



## L'ENTRETIEN DU MOIS

### ADELINE CHARIÉ,

PRÉSIDENTE ET FONDATRICE DE LA SOCIÉTÉ AROMAVINIS

*Pour marier ses deux passions, le golf et le vin, Adeline Charié a décidé de se servir des compétitions de golf afin de faire découvrir les vins de sa société Aromavinis. Rencontre avec cette jeune entrepreneuse dynamique.*

**Q**uel est le lien entre la société Aromavinis, spécialisée dans la vente de vins, et le golf ?

**A. C. :** J'ai une longue histoire familiale avec l'univers du vin, une passion héritée de mon père Claude Charié, qui m'a conduite, durant mes études en commerce international, à choisir comme thème de mon mémoire de Master: « Peut-on établir une typologie du consommateur français de vins », afin d'étudier les tendances de consommation. De l'autre côté, je suis aussi passionnée de golf, initiée par ma grand-mère dès l'âge de 7 ans. Et j'ai eu envie de concilier mes deux passions: golf et vin. Ce sont deux secteurs de gens passionnés et associer les deux avait du sens. Je me sers donc du golf et des compétitions pour faire découvrir aux golfeurs les vins que je propose.

**Est-ce que vous pouvez nous présenter la société Aromavinis ?**

**A. C. :** J'ai lancé la société en septembre 2021 et nous créons nos propres assemblages, avec mon père, qui est dans le métier depuis plus de 35 ans. Nous ne sommes pas propriétaires des vignes, mais nous avons des sélections parcelles chez les vignerons. En revanche, la vinification est toujours faite au domaine et au château, c'est important pour le respect de l'appellation. Aujourd'hui, nous proposons une quinzaine de vins, aussi bien de la Vallée du Rhône, de la Loire, de Bordeaux... différents et très complémentaires. Avec mon père, nous faisons nos propres assemblages et donc nos propres cuvées, aussi bien sur le profil organoleptique (le goût) que sur l'aspect visuel, puisque je crée et réalise mes propres étiquettes. J'ai une offre complète en rouge, blanc et rosé,

de différentes régions et pour chaque moment, que ce soient des vins simples, de tous les jours, que je vais appeler le vin des copains, ou des vins plus sophistiqués pour certains moments particuliers, des grands crus. Mes vins commencent à partir de 7 € la bouteille.

**Qu'est-ce que vous appelez des moments ?**

**A. C. :** Le vin c'est toujours un moment de partage et j'ai classé mes vins en fonction du moment où ils vont être consommés. J'ai classé les vins que je propose par moments de consommation. Il y a les faciles à boire pour le quotidien, les authentiques pour les moments privilégiés et les découvertes pour surprendre, avec toujours une vinification spécifique. Le concept d'Aromavinis, c'est un vin, un moment, une couleur. Je préfère ce classement plutôt que celui par tarif. On est souvent perdu devant un linéaire de vins dans une grande surface. Par contre, on sait toujours quelle couleur on veut, éventuellement quelle région et pour quel moment. Avec ma sélection de vins, je peux apporter toutes les réponses et je sais que mes clients ne seront pas déçus.

**Pourquoi ce nom d'Aromavinis ?**

**A. C. :** C'est un nom que l'on a imaginé avec mon père et l'idée était d'évoquer les arômes du vin, qui sont associés aux notions de plaisir, de partage. Il n'y a pas de véritable signification. Mais on a trouvé le nom assez joli, avec une sonorité un peu latine qui nous a bien plu. Le concept d'Aromavinis, c'est aussi cette association père-fille. On a associé son expérience et mon regard nouveau. Mais c'est évidemment grâce à ses connexions que j'ai gagné beaucoup de temps, même si je suis fière d'avoir su gagner la confiance des vignerons qui continuent de travailler avec moi.

**Comment est-ce que vous êtes tombés dans l'univers du vin ?**

**A. C. :** C'est une histoire de quatre générations depuis mon arrière-grand-père Paul Charié, mon grand-père Pierre Charié, mon père Claude Charié et maintenant moi. Ils ont tous été négociants en vin mais ils n'ont jamais été propriétaires de vignes. Ils ont toujours été à la recherche de parcelles et de jus. Dans la maison familiale, il y a encore les anciens futs, les cuves où le vin était rapatrié, stocké puis embouteillé. J'ai d'ailleurs une gamme appelée Ma Grappe, en rouge, blanc, rosé, qui illustre cette histoire familiale. C'était la marque de mon grand-père, « Pierre Charié Ma Grappe », que je fais vivre en reprenant les codes de la bouteille d'origine que j'ai retrouvée au grenier de la maison familiale. C'est un petit clin d'œil sympa.

