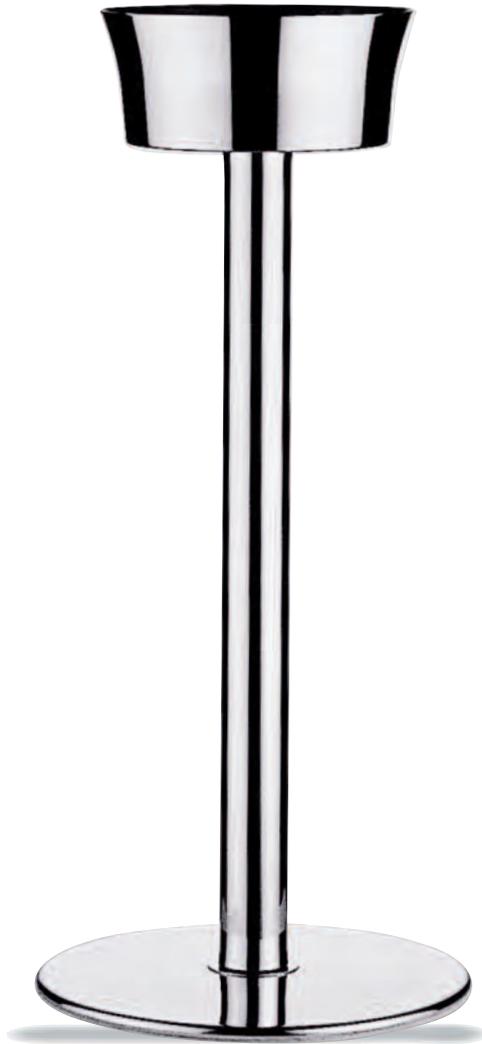
mm. 1,2

GIOTTO
Secchiello spumante e ghiaccio
Sparkling wine cooler / Ice bucket
Seau à champagne et à glaçons
Wein- Sektkühler / Eisgefäß
Cubo para champany y para hielo

Ø cm 24 Ø 9 1/2"
H cm 23 H 9"
lt. 5,0 gal. 1 1/3

Ø cm 14,5 Ø 5 2/3"
H cm 13 H 5 1/9"
lt. 1,4 oz. 47 1/3

666E



mm. 1,2

GIOTTO
Colonna portasecchiello spumante
Wine cooler stand
Pied pour seau à champagne
Weinkühlerständer
Columna porta cubo champany

H cm. 67,5 H 26 5/8"

948



mm. 1,2 LESS IS MORE
 Rinfrescavino spumante da 2 bottiglie o Magnum
 Sparkling wine cooler for 2 bottles or Magnum
 Seau à champagne 2 bouteilles ou Magnum
 Champagnerkühler für 2 Flaschen oder Magnum
 Cubo para refrescar 2 botellas de vino spumante

