

Une expérience de dégustation qui mérite VIN SUR VIN!



Il y a forcément une sorte de fascination à écouter de réels connaisseurs de vins déguster un verre et partager leurs ressentis, à coups de « l'attaque est souple avec des notes de fruits rouges confits et de tannin fondu » et autres « on est sur un vin de garde, c'est certain ». Quand on y pense, ce langage si spécifique nous ferait presque songer à des vers issus d'un recueil de poèmes. C'est encore plus vrai lorsqu'on les écoute en étant soi-même complètement novice dans l'art de la dégustation de crus et que la seule phrase que l'on connaît pour notre part est « Blanc sur rouge, rien ne bouge. Rouge sur blanc, tout fout le camp ». Un peu léger vous en conviendrez pour ouvrir un échange ! **Bien sûr, on a songé cent fois à prendre quelques cours d'initiation à l'œnologie, ça nous plairait même carrément mais avec le rythme trépidant de notre vie, il est peu probable qu'on parvienne à se libérer chaque mardi soir à 19h30 pour se retrouver chez notre caviste de quartier qui, paraît-il, organise de très sympathiques apéritifs découvertes. Puis bon, avouons-le, on redoute aussi un peu de se retrouver au milieu de gens bien plus aguerris à l'univers du vin et qu'on embêterait sûrement avec nos questions un peu bêtes.**

On s'auto-persuade souvent à tort qu'éduquer son palais nécessiterait des connaissances complexes ou même un don inné qui serait réservé à une certaine élite à même de déceler toutes les facettes d'un vin, ou bien encore d'un rhum, d'un whisky... C'est pour rendre cet univers plus accessible que Clément Cavault a eu l'idée de Flakon en 2021 alors qu'il travaillait à New York dans une prestigieuse maison de Champagne. Il a alors la chance de pouvoir profiter quotidiennement des précieux conseils d'un sommelier, une source intarissable qui lui partage volontiers son goût pour les bonnes choses mais surtout quelques tips élémentaires pour pouvoir apprécier de manière éclairée la dégustation d'un verre. Mais pour se perfectionner concrètement dans cet art subtil de la dégustation, pas de secret, il faut pratiquer en découvrant et comparant quelques cuvées...

Se procurer des bouteilles - et des bonnes, qui a envie de forger son palais avec de la piquette ?! - constitue alors assez rapidement un budget conséquent, et c'est d'autant plus frustrant qu'au final, on veut simplement pouvoir en déguster quelques gorgées, largement suffisantes pour savoir si on apprécie cette cuvée. **C'est à ce moment précis que ce néophyte décide de se pencher sur le concept de « vin en flacon », dont il comprend qu'il est répandu dans le milieu professionnel viticole mais totalement inconnu du grand public. Il ne lui en fallait pas plus pour qu'une idée lumineuse lui vienne à l'esprit :**

et si on pouvait proposer au grand public une expérience de dégustation à domicile lui permettant de s'initier plus facilement et qualitativement à l'œnologie ?



Dès son retour en France, direction les vignes et l'aspirant entrepreneur traverse toutes les régions (et même les frontières) pour rencontrer ces femmes et ces hommes qui font du vin un emblème de notre patrimoine, pour les entendre parler de leurs créations singulières et déguster bien entendu avec eux le fruit de leur travail. **Bien sûr, il reste lui-même un simple amateur et pour s'assurer de procéder à un sourcing d'une extrême qualité, il a l'excellente idée de s'entourer d'un comité d'experts fédérant quelques Meilleurs Sommeliers et Meilleurs Ouvriers du pays.** Grâce à leurs réseaux étendus (plusieurs d'entre eux travaillent auprès de très grands Chefs dont ils supervisent la cave, ce qui leur permet d'avoir leurs entrées dans des maisons particulièrement prisées), Clément noue des partenariats privilégiés. Quelle fierté pour le jeune entrepreneur de pouvoir mettre le fruit de leur inestimable savoir-faire entre les mains de passionnés de vins, que cela soit des néophytes souhaitant s'initier de la manière la plus qualitative qu'on puisse imaginer, que de passionnés déjà aguerris mais désireux d'ouvrir leurs horizons et de perfectionner leur culture vin.

