

les WineMesCoeurs

VIN À FORTE VALEUR SOCIALE



Un projet à impact social et écologique, qui porte des valeurs de diversité, de solidarité et d'inclusion.



ON NE BOIT BIEN QU'AVEC LE COEUR, L'ESSENTIEL EST INVISIBLE POUR LES YEUX

Thibaud Vermillard - Vigneron engagé & malvoyant
Fondateur du collectif Les WineMesCoeurs

— “ *les yeux fermés et le coeur ouvert* ” —

Les **WineMesCoeurs**, c'est un **collectif de personnes non-voyantes ou malvoyantes** fondé en 2024 par **Thibaud Vermillard**, vigneron engagé et malvoyant.

Ce collectif œuvre à **rendre la société de demain plus inclusive**, en faisant du **vin les yeux fermés et le cœur ouvert**.



1 personne aveugle ou malvoyante naît toutes les 15 heures en France.



1,2 millions de personnes sont déficientes visuelles, dont 207 000 non voyantes & 932 000 malvoyantes.

Notre objectif: rendre visible le handicap dans le monde du vin, afin qu'il soit le reflet de toute la diversité de la société.



Utiliser le vin comme un outil d'inclusion, c'est s'appuyer sur ce produit éminemment culturel et symbolique afin d'accompagner les transformations de la société de demain.



2,2 % des travailleurs du secteur agricole sont reconnus en situation de handicap (25 000 personnes).



60 % sont des chefs d'exploitation et 40 % des salariés.

L'HISTOIRE •

LES PERSONNES •

LES ÉTAPES •

LES VINS •

LES ENGAGEMENTS ECOLOGIQUES •

LES ACTIONS SOCIALES •



C'est grâce au handicap visuel et aux contraintes qu'il impose que Thibaud a développé une approche très singulière pour élaborer ses vins. Sans s'appuyer sur le sens de la vue, il développe une hypersensorialité en renforçant l'écoute de son ressenti intérieur, de ses intuitions et de ses émotions.

Ingénieur agronome de formation, **Thibaud Vermillard est vigneron** depuis plus de 12 ans. Il a co-fondé le **domaine Ampelhus** avec Jénia Vasiljeva-Vermillard à Lunel Viel (Hérault-34). Le travail **innovant et précurseur** qu'ils y mènent met en valeur un terroir à fort potentiel qualitatif en utilisant les **cépages patrimoniaux et historiques du Languedoc**.

Cette **approche** et la **qualité** des vins sont aujourd'hui **reconnues** par les professionnels de la filière. Il a été élu **Vigneron d'Avenir** français en remportant le 1er prix du concours **Vignerons et Terroir d'Avenir** (Advini/Supagro) en 2021.



Thibaud Vermillard connaît également de près le **monde du handicap**, puisqu'il est **malvoyant** suite au diagnostic d'une maladie génétique rare affectant la vision. Grâce à ce **handicap visuel** et aux contraintes qu'il impose, il met en œuvre son **approche intuitive** particulière dès le **travail à la vigne**. Par exemple, il ne s'appuie que sur la dégustation des baies et du moût afin de déterminer les dates de vendanges. En cave, il déguste systématiquement dans des verres noirs, sans prendre en compte de paramètres analytiques de laboratoire pour guider ses **choix de vinifications**. Cette **approche sensorielle** se poursuit jusqu'aux **assemblages**, qui sont eux aussi réalisés systématiquement avec des verres noirs, en allant **rechercher la personnalité des vins et les émotions qu'ils peuvent susciter**.

Utiliser le vin comme un outil d'inclusion, et rendre visible le handicap dans le monde du vin, afin qu'il reflète toute la diversité de la société.



Confronté quotidiennement au regard que la société pose sur le handicap, la plupart du temps par méconnaissance, Thibaud a voulu **construire un projet** utilisant ce qu'il sait faire, le vin, afin de le mettre **au service d'une cause** qui lui tient à cœur : **rendre la société de demain plus inclusive**. Pour mener à bien ce projet, il a fondé le collectif **Les WineMesCoeurs**.

Les WineMesCoeurs



Passer d'une démarche individuelle à une démarche collective, rendre accessible le vin en partageant son expérience.



*Fondateur et vigneron
Mal voyant*

THIBAUD



FRANCK
THOMAS

*Parrain du projet
Meilleur sommelier
France & Europe*



FLORIE

*Néo Winemaker
Non voyante*



FRANCK

*Néo Winemaker
Non voyant*



FLORENCE

*Néo Winemaker
Non voyante*

THIBAUD

Malvoyant, vigneron co-fondateur du domaine Ampelhus, fondateur du collectif Les WineMesCoeurs.



