

Le petit
Musée du Vin
Un voyage sensoriel au coeur du vin

Dossier de presse
Le vin a enfin son musée à Lyon

PLONGEZ SOUS LES PAVÉS DE LYON

Un lieu de caractère

Oubliez les musées poussiéreux et le jargon élitiste ! Ici, on vient pour toucher, sentir et jouer.

Niché dans d'authentiques caves voûtées historiques dans le 7^{ème} arrondissement de Lyon, Le Petit Musée du Vin propose une expérience immersive d'une heure pour désacraliser l'univers du vin.

UNE MISSION SIMPLE : APPRENDRE EN S'AMUSANT

L'ambition est claire : permettre à chacun, néophyte ou amateur curieux, de comprendre ce qu'il y a dans son verre. Du travail de la vigne à la magie de la fermentation, tout devient limpide grâce à une scénographie interactive mêlant numérique et manipulation physique.



Un verre offert pour chaque visiteur



Comprendre la macération



13 Bornes interactives disponibles en 7 langues

4 ÉTAPES POUR DEVENIR UN INITIÉ



Le parcours a été conçu comme une mission d'exploration ludique :

EXPLORER LE TERROIR :

Ne vous contentez pas de regarder. Touchez les véritables roches (granit, calcaire, argile) pour comprendre l'influence du sol sur le goût du vin.

TESTER SON NEZ :

Défiez vos sens sur notre Mur des Parfums. Saurez-vous reconnaître les arômes de fruits rouges, d'épices ou de bois ?

COMPRENDRE LA CHIMIE :

Grâce à nos ateliers visuels sur la macération et les tanins, la couleur et la structure du vin n'auront plus de secrets pour vous.

JOUER À L'ŒNOLOGUE :

Une expérience unique vous attend : apprenez à assembler votre propre cuvée de Champagne virtuellement !



LE GRAND FINAL : LA DÉGUSTATION PÉDAGOGIQUE

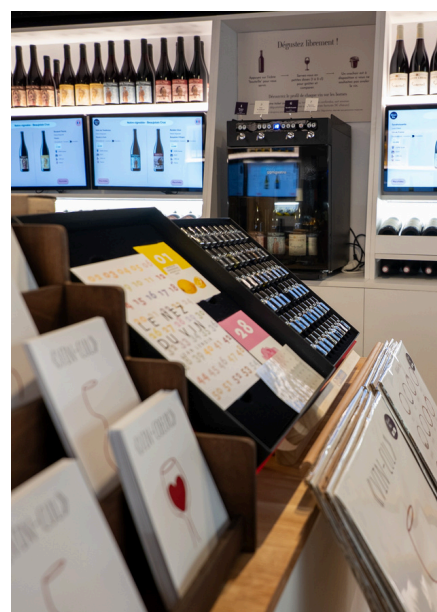
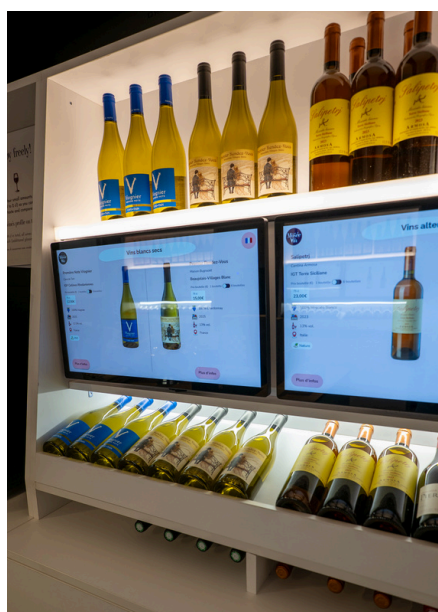
Ici, pas de sommelier intimidant : vous êtes le maître du jeu. Grâce à notre **Mur de Dégustation**, explorez librement notre sélection de 8 vins.

- Des classiques incontournables (Morgon, Moulin-à-Vent).
- Des découvertes audacieuses (Vin Nature, Vin Orange).

