AVEiNE

THE NEW WINE EXPERIENCE

DOSSIER DE PRESSE

2021

AVEINE

THE NEW WINE EXPERIENCE

L'AMBITION D'AVEINE

Aveine est le fruit de la rencontre de trois entrepreneurs aux profils très variés, réunis par leur **passion du vin et des nouvelles technologies**. C'est tout naturellement autour d'un verre de vin, qu'ils font émerger l'idée d'un produit qui **réinventerait la dégustation**.

Issu de la symbiose entre l'héritage viticole français et les nouvelles technologies, Aveine développe des produits et services qui visent à **expérimenter l'art de vivre à la française**, fondé sur la découverte, le **plaisir** et le **partage**.

Partant du constat que **le vin se sublime par l'aération,** ils imaginent un produit qui permettrait d'exhaler ses saveurs, libérer son caractère et révéler ses arômes en un instant.

"AVEINE – La marque qui transmet le plaisir de partager"

L’AÉRATION PAR AVEINE

- Le calcul précis de l’aération du vin permet une consommation immédiate, dès l’ouverture de la bouteille.
- La technologie brevetée à la base du produit adapte l’oxygénation du vin grâce à l'injection d’air au cœur du flux du liquide au moment du service, et ce de manière précise, contrôlée et reproductible.
- La technologie est respectueuse de la nature du vin et n’interfère pas avec celle-ci (sans produit chimique).
- Contrôle depuis l’écran tactile.
- L’aérateur est adaptable à toutes les bouteilles de vin.

UNE EXPERTISE, DEUX MODÈLES

En 2018, AVEINE présentait **son premier Aérateur** avec pour **ambition de révolutionner les dégustations de vins**. Destiné en premier lieu aux professionnels du secteur et aux restaurateurs, l'entreprise démocratise ce moment de plaisir et de découverte avec son nouveau produit : **AVEINE Essentiel, lancé fin 2020**. Une version épurée et économique, dans la lignée de son ainé, qui s'adresse aux amateurs de vins et aux néophytes.

Nomade et léger grâce à son petit format et sa coque en aluminium brossé, l'aérateur de vin se recharge facilement sur son socle USB. Un accessoire à emporter partout pour toujours déguster le meilleur des vins.