cm. 35 x 15
 H cm. 18
 lt. 9

13 3/4" x 5 7/8"
 H 7 1/8"
 gal. 2 1/2

430

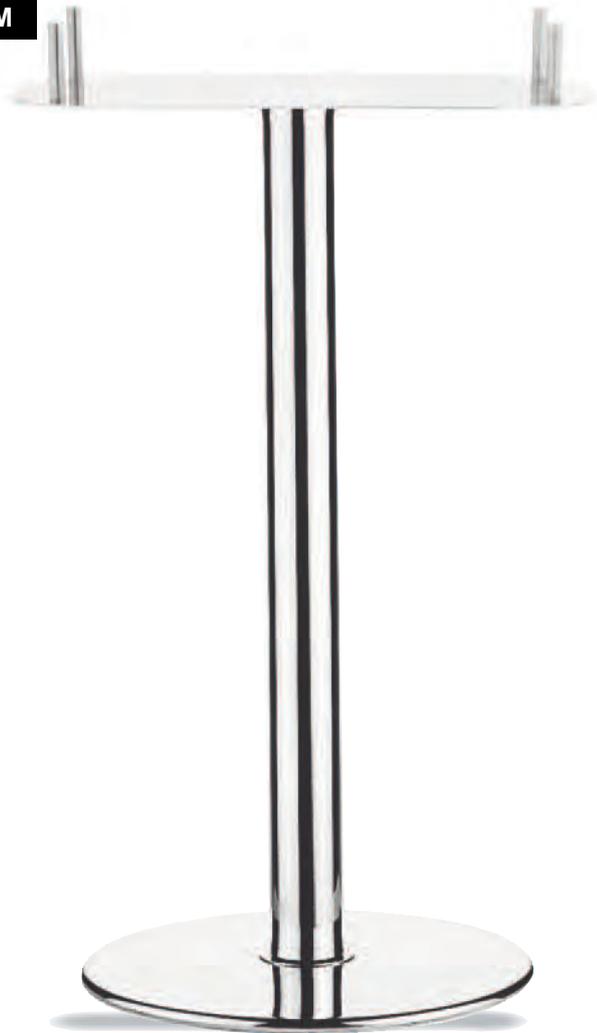


mm. 1,2 FASHION
 Rinfrescavino spumante da 2 bottiglie o Magnum
 Sparkling wine cooler for 2 bottles or Magnum
 Seau à champagne 2 bouteilles ou Magnum
 Champagnerkühler für 2 Flaschen oder Magnum
 Cubo para refrescar 2 botellas de vino spumante

H cm. 21
 cm. 21 x 21
 lt. 9

H 8 1/4"
 8 1/4" x 8 1/4"
 gal. 2 1/2

666M

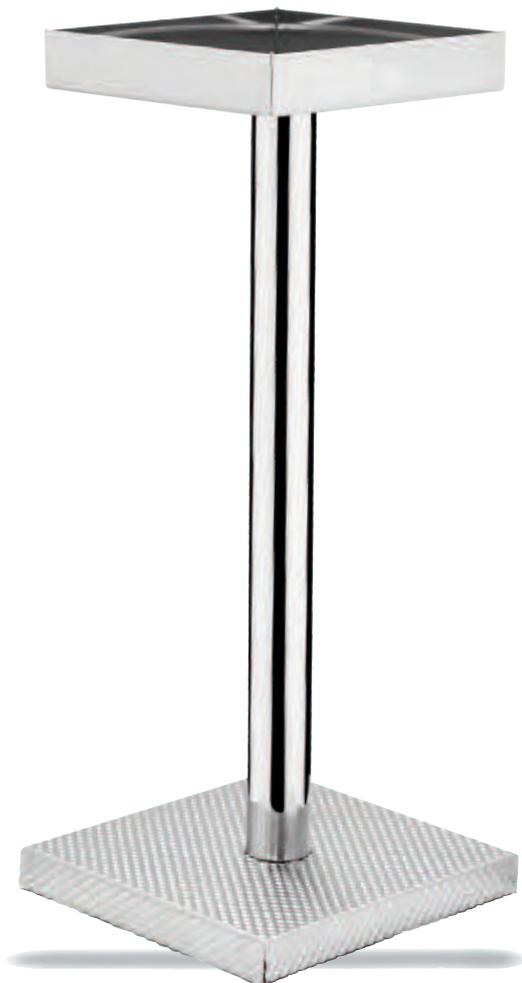


mm. 1,2 LESS IS MORE
 Colonna portasecchiello spumante
 Wine cooler stand
 Pied pour seau à champagne
 Weinkühlerständer
 Columna porta cubo champany

H cm. 62
 cm. 38 x 25

H 24 2/5"
 15" x 9 7/8"

666L



mm. 1,2 FASHION
 Colonna portasecchiello spumante
 Wine cooler stand
 Pied pour seau à champagne
 Weinkühlerständer
 Columna porta cubo champany

H cm. 61,5
 H 24 1/5"

597



mm. 1,2 UNO
 Secchiello per ghiaccio
 Ice bucket
 Seau à glaçons
 Eisgefäß
 Cubitera hielo