Subsiste alors un ultime défi : pouvoir proposer au grand public un conditionnement préservant évidemment absolument intactes les propriétés organoleptiques de chaque vin sélectionné. **Pour s'en assurer, Clément utilise un flacon s'appuyant sur une technologie brevetée (joint Saranex™, capsule Stelvin®, inertage 5 points, tirage gravitaire à écoulement laminaire et O₂ et SO₂ contrôlés) permettant une parfaite conservation et cela même jusqu'à 3 ans si jamais on souhaitait étaler la dégustation sur plusieurs mois. Ces flacons (qui donneront in fine leur nom à la marque) se révèlent être les complices d'un atelier découverte mémorable, un moment à partager puisque chaque contenant de 100ml contient l'équivalent de 2 verres de dégustation (50ml chacun), la quantité justement utilisée lors de dégustations professionnelles en verres INAO.** Chaque exemplaire est sérigraphié avec l'étiquette d'origine de la bouteille, ce qui permet de pouvoir bien reconnaître de quels vigneron et cuvée il s'agit et éventuellement s'acheter une petite caisse si l'on a eu un coup de cœur.



“ S’y connaître en vin reste un objectif pour beaucoup mais c’est en réalité souvent un privilège réservé à une élite. Chez Flakon, nous avons à cœur de permettre aux connaisseurs comme aux néophytes de devenir incollables sur le vin. ”

Clément Gavault, fondateur de Flakon

Pour parfaire l'expérience et garder en mémoire les différents vins dégustés, on retrouve aussi, dans chaque coffret réunissant quatre flacons, deux livrets d'explication (parfait pour en apprendre davantage sur chaque vignoble sélectionné par les experts) et surtout d'appréciation, afin de consigner précieusement nos ressentis face au prestige d'un Côte Rotie du Domaine Jasmin, à l'exotisme d'un Sirah marocain issu du Domaine des Ouled Thaleb ou bien encore à la jolie robe jaune pâle d'un Chablis Premier Cru. Un concept qui manifestement répondait à une vraie attente puisque dès sa commercialisation en 2021, ces coffrets permettant de profiter d'une dégustation guidée ont suscité un réel engouement auprès du grand public. Comme on le comprend car avec Flakon, pour le prix d'une bonne bouteille, ce ne sont finalement pas moins de 4 vins d'exception que l'on peut savourer.

30 000 coffrets ont déjà été vendus (ils se révèlent d'ailleurs être une parfaite idée cadeau pour un anniversaire ou pour Noël), une petite révolution permettant de faire souffler une modernité bienvenue dans le monde viticole. À l'heure où la consommation de vin tend à diminuer en France, et où les consommateurs cherchent à boire « moins mais mieux », c'est une nouvelle manière de faire apprécier cette boisson emblématique de notre beau pays, et aussi d'inviter à découvrir les vins de contrées plus lointaines, comme une fenêtre ouverte sur le monde. **Un modèle qui a fait ses preuves, à tel point que le système d'abonnement mis en place par la marque et permettant de recevoir un coffret tous les 2 mois compte lui aussi de plus en plus d'inscrits. Pour répondre à cette demande sans cesse grandissante, Flakon collabore désormais avec plus d'une centaine de vignerons, une myriade de domaines qu'elle sélectionne avec toujours la même exigence.**



Qu'importe le flakon, pourvu qu'on en ait la découverte



Montagne-Saint-Erillion - Les Piliers - Château Maison Blanche
Côtes-du-rhône - Domaine du Coulet
Bourgogne Pinot Noir - Cuvée Réserve - Roche de Bellene
Cahors - La Roque Malbec - Mas del Perié

