

228 Litres : le premier bar à vin connecté de Paris

BY MAHAUT FAUQUET FEBRUARY 14, 2019



228 Litres, c'est tout d'abord l'histoire de Pierre, un jeune passionné d'oenologie, qui souhaitait offrir un espace bar/cave à vin décontracté, sans prétention, où le client serait conseillé comme il se doit.

Parce que des bars à vins, dans Paris, il y en a plein, Pierre a souhaité ouvrir une maison qui **accompagne vraiment le client dans son choix de bouteille**. Son but : rendre le vin accessible à tous ! *"On avait été traumatisé de bars à vins avec peu de choix et aucune explication."* Ici pas de ça : chaque table aura droit à un **accompagnement en profondeur**, afin que chacun puisse trouver son bonheur en bouteille !



Lorsque l'on rentre dans le bar **228 Litres**, on découvre une déco étonnante, à la fois **chaleureuse** par le bois omniprésent, le lierre qui recouvre le plafond, les tomettes aux couleurs chaudes, et **moderne**, par son côté industriel revisité. Les murs sont ornés **de grands panneaux en bois arrondis** qui rappellent, de façon résolument design, des tonneaux de vins.



On y retrouve **une clientèle de quartier, de tout âges, amateurs ou grands connaisseurs de vins**, qui viennent piocher parmi **les 350 références offertes par la maison**. Oui, 350 ! Parce que 228 Litres est étroitement connecté au site internet **iDealwine**, une plateforme mondiale pour l'achat du vin et la cotation de grands crus !

Puisque la carte est longue, très longue, **les fondateurs ont décidé de la créer virtuellement**. Vous pouvez la consulter sur place ou depuis votre smartphone. Cela permet non seulement de l'actualiser (puisque'elle est sans cesse renouvelée), mais aussi de consulter en **direct les fiches produits didactiques d'iDealwine** (informations sur le vin et le domaine, suggestions d'accords, etc..).



Parmi les choix proposés, vous retrouverez de nombreux **vins biodynamiques**, pas par obligation ni par mode, mais parce que dans leur dégustation, c'est **ceux que les sommeliers de 228 Litres préfèrent**, ou encore **quelques vins naturels**.

Pour accompagner vos bouteilles, **des planches de produits bruts et de grande qualité** (fromage, jambon, terrines), issus d'entrepreneurs locaux, comme eux, vous régaleront.

Ateliers et Master Class

En bas, les fondateurs ont aménagé **une superbe cave à vin ouverte sur une salle de dégustation** qui sert aussi **de salle de classe pour ses ateliers et masterclass** ! Il existe, pour le moment, deux types de cours : le premier est **une initiation à la dégustation**. Le deuxième est plus thématique, réalisée sur **une région ou un producteur**. Les cours se font beaucoup sur demande, ils sont donc totalement adaptables au niveau de connaissance ou aux intérêts du groupe !



Le bar à vin est situé dans le quartier de « SoPi » (South Pigalle), au **3 Rue Victor Massé, 75009 Paris**.