Le concept est simple : Vous choisissez, vous appuyez, vous dégustez. Un système ludique qui vous permet de goûter à tout en petite quantité ou de vous servir un vrai verre de votre coup de cœur. C'est vous qui décidez de votre parcours gustatif !

Le petit + qui change tout : Chaque visiteur repart avec son verre de dégustation gravé en souvenir de son expérience.

La boutique : Retrouvez tous les crus dégustés lors de votre visite, du Morgon aux vins nature, mais aussi une gamme d'accessoires et de produits autour du vin pour offrir ou se faire plaisir.





LE MOT DU FONDATEUR

”

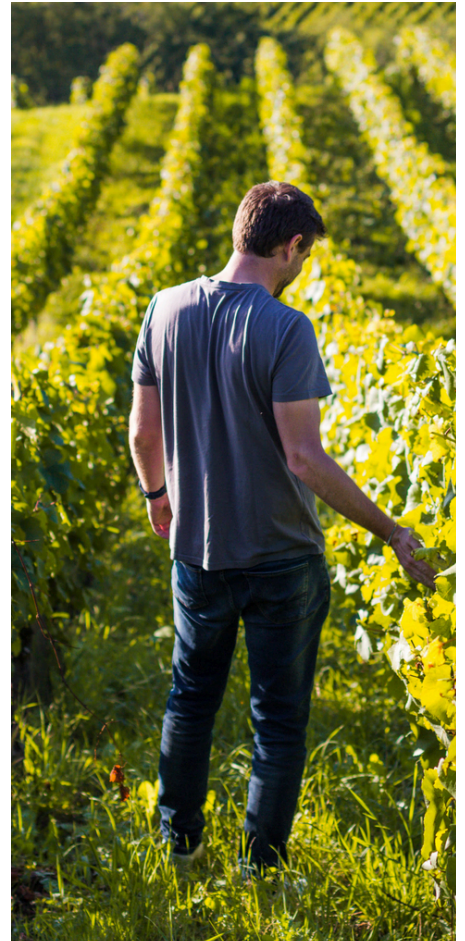
Je ne suis pas issu du sérail, je suis un passionné. Pendant longtemps, je me suis senti perdu face à une étiquette de vin, intimidé par le vocabulaire complexe des sommeliers.

L'idée

L'idée du Petit Musée du Vin est née d'un constat simple : il manquait à Lyon, capitale de la gastronomie, un lieu décomplexé pour s'initier simplement.

J'ai voulu créer l'endroit que j'aurais rêvé visiter il y a 10 ans. Un lieu où l'on apprend avec ses mains et son nez, pas juste avec ses yeux. J'ai utilisé mon expérience dans le digital pour "pousser les murs" de ces caves historiques et en faire un écrin technologique et chaleureux.

Maximilien HAIBI



LES CHIFFRES CLÉS

120 M²

DE CAVES
VOUTÉES

7

LANGUES
DISPONIBLES

6

VISITEURS TOUTES
LES 30 MINUTES

1H

VISITE DU MUSÉE
20 MIN POUR LA DÉGUSTATION

QUELQUES RETOURS

”

« Une super visite ! Très intéressant, interactif et ludique. On apprend beaucoup de choses. Et la dégustation à la fin est top ! »
Eloise,

« Un lieu magnifique au coeur de Lyon. L'accueil est chaleureux et les explications sont très claires. On sent la passion. Je recommande vivement ! »
Mickaël,

Les informations pratiques

- Adresse : 3 rue Passet, 69007 Lyon
- Durée : 1h de visite + dégustation
- Réservation conseillée : www.lepetitmuseedevin.com
- Non accessible PMR (escalier en colimaçon)
- Contact presse : info@lepetitmuseedevin.com
- +33 (0)4 72 72 19 08
- Photos HD, visuels et logos disponibles via [Google Drive](#) (lien cliquable)

Le petit Musée du Vin

“Le vin est la mémoire liquide
des civilisations”

Dossier de presse

info@lepetitmuseedevin.com | www.lepetitmuseedevin.com