**Vous travailliez déjà dans l'univers du vin avant de fonder Aromavinis ?**

**A. C. :** J'ai fait des études en commerce international, un Master aux États-Unis, à l'université du Michigan. Mais très vite, le monde du vin m'a rattrapé puisque j'ai fait mon stage chez Castel Frères, négociant en vin, où je travaillais pour l'exportation vers la Chine. Cela m'a donné envie d'étudier les tendances des marchés internationaux et donc rédigé en deux ans ce fameux mémoire de 300 pages sur la typologie des consommateurs français de vins. Et la conclusion de mon mémoire c'est le business plan de ma société Aromavinis avec ce concept de classement par moments de consommation afin de guider mes clients dans le choix de vins. C'est aussi pour cela que je conçois moi-même mes étiquettes, que je veux assez minimalistes, sobres et simples.

**L'une de vos autres passions est donc le golf. C'est aussi une histoire familiale ?**

**A. C. :** J'ai commencé quand j'avais 6-7 ans au golf d'Orléans-Donnery et c'est ma grand-mère qui m'emmenait à l'école de golf. J'ai accroché très vite, notamment avec les premières compétitions pour l'aspect challenge. J'ai toujours beaucoup joué et beaucoup aimé la compétition. Aujourd'hui,

*« Le concept d'Aromavinis, c'est un vin, un moment, une couleur. Je préfère ce classement plutôt que celui par tarif. »*

continue, je suis 7 d'index et je fais partie des équipes au golf d'Orléans-Limère, dans le Loiret.

### C'est pourquoi vous vous servez du golf pour promouvoir Aromavinis ?

**A. C. :** En effet, pour la promotion d'Aromavinis, mon activité viticole, je me sers à plus de 80 % du golf. Je suis donc partenaire du National Golf Tour, qui est une compétition par étapes avec une grande finale au Golf National, où j'ai été présente sur quasiment toutes les dates. Et j'ai aussi créé, en plus, les Aromavinis Golf Cup, des compétitions que j'organise moi-même avec toujours ce concept de dégustation à mi-parcours de vins sélectionnés, accompagnés de quelques bonnes rillettes et pâtés. L'idée est de présenter aux golfeurs mes vins, avec les accords mets/vins et qu'ils repartent avec quelques bonnes bouteilles. À côté des compétitions de golf, j'organise aussi des dégustations privées, dans des études notariales ou cabinets d'avocats, lors de soirées privées. Je participe à des salons du vin ou des marchés de Noël. En fin d'année, je fais aussi des coffrets cadeaux autour du vin pour les CE et autres.

### Est-ce que vous organisez encore d'autres événements pour faire connaître Aromavinis ?

**A. C. :** Je fais aussi des compétitions privées pour des entreprises qui me sollicitent. En 2022, j'en ai organisé quatre ce qui est très bien pour une première année. Et elles sont déjà renouvelées pour

2023. Lors de ces compétitions privées, il y a bien sûr des dégustations de vins et petit plus, je défie les participants sur des concours de drive. Car ma grande force au golf, c'est le driving, puisque je tape en moyenne autour de 220-230 mètres. J'offre une bouteille de vin à tous ceux qui arrivent à me battre. C'est un peu comme les animations Beat the pro, battez le pro, mais là c'est Beat Adeline ! Cela plaît beaucoup, mais je ne peux le faire que sur des compétitions privées où il n'y a pas trop de monde.

### Vous continuez sur le même modèle en 2023 ?

**A. C. :** Je continue mon partenariat avec le National Golf Tour, ainsi que mes propres compétitions les Aromavinis Golf Tour, qui étaient au nombre de 10 en 2022. Je vais essayer d'en organiser un peu plus cette année. Je pense que je vais avoir au total une dizaine d'événements supplémentaires en 2023, soit environ 70 sur toute l'année, avec quelques très belles dates dont nous sommes très fiers. C'est d'abord l'épreuve du National Golf Tour qui aura lieu à Terre Blanche le 11 novembre et aussi pour l'Aromavinis Golf Cup, l'épreuve qui se tiendra au golf de Spérone, en Corse, le 13 août. Sinon, dans un avenir un peu plus lointain, à l'horizon 2025, j'aimerais bien monter un pro-am Aromavinis. Un pro-am un peu intimiste autour de la gastronomie et du vin, dans un lieu soigneusement choisi, où le golf et le vin se marient bien. ●