Coffret Les Grands Rouges de France

Voici un coffret... qui a du coffre ! Du caractère, c'est généralement ce que l'on recherche lorsqu'on déguste un vin rouge : un peu d'épice, de la robustesse, mais aussi une certaine forme de légèreté mêlée par exemple à des arômes floraux... Grâce au très exigeant sourcing garanti par Flakon, cette sélection de 4 vins rouges d'exception permet de célébrer toute la grandeur du vignoble français. Leur dégustation permettra à chacun d'étendre ses connaissances et d'affiner son palais verre après verre.

● Coffret Les Grands Rouges de France Flakon

Comprend 4 flacons de vin 100ml, un livret de présentation et un carnet de dégustation 79€ (ou offre abonnement 65€ tous les 2 mois)

Coffret Les Vins de Légende

« Légende », aussi fort soit-il, ce mot est pourtant parfaitement approprié pour ce coffret qui réunit 4 cuvées prestigieuses, connues de tous et qui nous sont d'ailleurs enviées par le monde entier. Cette dégustation, dont on aimerait qu'elle ne s'arrête jamais, nous permet de s'initier à l'univers du vin de la plus belle manière qui soit.

● Coffret Les Vins de Légende Flakon

Comprend 4 flacons de vin 100ml, un livret de présentation et un carnet de dégustation 79€ (ou offre abonnement 65€ tous les 2 mois)

Sauternes - Grand Cru Classé 1855 - Château d'Arche
Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut-Brion
Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - Roche de Bellene
Côte Rôtie - La Giroflarie - Domaine Jasmin



Maroc - Syrah - Tandem - Domaine des Ouled Thaleb
Allemagne - 100 Hügel Riesling - Weingut Wittmann
Nouvelle-Zélande - Private Bin Sauvignon Blanc - Villa Maria
Argentine - Malbec - Winemaker's selection - Casarena

Coffret Les Grands Vins du Monde

On a beau être chauvin lorsqu'il est question de vin (ou bien chauvin en l'occurrence !), il faut bien avouer qu'il n'y a pas que dans notre beau pays que l'on trouve des vins formidables. La preuve avec ses quatre références venues du monde entier (Allemagne, Argentine, Maroc et Nouvelle-Zélande) qui feront sans aucun doute voyager les papilles des amateurs mais également des plus aguerris. Quelle chance d'avoir accès à ces vins grâce au précieux sourcing de Flakon.

● Coffret Les Grands Vins du Monde Flakon

Comprend 4 flacons de vin 100ml, un livret de présentation et un carnet de dégustation 79€ (ou offre abonnement 65€ tous les 2 mois)



Vin Orange - Lune Rousse - Domaine Carmille Braun
Vin Sous la Mer - Dena Dela - Eglatelia
Vin de Voile - Savagnin - Domaine Grand
Vin Doux Naturel - Muscat de Beumes de Venise Rose - Domaine des Bernardins

Coffret Les Vins Rares

La raison d'être même de Flakon est de permettre à chacun de faire de belles découvertes en matière de vin et c'est encore plus vrai pour ce coffret de vins rares qui nous fait voyager aux quatre coins de la France et nous surprend avec des cuvées atypiques et exceptionnelles. Vin orange, vin de voile, cuvée issue d'une vinification sous la mer ou bien encore vin doux naturel, on retrouve évidemment tous les détails à leur propos dans le livret de dégustation.

● Coffret Les Vins Rares Flakon

Comprend 4 flacons de vin 100ml, un livret de présentation et un carnet de dégustation 99€ (ou offre abonnement 79€ tous les 2 mois)

À shopper sur www.flakon.fr, Les Raffineurs et Nature & Découvertes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BUREAU FRANCK DRAPEAU | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Marie, Simon et Teddy | 01 44 54 04 04 | food@franckdrapeau.com