



EMMANUEL DELMAS

L'Homme au service du vin

De la table à la plume, Emmanuel est l'homme au service du vin, de la sommellerie à l'écriture il possède multiples facettes : Sommelier, formateur, consultant, auteur, blogueur...

Il a forgé ses débuts dans de grandes maisons, telles que Guy Savoy, la Tour d'argent, Alain Ducasse au Plaza Athénée, Lasserre, Fouquet's Barrière ... qui l'ont conduit rapidement, dès 1996 à obtenir des récompenses telles que le Concours Chapoutier (4^e place, une première pour un apprenti) et en 2000 avec l'Award of excellence du Wine Spectator magazine, lorsqu'il officiait comme chef sommelier en Angleterre.

Globe-trotter viticole, il aime rencontrer la personne qui façonne les vins, sa personnalité, son métier, son

savoir-faire, sa philosophie du travail dont il parle avec passion, générosité et respect.

Homme terrien et de tradition, vif et remuant, il se niche tantôt en consultant ou formateur, il a l'envie de rendre cet univers accessible en parlant simplement, avec bon sens tout en reliant le terroir à ses éléments, en valorisant les petites parcelles, les vignobles de niche dont recèlent les régions.

En 2005, il est précurseur en créant son blog, et parvient à se créer une réputation sur la toile, en se plaçant en tant que référent du vin avec plus d'un million de visiteurs par an, **15 000 abonnés Twitter, plus de 7 000 abonnés Instagram, 20 000 abonnés sur Facebook.**

Il est lu par des particuliers et des professionnels qui recherchent, tout comme lui, l'expertise sur les accords

mets et vins, en reconnectant la terre avec le consommateur.

En 2010, lauréat du Wine Blog Trophy (meilleur blog de France), son approche a fait toute sa singularité, il clame le vin étant un aliment comme un autre qui se mâche pour en ressentir toutes ces dimensions, son maître mot c'est l'émotion...

Il partage ses expériences et ses coups de coeur parfois injustement méconnus, en recherchant l'authenticité à travers ses rencontres humaines et gustatives, où il présente avec justesse et humanité le travail des vigneronnes et des vignerons qui révèlent des vins justes et sincères.

En 2012, en donnant le ton pour le Figaro Vin jusqu'en 2015, il est sollicité par les éditions de la Martinière qui lui commandent un livre « Vins- leçons de dégustation » réédité en 2015 (10 000 ventes).

Un joli parcours lui vaut d'être invité régulièrement sur les salons et les plateaux téléés tels

que C news, France 2 ou à la radio.

Emmanuel Delmas est élevé au grade de Chevalier de l'ordre du mérite agricole en 2014.

« Partager et relayer, voilà l'essence de mon métier, que j'essaie de retranscrire par écrit. Proposer autre chose, comme une discordance, m'a amené à parler du vin différemment le rendant accessible avec coeur et conviction » dit-il.

À ce titre la Chambre d'Agriculture, CEnocentres et le magazine Terre de Vins lui décernent le prix e-influenceur en 2019.

Sortons des sentiers battus





L'Expérience « Sortons des sentiers battus »

Apprendre un peu plus des dessous de la barrique, réservé aux amoureux du vignoble.

Emmanuel, vous fera partager son univers à travers 25 ans de souvenirs de dégustations, récits de pérégrinations dans le vignoble et de questions pratiques que chacun se pose en matière d'accords mets et vins, de service ou de conservation.

Récolter des indices pour donner des clés et nous apprendre, de façon limpide, comment bien déguster le vin.

Prestations œnologiques: Des cours auprès des particuliers, curieux et passionnés, également auprès des Écoles supérieures, mais aussi des restaurateurs et leur personnel, des animations, des réceptions autour des accords mets et vins.

Conseil et coups de coeur sur les sélections de vins
Expérience sensorielle (sur demande)
Diners traditionnels ou réceptions


emmanuel delmas

06 84 99 42 67

emmanueldelmas@gmail.com

[Le Blog du Sommelier](#)

Autour du vin

Réception et Présentation des vins

Sélection de 3 à 7 vins français et/ou vins du monde

Régions: Loire, Bourgogne, Rhône, Bordeaux, Nouveau-Monde...

Types: Les vins rosés, les vins bio, les vins sucrés, les vins effervescents

Confrontations: Vins du sud / Vins du Nord, Vins de France / Vins du Monde, entre deux régions différentes...

Vins atypiques: cépages rares, vins sans soufre, vieux vins, vins de prestige

Accords mets et vins

Fromages

Chocolats

Accords et désaccords

Épices

Végétariens

Foie gras

Charcuteries...

Références de vignerons (choix non exhaustif): Clos du Mont Olivet, Château Boston, Vincent Gaudry, Patrice Colin, Château Saint Saturnin, Château Mangot, Benoit Droin, Fabien Reboul, Le Soula...

Produits de bouche :Berthouil, Quatrehomme, Jean Paul Hévin, Maison Vérot, Duchêne...

Tarification sur demande




emmanuel delmas

06 84 99 42 67

emmanueldelmas@gmail.com

[Le Blog d'Emmanuel Delmas](#)