Aération de 1h à 24h instantanément

Capteur de position goulot pour assurer la reproductibilité

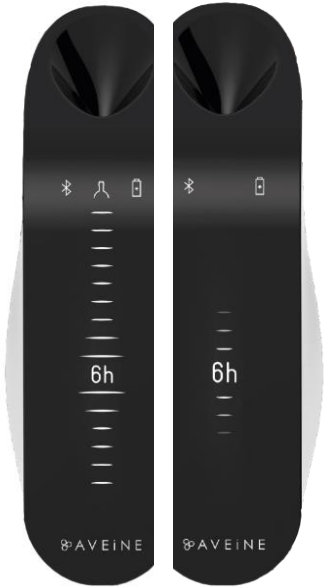
60 jours d'essai

Garantie 5 ans

Livraison et retour gratuits

399€

AVEINE



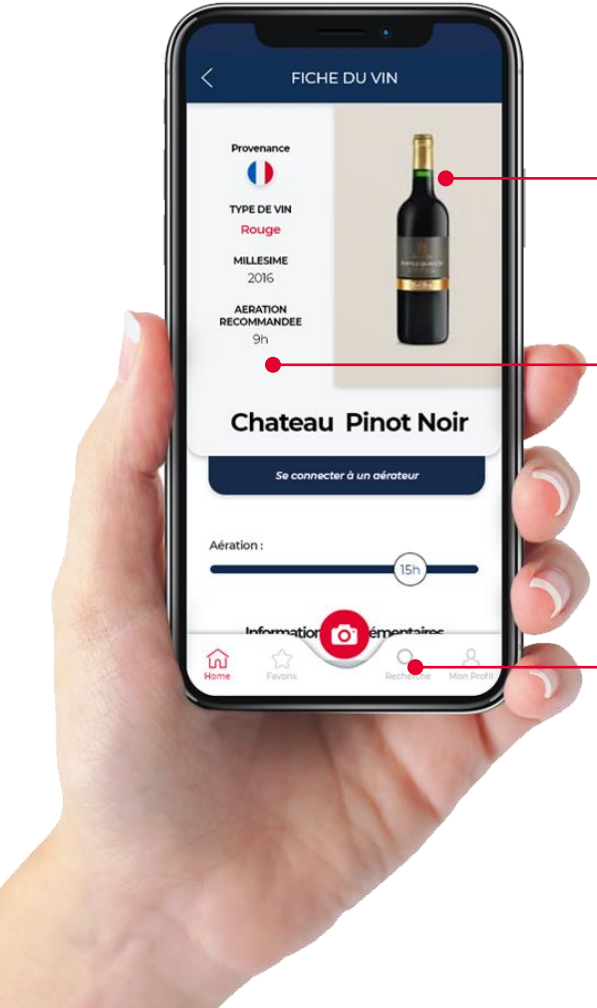
Aération de 1h à 12h instantanément

30 jours d'essai

Garantie 2 ans

249€

AVEINE ES



Reconnaissance des vins

Association du vin à son aération

Plus d'informations sur le vin

L'APPLICATION

- L'application permet de **contrôler l'aérateur**. Après avoir scanné l'étiquette sur la bouteille, le vin est identifié grâce à une base de données – qui référence plus de 60 000 cuvées - et à l'utilisation d'Intelligence Artificielle.
- L'**application se connecte à l'aérateur** pour le calibrer et adapter l'aération au vin sélectionné.
- L'application est **gratuite, interactive** et **informative.**
- L'application répertorie sur une carte les Ambassadeurs d'Aveine qui proposent un service de vin avec l'aérateur connecté Aveine.

Download on the App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

PLACER, SCANNER, SERVIR.

01

PLACER l'aérateur sur la bouteille après l'avoir débouchée

02

SCANNER l'étiquette et l'application déterminera les conditions idéales de dégustation

03

Il ne reste plus qu'à **SERVIR !**

CHAQUE VIN.

Le champ des possibles s'ouvre, l'utilisateur peut découvrir des vins différents et de nouvelles saveurs...

PARFAITEMENT AÉRÉ EN UN INSTANT.

Le procédé unique d' « ouverture » du vin agit comme un souffle qui va traverser le vin, lui redonner vie et le libérer...

À CHAQUE FOIS.

La technologie de pointe permet à l'utilisateur de vivre une expérience de dégustation améliorée...

ILS ONT ESSAYÉ. ILS ONT AIMÉ.

“L’objectif d’un sommelier c’est servir le vin dans les bonnes conditions et grâce à l’aérateur Aveine on peut répondre à la demande des clients ”

Pierre Gros - Chef Sommelier, Château Pape Clément

“ L’aérateur connecté Aveine permet une réelle facilité de service en plus d’offrir une dégustation optimale à nos clients. ”

Elisa Combrouze, Cheffe Sommelière, Restaurant Benoit

“ L'aérateur connecté Aveine, c’est l’art de défier le temps grâce à la technologie, et de sublimer le vin en un instant ”

Xavier Thuizat, Chef Sommelier, Hôtel de Crillon

CHATEAU DE LA DAUPHINE

CHATEAU DE PARNAY

CHÂTEAU GIGOGNAN
DEPUIS MILLE HUIT CENT QUATRE-VINGT DOUZE

LE 7 RESTAURANT
Panoramique - La Cité du Vin

ILS PARLENT DE NOUS

Forbes

Un Aérateur De Vin High Tech Pour Sublimer Vos Grands Crus

BEEF!
POUR LES HOMMES QUI ONT DU GOÛT

Vin'o

Le rapport au vin a changé, les pratiques de consommation ont évolué à mesure que la société a pris conscience qu'il était préférable de mettre la pédale douce sur l'absorption d'alcool. Le vin est devenu une boisson recherchée pour ses qualités gustatives et un art de vivre. Les amateurs le traitent désormais avec le respect que ses crus méritent et le savourent dans les règles. Au premier rang desquelles l'aération. Pour ceux qui l'ignoreraient encore, un vin doit être aéré pour libérer tous ses arômes. C'est un peu de l'hérésie de le descendre pas plus tôt le bouchon tiré. Certains le mettent en carafe, mais le processus demande du temps. Les gens pressés préfèrent utiliser un aérateur. Et quand les gens pressés sont aussi des fondus de nouvelles technologies, ils peuvent opter pour cet aérateur de vin digital. Qui promet d'administrer l'aération parfaite à un vin dont on a scanné l'étiquette grâce à une application sur son smartphone. Notez qu'il est possible d'utiliser l'engin sans avoir recours à l'intelligence artificielle et en ayant confiance en la sienne. Libre comme l'air.