Ø cm. 16,8 Ø 6 5/8"
 H cm. 11 H 4 3/8"
 cl. 150 oz. 50 3/4

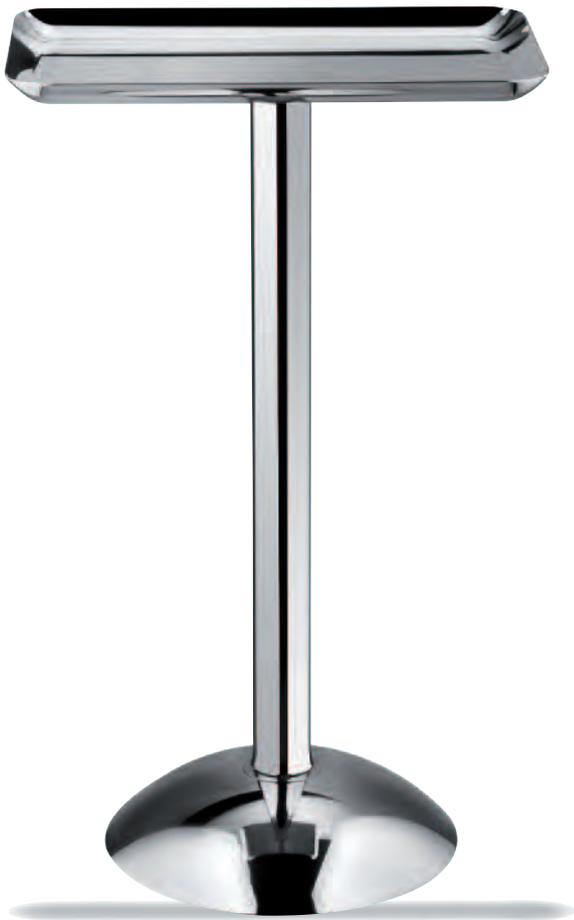
598



mm. 1,2 UNO
 Secchiello per spumante
 Sparkling wine cooler
 Seau à champagne
 Wein- und Sektkühler
 Cubo para champany

Ø cm. 29 Ø 11 3/8"
 H cm. 18,5 H 7 1/4"
 lt. 8 gal. 2

666W



mm. 1,2 Gueridon d'appoggio rettangolare H cm. 62 H 24 2/5"
 Rectangular gueridon cm. 38 x 25 15" x 9 7/8"
 But de canapé rectangulaire
 Gueridon, rechteckig
 Gueridon rectangular

666Z



mm. 1,2 Gueridon d'appoggio ovale H cm. 62 H 24 2/5"
 Oval gueridon cm. 46 x 31 18 1/8" x 12 1/4"
 But de canapé oval
 Gueridon, oval
 Gueridon oval

599



mm. 1,2 UNO
 Secchiello per spumante
 Sparkling wine cooler
 Seau à champagne
 Wein- und Sektkühler
 Cubo para champany

Ø cm. 29 Ø 11 3/8"
 H cm. 18,5 H 7 1/4"
 lt. 8 gal. 2

589



Ciotola tonda
 Round bowl
 Bol ronde
 Früchtekorb rund
 Cuenco redondo

Ø cm. 28 Ø 11"
 H cm. 17,3 H 6 5/8"
 lt. 6,03 qt. 6 1/3

599

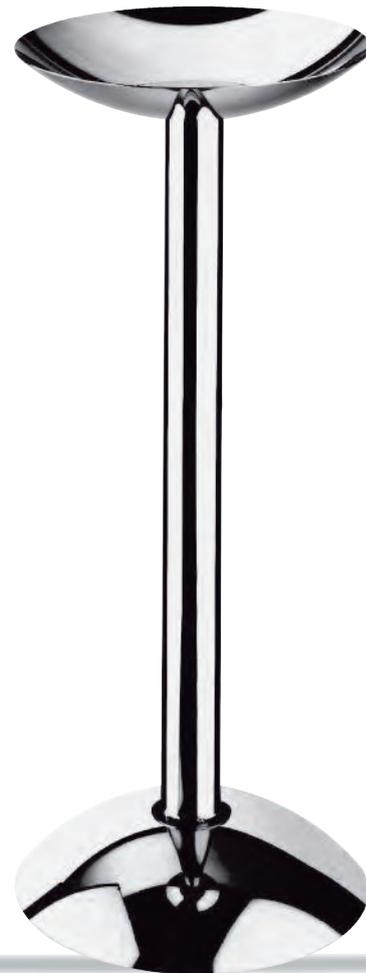
58928

7 colori disponibili - pag. 310 - 311
 7 colors available - pageS 310 - 311
 7 couleurs disponibles - pag. 310 - 311
 7 verschiedenen Farben verfügbar - Seiten 310 - 311
 7 colores disponibles - pag. 310 - 311

589 - Ø cm. 28
 Ø 11"



666C



mm. 1,2 UNO
 Colonna portasecchiello spumante
 Wine cooler stand
 Pied pour seau à champagne
 Weinkühlerständer
 Columna porta cubo champany
 H cm. 67,5 H 26 5/8"

