



BEAUGRAND
VINS
SÉLECTION • DÉGUSTATION • CONSEILS

ACADÉMIE BEAUGRAND VINS — SAISON 2026-2027

Goûter, apprendre, partager le vin

Dégustations & masterclass pour groupes constitués

Pour entreprises, clubs d'œnologie, associations et groupes privés, à Paris et en proche banlieue.

Vous réunissez le groupe et choisissez le lieu. Je viens avec les vins et tout le matériel nécessaire à la dégustation.

Fabrice Beaugrand

fabrice@beaugrandvins.com

06 10 85 01 98

www.beaugrandvins.com



Trois situations fréquentes

1

Un afterwork professionnel

Vous voulez réunir clients, prospects ou collaborateurs autour de bonnes bouteilles, dans un cadre décontracté mais professionnel. Ou clôturer un séminaire ou un CoDir sur une note plus légère.

2

Un club d'œnologie entre amis

Vous avez un groupe d'amis qui aiment le vin et vous voulez structurer des soirées régulières. Occasionnellement, ça peut être pour un anniversaire. De 15 à 40 personnes.

3

Des cours dans votre association

Vous êtes engagé dans une association locale et vous voudriez monter un cycle de cours d'œnologie récurrent, par exemple dans votre mairie.

Le vin n'est pas une boisson comme les autres.

**On ne déguste pas par obligation.
On déguste par passion, par plaisir,
pour l'émotion d'une rencontre.**

*Découvrir de nouveaux vins, c'est ma passion. Je la partage en animant vos événements, pour en faire
un vrai moment de groupe.*

Encore faut-il être guidé par la bonne personne.

Goûter, apprendre, partager

Six événements, chacun pour un objectif précis.

Goûter

Masterclass Prestige. Les vins qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie.

Masterclass Découverte. Affiner ses goûts, mieux connaître les vins, se construire une hiérarchie sans a priori.

Apprendre

Initiation ou perfectionnement. Apprendre à déguster tous les vins de manière fiable, pour choisir en toute confiance.

Partager

Afterwork professionnel. Réunir clients ou collègues autour de bonnes bouteilles, dans un cadre décontracté.

Club d'œnologie. Structurer des soirées régulières, entre amis déjà réunis autour du vin.

Jeu de dégustation à l'aveugle. Un concours ludique par équipes, pour tester son nez en s'amusant.

1

LE RARE Masterclass Prestige

Les vins qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie.

Je vous emmène à la rencontre des références absolues, celles dont on parle sans toujours les avoir goûtées. Une immersion pensée pour marquer une soirée ou un événement d'exception.

- Grands Bourgognes rouges

Grandes cuvées de Champagne
Champagnes de collection
Tour de France des grands rouges
Tour de France des grands blancs

- Grands crus de Bordeaux

Grands vins de la vallée du Rhône
Grands vins méditerranéens
Vins à maturité à Bordeaux, 15 à 30 ans
Tour de France des vins à maturité

- Grands vins liquoreux français

Un millésime d'exception
Verticale d'un domaine
Grands vins italiens
Grands vins espagnols
Grands vins d'Amérique du Sud



Et bien d'autres thèmes, selon votre groupe et vos envies.

Durée 2h30 à 3h • 6 à 8 vins dégustés

Une prestation clé en main : vins, verrerie, carafes, crachoirs et supports. Toujours des fleurons, français comme internationaux.

À partir de 75 €

par personne, base 15 participants

2

LA SURPRISE

Masterclass Découverte

Les valeurs montantes, les régions en pleine révolution qualitative.

Je sélectionne des domaines qui bougent, des appellations qui progressent, des styles qu'on ne soupçonne pas encore.
Une dégustation pour élargir son regard.



- Vins de Loire

Vins de la vallée du Rhône
Vins du Languedoc rouges
Vins du Sud-Ouest
Vins nature

- Tour de France autour d'un millésime

Vins du monde
Cépages majeurs : cabernet sauvignon,
chardonnay, pinot noir, syrah, sauvignon, riesling
Cépages rares

- Vins issus de vignes préphylloxériques

Vins sur sols volcaniques
Vignobles de montagne : Jura, Savoie
Les bulles de France : crémant contre Champagne

Et bien d'autres thèmes, selon votre groupe et vos envies.

Durée 2h30 à 3h • partie théorique et dégustation de 6 à 8 vins

Des vins issus de domaines de référence, parfois dans des régions émergentes. Prestation clé en main.

À partir de 50 €

par personne, base 15 participants

3

L'AUTONOMIE

Initiation ou perfectionnement à la dégustation

Une base solide pour déguster en confiance, que vous partiez de zéro ou que vous vouliez structurer une pratique déjà installée.