Essentiel par Aveine, 249 €. En vente notamment sur le site aveine.fr.

LA REVUE DU vin DE FRANCE

Quels aérateurs de vin acheter ?

Le plus design

Créé par une start-up française, ce modèle permet de sélectionner un temps d'aération au choix – de 1 à 24 heures – en fonction du vin à servir. Très facile d'utilisation, il s'adapte aussi bien aux vins blancs que rouges et se recharge complètement en deux heures. Ce objet galbé, assez efficace, interpellera experts et néophytes.

L'OBS

Aveine, le vin magnifié

« Ah cette bouteille de Bordeaux qui attendait la grande occasion depuis des années… et le bon moment pour l'ouvrir sera dans 10 minutes! Pas le temps d'attendre: comment l'aérer pour qu'elle révèle toute sa subtilité ? [Aveine] a résolu le problème en concevant un aérateur intelligent : vous scannez l'étiquette avec l'application, vous placez ensuite l'aérateur sur le goulot, et ça suffit : il reconnaîtra le breuvage grâce à sa banque de données et en quelques secondes, il injectera la quantité d'air nécessaire, en fonction du breuvage. S'il ne connaît pas le vin, son algorithme fera une estimation en fonction de sa provenance et de son cépage […] Plus besoin d'attendre des heures la bonne aération. »