- *sourcing des raisins bio auprès de vignerons partenaires*
- *mise à disposition des installations techniques du domaine Ampelhus pour réaliser la vinification et le conditionnement des vins créés par Les WineMesCoeurs*
- *coordonne le projet, gère la communication, assure la valorisation des vins*
- *participe aux vendanges, à la vinification et aux assemblages des vins : cuvées WineMesCoeurs et Signature blanc.*

FRANCK THOMAS

Meilleur sommelier de France et d'Europe, cette personnalité incontournable du monde du vin s'attache aujourd'hui à transmettre son expérience et son savoir au travers d'écoles de formation pour sommeliers et cavistes. Il développe de nouvelles approches de la dégustation, comme la dégustation intuitive qui se réalise les yeux bandés et en verre noir en se privant du sens de la vue. Il remet l'humain au centre de la dégustation du vin et fait résonner son cortège d'émotions et de souvenirs pour apprécier ce produit éminemment culturel.



parrain du projet, participe à la réalisation de l'assemblage des cuvées Signature rouge et blanc aux côtés de Florie et Thibaud.

Non voyante, naturopathe spécialisée en slow cosmétique et musicothérapeute. Florie est impliquée dans le monde associatif du handicap en étant la référente déficience visuelle à la MDPH (Maison Départementale des Personnes Handicapées).

Son rapport au vin est très intime : son grand-père était viticulteur à Montagnac. Initiée par son père à la dégustation du vin dès l'âge de 8 ans avec quelques gouttes sur le bout de la langue, elle vit le vin comme une esthétique et sa dégustation comme un art.

FLORIE

participe aux vendanges, à la vinification, et à la réalisation des assemblages : rosé et Signature rouge

Non voyant, cet ancien accordeur de piano s'occupe aujourd'hui d'un club de Showdown, handisport s'apparentant à du ping-pong pour déficient visuel. Il le pratique en compétition au niveau international.

Il a des souvenirs de son grand-père qui avait quelques pieds de vignes dans une ferme du Beaujolais. Il aidait son père et son oncle à vinifier ce vin de façon artisanale qui était destiné essentiellement à de la consommation familiale.

FRANCK

participe aux vendanges, à la vinification, à la réalisation des assemblages : vin rouge

Non voyante, anciennement professeur de sciences économique et sociales dans un collège et aujourd'hui jeune retraitée. Elle est impliquée dans le monde associatif du handicap en étant la coordinatrice Occitanie de l'IRRP (Info Recherche Rétinite Pigmentaire).

Ayant grandi à côté de Pézenas, entourée de vignes, elle réalise ses premières vendanges à l'adolescence chez des voisins vignerons. Initiée plus tard à la dégustation du vin par son père, fin gourmet, elle est sensible aux accords mets-vin. Elle associe le vin et sa dégustation au partage et à la convivialité.

FLORENCE

apporte sa sensibilité et son expérience pour la réalisation des assemblages : vin blanc



Des vins bons pour la planète et les gens qui l'habitent .



RECOLTE DES RAISINS BIO

Vendanges collaboratives par les WinesMesCoeurs au domaine Ampelhus
Achat auprès des vignerons partenaires



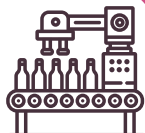
VINIFICATION

par Thibaud Vermillard et les WinesMesCoeurs au domaine Ampelhus



ASSEMBLAGE EN BINÔME

avec le collectif des WinesMesCoeurs et avec Franck Thomas pour les cuvées Signature



MISE EN BOUTEILLE

et conditionnement par les WineMesCoeurs au domaine Ampelhus



VENTE DES VINS DES WINEMESCOEURS

Ces vins portant des valeurs d'inclusion et de diversité, une partie des bénéfices sert à financer les actions sociales de l'association Les WineMesCoeurs



RÉALISATION DES ACTIONS SOCIALES

utilisant le vin comme un outil d'inclusion et de sensibilisation au handicap visuel (ateliers de dégustation pour les associations du monde du handicap, événements de dégustation à l'aveugle à destination du grand public)



Des vins à forte valeur sociale, qui sont avant tout l'expression d'un terroir intérieur.

Les **WineMesCoeurs**, ce sont des **vins** qui sont faits de façon **collective** avec des personnes **non-voyantes ou malvoyantes** comme Thibaud Vermillard, vigneron engagé et malvoyant, fondateur de ce collectif.