Vous apprenez à déguster tous les vins, à mettre des mots sur vos sensations olfactives et gustatives.

Vous vous construisez une échelle de valeurs fiable, pour choisir avec certitude la bonne bouteille en toute occasion.

Vous développez votre curiosité pour tous les vins, sans a priori.

Durée 2h30 : une partie théorique, une partie dégustation avec 5 à 6 vins goûtés.

Prestation clé en main : vins, verrerie, carafes, crachoirs et supports.

À partir de 35 €

par personne, base 15 participants

Trois formats pour faire vivre votre groupe



Afterwork professionnel

Invitez clients ou collaborateurs pour un moment convivial et professionnel.

Prestation clé en main.

1h30 à 3h

À partir de 35 €



Club d'œnologie

Pour un groupe déjà constitué, entre initiation et masterclass découverte.

Prestation clé en main.

2h à 3h

À partir de 35 €



Jeu de dégustation à l'aveugle

Concours par équipes, cinq vins goûtés à l'aveugle, remise de prix.

Prestation clé en main.

jusqu'à 3h

À partir de 35 €

SUR MESURE

Vous avez une idée précise, un événement spécifique, une ou des bouteilles que vous aimeriez goûter, une thématique particulière.

Parlons-en.



Un lieu, une idée, un événement particulier

Formats & budgets

Format	Durée	Base	Prix / pers.
Masterclass Prestige	2h30 à 3h	15 participants	À partir de 75 €
Masterclass Découverte	2h30 à 3h	15 participants	À partir de 50 €
Initiation / perfectionnement	2h30	15 participants	À partir de 35 €
Afterwork professionnel	1h30 à 3h	15 participants	À partir de 35 €
Club d’œnologie	2h à 3h	15 participants	À partir de 35 €
Jeu de dégustation à l’aveugle	jusqu’à 3h	15 participants	À partir de 35 €

Tarifs indicatifs par personne, sur la base de 15 participants. Formats sur mesure : devis personnalisé.



Fabrice Beaugrand

Critique de vins, dégustateur professionnel

Ancien membre du comité de dégustation de Bettane & Desseauve, je déguste plus de 5000 vins par an. Depuis 35 ans, j'anime des clubs d'œnologie et organise des dégustations. Je suis aussi co-fondateur du média vin La Tulipe Rouge.

Ancien membre du comité
Bettane & Desseauve

Co-fondateur du média vin La
Tulipe Rouge

35 ans d'animation de clubs
d'œnologie

Une trentaine d'événements
animés chaque année

Plus de 5000 vins dégustés
chaque année

ILS ME FONT CONFIANCE

Des références qui rassurent, dans des contextes très différents

ENTREPRISES

QIAGEN • ILEC • Oracle • Artémis • Barracuda • Palo Alto Networks • GE Healthcare • SOGELIFE • Dassault Systèmes • 360Learning • N2C

Conseil • Murano Conseil • BNI Versailles • Planity

ASSOCIATIONS ET CLUBS D'ŒNOLOGIE

Club d'œnologie du Vésinet • Club d'œnologie de Neuville sur Oise • Club d'amateurs de Boulogne-Billancourt • Club d'amateurs de Croissy • Club d'amateurs de Saint-Priest • Club d'amateurs de Saint-Maur • Association ARUM • Association Temps Libre



EN IMAGES

Des dégustations réelles, des groupes, des échanges



ILS EN PARLENT

348 avis Google, presque tous 5 étoiles

”

Superbe dégustation de vieux vins de Bordeaux, dans une ambiance conviviale et informative. Expérience à reproduire !

Jean-Pierre B.

MASTERCLASS PRESTIGE

”

Fabrice anime de façon claire et pleine de connaissance œnologique une soirée à découvrir des vins étonnants et peu connus.

François de V.

MASTERCLASS DÉCOUVERTE

”

Belle dégustation, bon moment, on apprend beaucoup, très enrichissant.

Loïc G.

INITIATION

”

J'ai demandé à Fabrice d'organiser une dégustation de Barolos pour mes clients. L'organisation et les vins sélectionnés ont fait la différence.

Nicolas C.

AFTERWORK B2B

”

Petit comité, accueil sympathique et ambiance conviviale. Nous avons découvert de belles bouteilles.

Anne-Marie B.

CLUB D'ŒNOLOGIE



BEAUGRAND
VINS

SÉLECTION • DÉGUSTATION • CONSEILS

ACADÉMIE BEAUGRAND VINS

Organisons votre dégustation

Une idée, une date, un nombre de participants. Écrivez-moi, je reviens vers vous avec une proposition adaptée.

fabrice@beaugrandvins.com

06 10 85 01 98

www.beaugrandvins.com