ET BIEN D'AUTRES…

SOLIDAIRES POUR PARIS .COM

NOËL 2020 : LES IDÉES CADEAUX FOOD POUR LES GOURMANDS ET LES GOURMETS

- **Un aérateur de vin connecté**

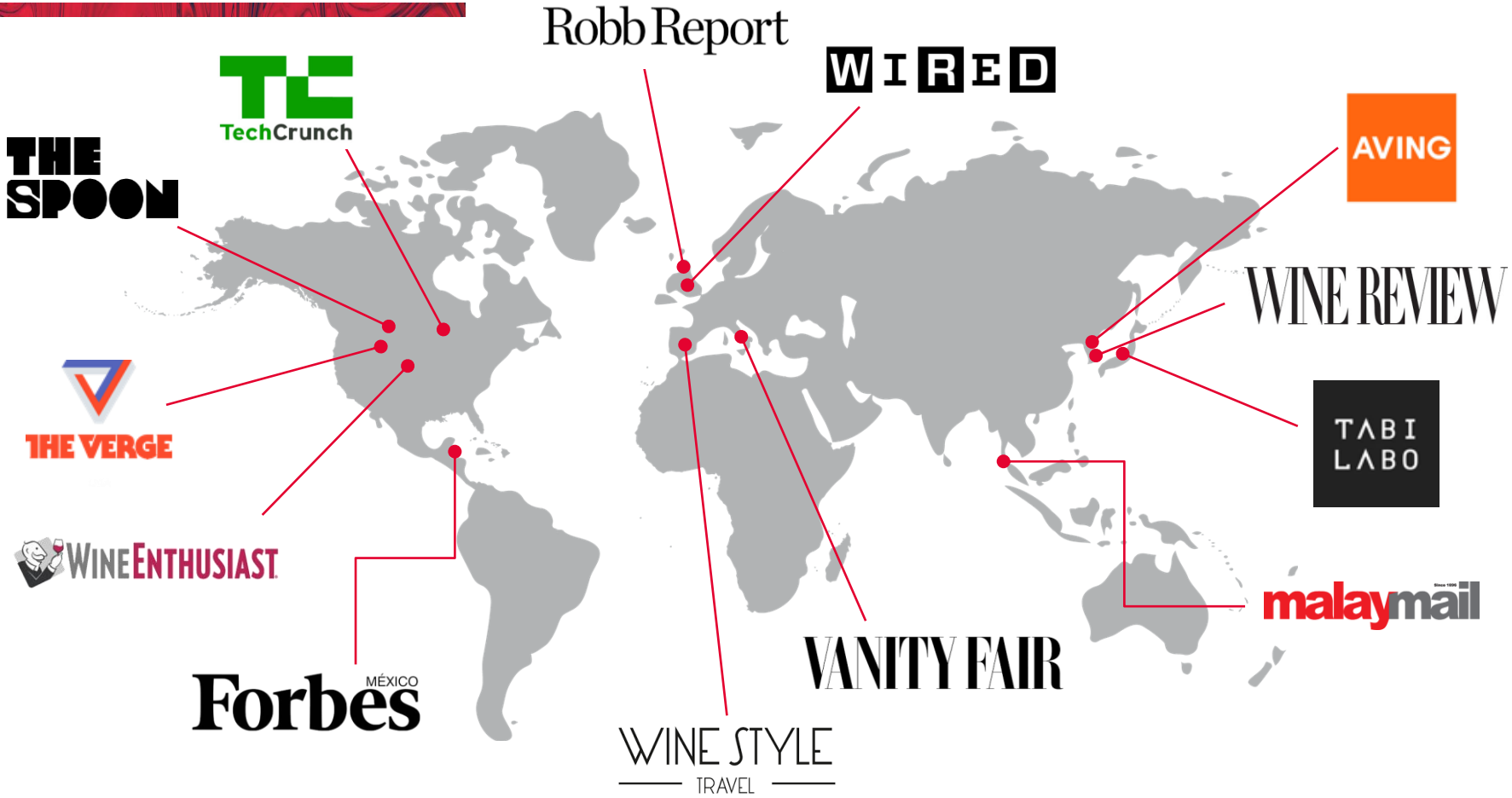
C'est par l'aération que le vin se sublime. Rouge ou blanc, jeune ou vieux, l'exposition à l'air permet d'exhaler les saveurs et de révéler les arômes en laissant le vin s'installer dans son caractère. Mais c'est bien souvent une étape que l'on a tendance à négliger, par empressement ou par oubli. Grâce à la technologie brevetée de micro-oxygénation développée par **Aveine**, l'aérateur reproduit de façon instantanée le niveau d'aération idéal du vin. L'application qui accompagne l'aérateur permet de scanner l'étiquette de la bouteille à aérer (parmi 60 000 références) et détermine le temps d'aération idéal sur une échelle de 1 à 24 heures.

Prix : 249€

le Bonbon

On a trouvé le meilleur cadeau à offrir aux amateurs de vin à Noël

À L'INTERNATIONAL



NOS RÉCOMPENSES

Récompensé par un CES Innovation Award, un A' Design Award et tant d'autres, l'aérateur de vin Aveine prouve que le design peut se mettre au service de la technologie, et inversement.

NOS RÉSEAUX PROFESSIONNELS

Nicolas NAIGEON

CEO & Co-fondateur

Diplômé en ingénierie biomédicale, spécialisé dans l'innovation de pointe en ophtalmologie, Nicolas Naigeon est également un passionné du web de la première heure. Issu d'une famille de vignerons bourguignons, c'est en 2016 qu'il éprouve l'envie de revenir à ses racines. Cette même année, il fonde Aveine avec Matthieu Robert et Miranda Delmotte, et allie ainsi sa passion pour les objets connectés et son héritage viticole.

Miranda Delmotte

Head of Sales & Co-fondateur

Experte en accompagnement de jeunes entreprises innovantes. Sa mission de chargée d'affaires au Génopole, le 1er Biocluster de France, a permis à Miranda de suivre le parcours de nombreuses startups et de consolider sa connaissance de l'écosystème.

Mathieu ROBERT

CMO & Co-fondateur

Designer produit, diplômé en arts appliqués, Matthieu Robert a affûté son talent dans le packaging de produits d'épicerie fine, avant de se lancer dans l'entreprenariat avec Medical Design. Co-fondateur d'Aveine, il est à l'origine du design innovant de l'aérateur connecté.

AVEiNE

THE NEW WINE EXPERIENCE

Pour essayer l'Aérateur de Vin Intelligent Aveine, contactez-nous...

Contact :
Aveine - RP
Orna BEMBARON
+33 (0) 7 66 37 19 60
press@aveine.paris
www.aveine.paris