

# Les 4 saisons des 5 sens



## Présentation

Créé en 2009 par l'Institut Franc Comtois des vins et du Goût avec le soutien du Conseil régional de Franche Comté, du conseil général du Jura et de l'Etat, le film « *Les 4 saisons des 5 sens* » présente 4 vins du Jura au fil des 4 saisons.

Diffusé en odorama, il possède une dimension sensorielle qui permet d'aborder l'univers de la dégustation et le monde du vin de façon simple et naturelle.

La combinaison des images d'une grande poésie, de la musique raffinée et des odeurs, transporte le spectateur dans un voyage gourmand qui réveille à la fois les papilles et les souvenirs.

## Description

Le smell DVD combine un lecteur DVD et un logiciel commandant 2 à 4 boîtiers de diffusion d'odeurs.

Toutes les deux minutes, une soufflerie fait passer de l'air sur des cartouches renfermant des billes à fort pouvoir d'absorption et de restitution des arômes. Ces arômes sont ceux de 4 vins du Jura : le chardonnay, le ploussard, le vin jaune et le vin de paille.

## Les 4 vins du film

- 1 / Le chardonnay des Côtes du Jura au printemps  
*Bouquet frais ou se mêlent fleurs et fruits blancs*
- 2/ Le ploussard d'Arbois Pupillin en été  
*Des arômes délicats et familiers de fruits rouges et noirs sauvages*
- 3/ Le vin jaune de Château Chalon en automne  
*Un extraordinaire feu d'artifice de noix, de fruits secs et d'épices*
- 4/ Le vin de paille de L'étoile en hiver  
*Nez gagné par un arc en ciel d'arômes fruités : orange, coing, ananas et dattes confites*

## Mode d'emploi

« *Les 4 saisons des 5 sens* » est accessible à tous, petits et grands et ne nécessite aucune connaissance préalable sur les vins du Jura.

La structure d'accueil doit juste disposer d'une salle où les fenêtres peuvent être occultées, pas trop haute de plafond, exempte d'odeurs parasites et équipée en chaises pour que le spectateur puisse pleinement profiter des 20 minutes du film.

Pour une perception optimale des odeurs, prévoir 2 diffuseurs pour 40 m<sup>2</sup> et 4 jusqu'à 80 m<sup>2</sup>.

*Une initiative  
primée au festival  
Oenovidéo*

IFCVG

Château Pécauld  
39600 ARBOIS

*Découverte du Goût – Goût de la Découverte*

Tél.: 03.84.66.40.53

Fax : 03.84.66.40.59

[www.ifcvg.com](http://www.ifcvg.com)

Sophie.bergerard@ifcvg.com