598

59870

Logo traforato a richiesta
 Fretworked logo on demand
 Logo ajourée sur demande
 Firmenzeichen gelocht auf Verlangen
 Logo perforado en demanda

589 - Ø cm. 64
 Ø 25 1/4"

589 - Ø cm. 28
 Ø 11"



598
 mm. 1,2 Secchiello Ø cm. 29 Ø 11 3/8"
 Basket H cm. 18,5 H 7 1/4"
 Corbeille lt. 8 gal. 2
 Fruchtkorb
 Cesta

59870
 mm. 1,2 Big Champagnera Ø cm. 67,5 Ø 26 3/8"
 Champagne bowl H cm. 43 H 17"
 Bol a champagne lt. 80 gal. 21
 Champagner Bowl
 Cesta para champany

666K



NEW

mm. 1,2 Colonna porta big champagnera H cm. 51 H 20"
Champagne bowl stand
Pied pour bol a champagne
Champagner Bowlständer
Columna porta cesta champany

A



Ambra
Amber
Amber
Amber
Ambar



G



Granato
Garnet
Grenat
Granat
Granate

M



Ametista
Amethyst
Amethyste
Amethyst
Amatista

W



Trasparente
Transparent
Glace
Transparent
Vidrio

Z



Zaffiro
Sapphyre
Saphir
Saphir
Zafiro

S



Smeraldo
Emerald
Emeraude
Smaragd
Esmeralda

O



Onice
Onyx
Onyx
Onyx
Onice

909



mm. 1,2 Secchiello per ghiaccio forato
Ice bucket fretworked handles
Seau à glaçons anses ajourée
Eisgefäß mit Griffen
Cubitera hielo asa perforada

cm. 22 x 20 8 3/4" x 7 7/8"
H cm. 11,5 H 4 5/8"
lt. 1,2 oz. 40 1/2

912



mm. 1,2 Secchiello per spumante forato
Sparkling wine cooler fretw. handles
Seau à champagne anses ajourée
Wein- und Sektkühler mit Griffen
Cubo para champany asa perforada

cm. 39 x 36 15 3/8" x 14 1/4"
H cm. 17,5 H 7"
lt. 7 gal. 1 4/5

730



mm. 1,2 Spumantiera 12 bottiglie champagne
Giant champagne bucket for 12 bottles
Seau à champagne géante pour 12 bouteilles
Champagner Bowl für 12 Flaschen
Cubo de champagne gigante para 12 botellas

cm. 75 x 65 29 1/2" x 25 5/8"
H cm. 19 H 7 1/2"
lt. 15 gal. 3 7/8

899



mm. 1,2 Secchiello per ghiaccio
Ice bucket
Seau à glaçons
Eisgefäß
Cubitera hielo

cm. 22 x 20 8 3/4" x 7 7/8"
H cm. 11,5 H 4 5/8"
lt. 1,2 oz. 40 1/2

910



mm. 1,2 Secchiello per spumante
Sparkling wine cooler
Seau à champagne
Wein- und Sektkühler
Cubo para champany

cm. 39 x 36 15 3/8" x 14 1/4"
H cm. 17,5 H 7"
lt. 7 gal. 1 4/5

686



mm. 1,2 Champagnera 5 bott. c/pied. Ø cm. 40 Ø 15 3/4"
 Giant Champagne bucket 5 bot. H cm. 38,5 H 15 1/6"
 Seau à champagne p/5 bott. lt. 15 gal. 4
 Champagner Bowl 5 Fläsche
 Cubo de champagne p/5 bot.

685



mm. 1,2 Champagnera 5 bott. s/pied. Ø cm. 40 Ø 15 3/4"
 Giant Champagne bucket 5 bot. H cm. 21,8 H 8 3/5"
 Seau à champagne p/5 bott. lt. 15 gal. 4
 Champagner Bowl 5 Fläsche
 Cubo de champagne p/5 bot.

666I



mm. 1,2 Colonna portabottiglie spumante H cm. 78 H 30 5/7"
 Wine cooler stand
 Pied pour seau à champagne
 Weinkühlerständer
 Columna porta cubo champany

674



mm. 1,2 Spumantiera termica 5 bott. s/pied. Ø cm. 40 Ø 15 3/4"
 Giant insulated Champagne bucket 5b. H cm. 21,8 H 8 3/5"
 Seau à champagne thermique p/5 bou. lt. 15 gal. 4
 Isolier Champagner Bowl 5 Fläsche
 Cubo térmico para champagne p/5 bot.