[www.aromavinis.fr](http://www.aromavinis.fr) et Instagram : @aromavinis

## en bref...

**L'enseigne Golf Plus** compte désormais 34 magasins avec l'entrée dans le groupe d'une boutique au Touquet. Son gérant Jean Montury proposera aux golfeurs de la Côte d'Opale tous les services Golf Plus. Situé 100, rue de la Canche, à Cucq, Golf Plus Le Touquet est au carrefour des golfs d'Hardelot, de Wimereux, de Belle Dune et du Touquet. Tél. : 03 21 94 29 81 - [letouquet@golfplus.fr](mailto:letouquet@golfplus.fr). [www.golfplus.fr](http://www.golfplus.fr)

En France, des millions de balles de golf sont perdues chaque année. Plusieurs jeunes sociétés sont spécialisées dans la récupération de ces balles, comme la société **Dropper**, de Flavien Salvat, un Landais, basé à Mont-de-Marsan. Celui-ci repêche des milliers de balles qu'il reconditionne et revend selon trois niveaux de qualité. Pour une douzaine de Titleist ProV1 X en qualité quasi neuve, comptez 31 €. L'occasion de faire du bien à la planète et à son porte-monnaie ! [www.dropper.fr](http://www.dropper.fr)

**Le Practice, le podcast golf de RMC**, en partenariat avec UGolf/Bluegreen, revient pour une deuxième saison. Présentée par Jean-Christophe Drouet avec Simon Dutin et Fabien Donoyan, l'émission décortiquera l'actualité sportive et donnera des conseils pour progresser avec le professeur Romuntcho Artola. À chaque épisode, un pack All4U d'un an d'enseignement avec accès illimité à de nombreux parcours UGolf et Bluegreen (valeur de 1100 €) sera à gagner. [www.jouer.golf](http://www.jouer.golf)



# GOLF COURT ACADEMY

TRAVAILLEZ VOTRE PETIT JEU DANS LES MEILLEURES CONDITIONS

02 32 59 02 60

[info@golftduvaudreuil.com](mailto:info@golftduvaudreuil.com)

### SESSION 1 JOURNÉE

#### 1 MATINÉE AUTOUR DU GREEN

- > CHIPPING
- > PITCHING
- > SORTIES DE BUNKER
- > COUPS LOBÉS

#### 1 APRÈS-MIDI SUR LE GREEN

- > LECTURE DE PENTES
- > TRAVAIL DU DOSAGE
- > TRAVAIL TECHNIQUE
- > TRAVAIL DE LA ROUTINE

299€  
PERSONNE

### JOUR 1

#### 1 MATINÉE AUTOUR DU GREEN

- > CHIPPING
- > PITCHING
- > SORTIES DE BUNKER
- > COUPS LOBÉS

#### 1 APRÈS-MIDI SUR LE GREEN

- > LECTURE DE PENTES
- > TRAVAIL DU DOSAGE
- > TRAVAIL TECHNIQUE
- > TRAVAIL DE LA ROUTINE

### SESSION 2 JOURNÉES

### JOUR 2

#### 1 MATINÉE AUTOUR DU GREEN

- > TRAVAIL DE LA STRATÉGIE
- > TRAVAIL DE LA ROUTINE
- > BIEN CHOISIR LE CLUB AUTOUR DU GREEN

#### 1 APRÈS-MIDI SUR LE GREEN

- > BIEN S'ENTRAÎNER SUR LE GREEN
- > S'ENTRAÎNER COMME UN PRO AUTOUR DU GREEN

499€  
PERSONNE

EN OPTION : NUITS À L'HOTEL GRAND SLAM + PETITS DÉJEUNERS + PARCOURS + VOITURETTE

### POURQUOI NOUS CHOISIR ?

ENSEIGNANT PGA FRANCE  
OUTILS D'ANALYSE PERFORMANTS, SIMPLES ET PRÉCIS  
RAPPORT COMPLET ENVOYÉ PAR MAIL  
GROUPE DE 4 JOUEURS MAXIMUM

DEVENEZ  
UN GRAND DU  
PETIT JEU