



## Dossier

ART DE VIVRE - ŒNOLOGIE



Objets et services autour du vin

# Techno-Bacchus

Le vin, un écosystème vivace à la pointe de l'innovation

Vieillot, l'univers du vin? Sûrement pas! Parallèlement à la traditionnelle activité des vigneron est en train de se constituer un véritable écosystème économique tourné vers l'art de vivre. Des objets de plus en plus technologiques sont développés pour ceux qui souhaitent que leur expérience de dégustation ne souffre d'aucun défaut. On voit aussi naître des services comme des systèmes d'abonnement qui aident les amateurs à connaître leur profil œnologique ou à se constituer une cave... Laquelle peut se trouver dans leur appartement via des armoires de service, ou dans un lieu décentralisé. Des applications permettent à l'amateur de s'informer, de retrouver ses vins préférés ou de jouer. Et il est même possible d'investir dans la vigne ou dans des bouteilles!



FABIEN HUMBERT

**T**out un écosystème économique s'est d'abord constitué autour de la conservation et du service du vin. Les Français consomment globalement moins de vin, mais achètent des vins de meilleure qualité. Selon Vin & Société, leur consommation en 1975 était de 100 litres par habitant et par an alors qu'en 2012, elle était de moins de 50 litres. Quant au prix du vin, il a augmenté de 18 % rien qu'entre 2013 et 2014, selon l'Agreste. On va clairement vers le moins mais mieux. Les amateurs de vin souhaitent donc que leur expérience de dégustation soit la plus réussie possible étant donné qu'elle est plus rare, et plus chère. Une foule de gadgets et d'objets, de plus en plus technologiques, ont donc été conçus pour que ce moment privilégié se déroule sans fausses notes.

Le premier pas est de s'assurer que le vin sera servi à bonne température. Pour ce faire, il existe des armoires de service. De la taille d'un réfrigérateur, elles permettent de conserver du vin plusieurs mois dans de bonnes conditions, tout en maintenant les vins rouges entre 15 et 18 °C, les blancs et rosés entre 9 et 14 °C, les champagnes aux alentours des 8 °C. Des marques telles qu'Eurocave, Liebherr, Artevino ou Climadiff proposent des appareils pouvant accueillir de 50 à 300 bouteilles selon les modèles. Mais conserver son vin à température de service ne suffit pas, il faut encore le maintenir à la bonne température pendant la dégustation. "Un vin blanc se déguste aux alentours

de 12 °C, mais dans une pièce où il fait 20 °C, sa température va très vite monter, et vous allez en fait le déguster dès le second verre à 17 ou 18 °C, prévient Éric Chevalier, dirigeant de la société Oenopro. Dès lors, des goûts désagréables liés à la hausse de température apparaissent." Il existe différentes solutions pour garder son vin à température une fois ouvert. Il y a le traditionnel seau à glace bien sûr, mais il est encombrant et les glacons risquent à tout moment de s'en échapper. Il en existe des secs que l'on peut placer au réfrigérateur, mais ils prennent tout de même de la place sur la table. Oenopro commercialise donc VinOice, un procédé constitué d'une tige qu'on fait préalablement refroidir et qu'on plonge dans la bouteille ouverte pour en rafraîchir le vin. Elle est de plus surplombée d'un bec verseur anti-goutte.

#### Comment bien déguster ?

Qui dit service du vin, dit carafage, c'est-à-dire l'action qui consiste à verser le contenu de la bouteille dans un récipient afin que le vin entre en contact avec l'air et s'ouvre. À noter que certains vins peuvent être servis quelques minutes après leur carafage et d'autres une heure ou deux. Il existe des carafes de toutes formes et pour tous les budgets, de 40 euros à plusieurs centaines d'euros, certaines étant de véritables pièces d'artisanat en cristal. Présenter son vin dans un tel écrin fait toujours son effet auprès des invités. Le vin est aussi une question de paraitre. En cas de manque de place et/ou de temps, il existe toutefois des systèmes qui permettent un carafage minute.