Au-delà de leurs **qualités** et de leur **typicité**, ce sont des vins qui portent des valeurs de **solidarité**, de **diversité** et d'**inclusion**. Ils permettent d'incarner ces engagements dans le monde du vin et plus largement de la restauration.



GAMME WINE MES COEURS

Ces vins ont été assemblés en binôme par deux membres du collectif Les WineMesCoeurs. Réalisés sans le sens de la vue, ces vins sont porteurs d'une **grande sincérité émotionnelle**. Leur profil est tourné vers l'expression aromatique, le fruité et la gourmandise.



WMC ROUGE
Cinsault, Syrah



Vin gourmand, ample et léger, aux arômes de fruits rouges et noirs. Trame tannique fondue qui apporte légèreté et tendresse.



WMC BLANC
Clairette, Viognier, Muscat à petits grains



Notes aromatiques intenses de fruits à chair jaune et exotiques. Vin gourmand, ample et expressif à partager en toute convivialité.



WMC ROSE
Grenache, Cinsault



Vin convivial et expressif, aux notes d'agrumes et de fleurs d'acacia. Un vin tonique, clairement convivial, qui ne demande qu'à être partagé.

GAMME SIGNATURE



Ces vins ont été assemblés en binôme par un membre du collectif les WineMesCoeurs et Franck Thomas, meilleur sommelier de France et d'Europe. Élaborés en verre noir sans le sens de la vue, ces vins sont avant tout l'expression d'un **terroir intérieur**. A la dégustation, ce sont des vins complexes, avec beaucoup de finesse et de subtilité.



SIGNATURE ROUGE
Carignan, Cinsault, Sarah, Grenache



Délicat et subtil, ce vin aux notes de petits fruits rouges mûrs rehaussées d'épices révélera progressivement toute sa complexité. Un vin de méditation qui se livrera à votre propre interprétation.



SIGNATURE BLANC
Clairette, Terret B, Muscat à petits grains



Vin complexe avec beaucoup de minéralité et de tension, nez de garrigue et de fleurs sèches. Trame tannique légère et beaux amers viennent équilibrer ce vin raffiné tout en subtilité.



Des bouteilles et un conditionnement qui portent nos valeurs.



Bouteille de verre en réemploi

...et donc un bilan carbone et énergétique diminué. Économie circulaire, usine de lavage locale.



FRANCE CONSIGNE

Pas de capsule

...et donc pas de consommation de ressources minières et de déchets métalliques.

Étiquette en papier hydroabsorbant, encres végétales, colle hydrosoluble

...et donc moins d'impact sur les ressources fossiles, et un recyclage optimisé.

Traduction en braille des principales informations

...et donc un étiquetage inclusif et plus universel.

Vins bio, issus de raisins cultivés en Agriculture Biologique

...sourcés à moins de 20 km du domaine de vinification.



Carton kraft recyclé



...et donc une diminution des déchets et de l'empreinte carbone.



Contribuer à rendre la société de demain plus inclusive en utilisant le vin et sa dégustation comme outil d'inclusion et de sensibilisation au handicap.



Les ateliers de dégustation

Pris en charge en totalité par l'association Les WinesMesCoeurs, ces ateliers sont **destinés** à toutes **structures regroupant des personnes en situation de handicap**, mais aussi à leurs **proches**, à leurs **aidants** et aux **bénévoles** qui les entourent.

Ces structures, souvent associatives, manquent généralement de moyens pour animer et diversifier leurs activités de vie associative. Elle doivent également faire face à un turn over important de leur personnel, lorsqu'elles en ont.

Les ateliers de dégustation "clé en main" dont ils peuvent bénéficier grâce à l'association Les WineMesCoeurs ont pour objectif d'**utiliser le vin et sa dégustation comme un outil d'inclusion et de partage**, afin de prévenir ou de **lutter contre l'isolement social** que le handicap induit souvent.



Les tastings à l'aveugle "What color is it?"

Ces tastings sont **destinés au grand public** et prennent la forme d'événements de dégustation à l'aveugle en verre noir afin de trouver la couleur du vin sans le voir.

Le handicap, notamment le handicap visuel, est bien souvent **méconnu** par manque de communication et de sensibilisation.

L'objectif de ces évènements est de **sensibiliser au handicap visuel** et à l'**impact** que l'absence d'un sens, la vue, peut avoir **sur la perception du monde**. C'est parler du handicap sous forme ludique et conviviale, en **utilisant le vin et sa dégustation** comme **outil d'inclusion**.