

Dossier de presse – Juin 2019



 AVEiNE  
THE NEW WINE EXPERIENCE



## LA MARQUE

“AVEINE – La marque qui transmet le plaisir de partager”

Aveine est le fruit de la rencontre de trois entrepreneurs aux profils très variés, réunis par leur **passion du vin et de 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**.

Fruit 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**.

Véritable marque « à vivre », Aveine présente son premier produit – **l'Aérateur de Vin Intelligent** - qui s'adapte à toutes les bouteilles et porte le plaisir de déguster le vin au plus grand nombre.

## L'AÉRATEUR :

- Le **calcul précis** de l'aération du vin permet une **consommation immédiate**, dès l'ouverture de la bouteille.
- La **technologie brevetée** à la base de notre 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).
- L'aérateur est **adaptable à toutes les bouteilles de vin**.

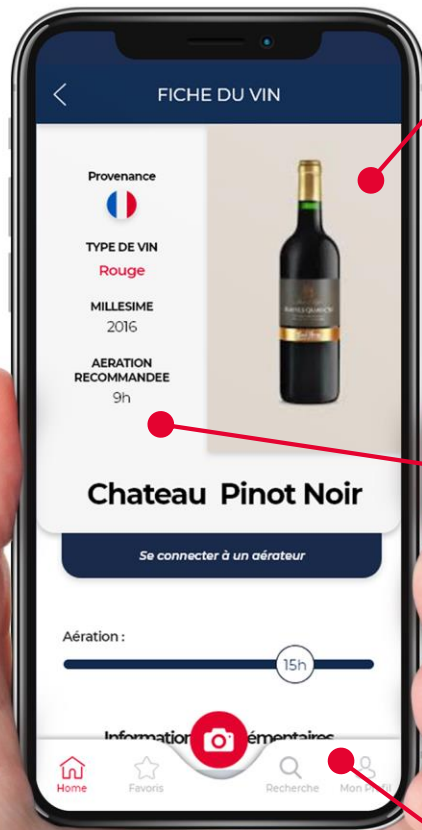
Bec verseur orienté avec stop-goutte

Niveau d'aération

Possibilité de réglage manuel depuis l'écran tactile de l'objet



## L'APPLICATION



Reconnaissance  
des vins

Association du  
vin à son  
aération

Plus d'informations  
sur le vin

- L'utilisateur dispose d'une application **gratuite** qui permet de **contrôler l'aérateur**. Après avoir scanné l'étiquette sur la bouteille, le vin est identifié grâce à une base de données 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 **interactive** et **informative**, et ses **fonctionnalités** sont **nombreuses**. L'utilisateur trouvera des **conseils de la communauté** et de spécialistes, tels que les **sommeliers**, les **œnologues**, ou encore les **viticulteurs**.
- L'aérateur d'Aveine est contrôlé par l'application, mais peut être utilisé indépendamment de celle-ci. L'utilisateur peut alors **vivre de nouvelles expériences** en jouant avec les durées d'aération, et **découvrir de nouvelles saveurs**.

## 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...



# 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 !**

## ILS ONT ESSAYÉ. ET ILS ONT AIMÉ

*“ Avec Aveine c’est être au plus juste du produit. L’objectif d’un sommelier c’est servir le vin dans les bonnes conditions et grâce à l’aérateur on peut répondre à la demande des clients ”*

Pierre Gros - Chef sommelier du Château Pape Clément Bernard Magrez

*“ Aveine, c’est l’avenir du service du vin. Simple et efficace ! ”*

Champeaux, d’Alain Ducasse - Restaurant

*“ L’aérateur est une vraie réponse à un besoin de consommation sur le vin ! ”*

Ambassade de Bourgogne

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

Hôtel de Crillon

*“ J’ai essayé l’aérateur connecté sur une cuvée de Châteauneuf du pape rouge que je connais particulièrement bien. J’ai été franchement séduite par l’efficacité de l’outil. L’ensemble m’a paru d’une parfaite harmonie, celle que l’on cherche à obtenir d’un carafage efficace. Je trouve l’aérateur connecté probant dans le sens où il n’a pas dénaturé l’identité du vin. Enfin un aérateur efficace ! ”*

Château Gigognan

## ILS PARLENT DE NOUS En France...

### Le Monde.fr

11 Janvier 2019

#### [Neuf projets innovants de la French Tech à Las Vegas](#)

« C'est un aérateur de vin, qui embarque pas mal de composants électroniques. Il est le résultat de plusieurs années d'évolutions minutieuses de la part de ses trois créateurs. [Ils] ont réussi à produire un appareil, que l'on a testé, dont **l'efficacité est immédiatement perceptible**. Un curseur tactile sur la tranche permet de définir le temps d'aération que l'on souhaite pour son vin, jusqu'à vingt-quatre heures. Et pour connaître le temps qu'il faut précisément, une application qui accompagne l'objet contient une base de données [...] »

### LE NOUVEL Observateur

31 Janvier 2019

#### [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. »



24 Avril 2019

#### [Le plus design](#)

« Créé par une startup française, ce modèle permet de sélectionner un temps d'aération au choix – de 1h à 24h – 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. Cet objet galbé, [...] efficace, interpellera experts et néophytes. »

LE FIGARO • fr

[Emission spéciale CES 2019](#)

Europe 1

[Une maison toujours plus connectée](#)



[On n'arrête pas l'éco](#)

Les Echos.fr

[Au CES, l'art de vivre à la française, célébré par les start-up](#)

01net.com

[Aveine, l'aérateur de vin connecté qui bonifie toutes vos dégustations](#)

ILS PARLENT DE NOUS  
Et ailleurs...



USA



Italie



Mexique



USA



## NOS RÉCOMPENSES



## NOS RÉSEAUX PROFESSIONNELS

**STATION F**



**PARIS&CO**



## LES FONDATEURS



### **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.



### **Matthieu 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'entrepreneuriat avec Medical Design. Co-fondateur d'Aveine, il est à l'origine du design innovant de l'aérateur connecté.



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

Contact :

Aveine - RP

+33 (0) 6 13 83 34 30

[press@aveine.paris](mailto:press@aveine.paris)

[www.aveine.paris](http://www.aveine.paris)

