



# FRANÇOIS-HENRY DE CORMERY®

Plaisirs millésimés et Renaissance du goût



## Oenologie - Événementiel



François - Henry de Cormery est une marque sous licence pour Saveurs et Anthocyanes - 23, ave du Nord - Bat 2 - 94100 Saint-Maur -  
RCS Créteil 878 556 364. Tel : **06 86 00 87 62** – Document non contractuel modifiable sans préavis - « Tous droits réservés et toute  
reproduction partielle ou entière interdite ». L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. FHDC MARKETING  
PRESENTATION OENOLOGIE - 24-mars-23



# FRANÇOIS-HENRY DE CORMERY®

Plaisirs millésimés et Renaissance du goût



## Qui êtes-vous François-Henry ?

Bonjour, je suis François-Henry, votre œnologue.

Plutôt « bonne pâte », j'ai un tempérament un poil perfectionniste. Voilà, c'est dit !

J'aime l'humour, les échanges, transmettre ma passion pour le vin en faisant vivre des expériences gustatives.

Et je rencontre toujours des gens sympas dans mes ateliers, pourquoi ferai-je un autre métier !

## D'où venez - vous ?

Ma planète, c'est la Touraine, le petit village de Cormery, le pays des châteaux, la douceur de vivre et, bien sûr, la bonne chair et le bon vin.

Après une vie passée à diriger des entreprises (mécanique de précision, transport...), j'ai suivi une reconversion dans la viticulture, l'œnologie et la sommellerie pour retrouver mon énergie d'homme de la terre. J'enseigne ces matières, je travaille dans les vignes, je partage avec vous des moments pleinement vivants.

## Quel est votre rapport à l'œnologie ?

Chaque verre de vin cache ses secrets, il révèle la personnalité du (de la) vigneron(ne)...

Le dégustateur tente de les percer avec son ressenti et son appréciation.

Ma méthode, regarder le vin dans le blanc (ou le rouge) de ses yeux, sentir sa structure et ses qualités avant de préciser si je l'aime.

Car si la description repose sur des critères observables par tous, la perception d'un vin sera unique à chacun. C'est la magie de l'œnologie...

## Qu'allons-nous apprendre avec vous ?

Les ateliers de dégustation se déroulent dans un cadre convivial et bienveillant.

Le crédo : l'échange, votre formation ou la consolidation de vos acquis et bien sûr, une belle variété de vins à apprécier ! Une promesse : « Savoir le faire à la maison » !

Je réponds aux questions dans un dialogue permanent avec chacun d'entre vous, c'est du sur-mesure !

J'espère vous rencontrer très bientôt pour partager ensemble de beaux moments « vigneron ».



**FRANÇOIS-HENRY DE CORMERY®**

Plaisirs millésimés et Renaissance du goût

## Exemples de thématiques développées

Les thématiques peuvent-être choisies à l'unité ou dans le cadre d'un parcours de formation).

### Série initiation / perfectionnement :

- **Les clefs de la dégustation** : Qu'allons-nous rechercher ? Poser les premiers mots...
- **Les perceptions en bouche** : Reconnaître les saveurs et les sensations tactiles,
- **Les arômes du vin** : Les familles d'arômes valorisantes et les défauts du vin,
- **Cépages et terroirs** : C'est quoi un terroir, un cépage, un assemblage ?
- **Les modes de vinifications** : Comment fait-on un Sauternes, un vin de Bourgogne ?

### Et bien d'autres thèmes encore :

- **La vie en « bio »** : comparaison de l'agriculture conventionnelle, du bio, la biodynamie,
- **Les grands crus** : Qu'est-ce qu'un grand cru ? Le classement bordelais, bourguignon...
- **Les accords mets et vins** : Quel vin avec une anguille, ou un simple rôti de veau ?
- **Les cépages et terroir** : C'est quoi un terroir, un cépage, un assemblage ?
- **Le service du vin** : Les règles de conservation et de service pour magnifier vos plats ?
- **Les accords de Noël** : Question simple : que boire avec son foie gras, du chocolat ?
- **Les vins effervescents** : Méthode champenoise, méthode ancestrale, Kezako ?
- **Les régions viticoles françaises** : Le val de Loire, Le jura, la Bourgogne...
- **Le cycle des saisons** : La vie du vigneron illustrée par le vin...
- **Vins & chocolats** : L'harmonie subtile et délicate de mets de caractère.
- **Autres thématiques sur demande** : ...

Contact : [francois-henry@francoishenrydecormery.fr](mailto:francois-henry@francoishenrydecormery.fr)

**[www.francoishenrydecormery.fr](http://www.francoishenrydecormery.fr)**



François - Henry de Cormery est une marque sous licence pour Saveurs et Anthocyanes - 23, ave du Nord - Bat 2 - 94100 Saint-Maur -  
RCS Créteil 878 556 364. Tel : **06 86 00 87 62** – Document non contractuel modifiable sans préavis - « Tous droits réservés et toute  
reproduction partielle ou entière interdite ». L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. FHDC MARKETING  
PRESENTATION OENOLOGIE - 24-mars-23

- Page 3 sur 3