380



382
Lungh. cm. 17,5
Length 6⁷/₈"
mm. 1,5

mm. 1,2 ERGONOMICA
Secchiello e molla per ghiaccio
Ice bucket and ice tongs
Seau à glaçons et pince à glaçons
Eisgefäß und Eiszange
Cubitera hielo y pinzas hielo

cl. 200
oz. 67 ⁵/₈

381



mm. 1,2 ERGONOMICA
Secchiello per spumante
Sparkling wine cooler
Seau à champagne
Wein-und Sektkühler
Cubo para champany

lt. 4,5
gal. 1¹/₄

683



mm. 1,2 Secchio per ghiaccio
Ice bucket with grill
Seau à glaçons
Eisgefäß
Cubitera hielo

Ø cm.14 Ø 5¹/₂"
H.cm.13 H. 5¹/₈"
cl. 150 oz. 50³/₄

684



mm. 1,2 Secchio per spumante
Sparkling wine cooler
Seau à champagne
Wein-und Sektkühler
Cubo para champany

Ø cm.23 Ø 9"
H cm.22,5 H 8⁷/₈"
lt. 8,5 gal. 2¹/₄

941



mm. 1,2 Portacannucce
Straw holder
Porta pailles
Strohalm Halter
Porta-palillas

Ø cm. 9 Ø 3 ¹/₄"

10001150



mm. 1,2 Golf club mixer spoon
Golf club mixer spoon
Golf crosse pour cocktail
Golf Schleger für Long drink
Golf club cucharita coctél

cm. 16,5 6 ¹/₂"

438



mm. 1,2

OVO
Secchiello per spumante
Sparkling wine cooler
Seau à champagne
Wein- und Sektkühler
Cubo para champany

Ø cm. 19 Ø 7 1/2"
H cm. 22 H 8 5/8"
lt. 4,5 gal. 1 1/4

439



mm. 1,2

OVETTO
Secchiello per ghiaccio
Ice-bucket
Seau à glaçons
Eisgefäß
Cubitera hielo

Ø cm. 11 Ø 4 3/8"
H cm. 13 H 5 1/8"
cl. 100 oz. 33 7/8

689



mm. 1,2

Secchiello per spumante
Sparkling wine cooler
Seau à champagne
Wein- und Sektkühler
Cubo para champany

Ø cm. 19 Ø 7 1/2"
H cm. 20 H 7 3/4"
lt. 2,5 oz. 84 1/2

688



mm. 1,2

Secchiello per ghiaccio
Ice-bucket
Seau à glaçons
Eisgefäß
Cubitera hielo

Ø cm. 11 Ø 4 3/8"
H cm. 12,5 H 4 7/8"
cl. 55 oz. 18 5/8

658



Cubetto luminoso confez. 72 pezzi cm. 2,5 x 2,5 1" x 1"
LED ice cube 72 pcs. box H cm. 2,5 H 1"
Glaçons lumineux 72 pièces
Eiswürfel LED 72 Stücke
Cubito hielo LED 72 piezas

Idoneo al contatto con gli alimenti.

Suitable for contact with food

Materiale certificato:
LFGB - German Food, Commodities and Animal Feed Code of Law
DIN 10955 - 2004
ISO 11885:2007
BfR Recommendations on Food Contact Materials - part V & VI 2010 & 2010
Regolamento CEE (EU) 10/2011
Regolamento CEE (EC) 1907/2006
Regolamento CEE (EC) 1935/2004

Certified material:
LFGB - German Food, Commodities and Animal Feed Code of Law
DIN 10955 - 2004
ISO 11885:2007
BfR Recommendations on Food Contact Materials - part V & VI 2010 & 2010
Regulation CEE (EU) 10/2011
Regulation CEE (EC) 1907/2006
Regulation CEE (EC) 1935/2004

Durata delle batterie: 12 ore

Battery life: 12 hours



STYLE GROUP
SINCE 1990

CONTACT US

總代理

義世代名品國際有限公司

408台中市南屯區河南路四段616號

E: Yiting.c@e-stylegroup.com

T: +886 4 2386 2558

中美館

K.H. Living 寬合美學

403台中市西區中美街11號

E: Yiting.c@e-stylegroup.com

T: +886 4 2377 0999