"Nous commercialisons VinOair, un bouchon verseur qui permet une mise en contact accélérée du vin avec l'air grâce à un effet venturi, explique Éric Chevalier. À noter qu'il fait aussi anti-goutte." Une expérience de dégustation réussie passe aussi par le choix des verres adéquats. Or, il en existe des dizaines de versions différentes. Certains permettent de déguster au mieux un vin rouge, d'autres un vin effervescent, un cépage particulier, d'autres encore seront plus adaptés aux vins jeunes, aux vins vieux, aux vins de Bordeaux, de Bourgogne... On retrouve ici les mêmes fabricants que pour les carafes, et des noms que l'on croise fréquemment sur les tables des grands restaurants comme Chefs et sommeliers, Spiegelau, Riedel...

#### Comment ne pas gâcher son vin ?

Un autre casse-tête, une fois la dégustation achevée, est de conserver le vin des bouteilles que l'on a ouvertes mais pas terminées. En effet, une fois ouvert, le vin se détériore et perd ses qualités gustatives au bout de 2 ou 3 jours, même une fois rebouché. Il existe cependant des solutions peu coûteuses et réutilisables pour ne pas gâcher votre vin. Le système Vinilec propose un bouchon qui permet de faire le vide d'air dans la bouteille pour assurer la conservation du vin. On pose le bouchon sur la bouteille et un moteur permet de faire le vide. Le fonctionnement est automatique; ainsi, si un vide est repéré, le bouchon opérera tout seul. Le prix? 29 euros TTC. Un autre système, Coravin, permet même de goûter son vin, de le servir, et donc de le conserver plus longtemps, sans ouvrir la bouteille. Une

Une fois ouvert, le vin se détériore et perd ses qualités gustatives au bout de 2 ou 3 jours même une fois rebouché. Il existe cependant des solutions peu coûteuses et réutilisables pour ne pas gâcher votre vin

Une foule de gadgets et d'objets, de plus en plus technologiques, ont été conçus pour que ce moment privilégié se déroule sans fausses notes



"Le système d'abonnement donne accès à un assortiment de bouteilles par caisses de 3 ou de 6. Les clients nous font confiance et nous nous engageons contractuellement à remplacer les vins qu'ils n'aimeraient pas." Jean-Philippe Haut, Wine Sitting.



"Twil est un peu le Shazam du vin. De plus, si la bouteille fait partie de 300 000 vins référencés, nous vous mettons en relation avec le producteur." Erwann de Barry, Twil.

Si 88 % des vins achetés en France le sont au supermarché, les amateurs recherchent des façons alternatives de découvrir des nouveautés, et surtout sont demandeurs de conseils

fine aiguille transperce la capsule et le bouchon en liège. La bouteille est ensuite légèrement pressurisée grâce à l'adjonction d'un gaz inerte. La pressurisation fait pression sur le vin qui remonte dans l'aiguille et peut être versé dans un verre sans pour autant laisser pénétrer l'oxygène. Une fois l'aiguille retirée, le bouchon se scelle à nouveau et le vin restant continue son vieillissement naturel. "Cela permet par exemple aux amateurs de déguster plusieurs vins dans un même repas sans avoir à finir toutes les bouteilles, ou de boire un verre de vin le lundi, de partir en voyage d'affaires pendant trois jours, et de retrouver un vin toujours buvable au retour, explique Maarten

Dekker, vice-président et manager général de Coravin. Notre système permet aussi de prélever de très petites doses afin de goûter si un vin que l'on fait vieillir est prêt à être bu." Selon les versions, le Coravin est vendu 299 euros ou 349 euros avec deux recharges de gaz, sachant qu'une capsule coûte 10 euros et permet de prélever entre 15 et 20 verres de vin; soit environ 0,50 euro par verre. "À ceux qui me disent que c'est onéreux, je rétorque que ça coûte beaucoup plus cher d'ouvrir une bouteille de Lafite-Rothschild et de la perdre parce qu'on ne l'a pas finie, ou de l'ouvrir alors qu'elle n'a pas atteint son plein potentiel", explique Maarten Dekker.

#### Comment découvrir son profil œnologique ?

L'univers du vin s'est aussi étoffé grâce à une offre de services de plus en plus fournie. L'un des casse-tête de tout amateur de vin, même éclairé, reste de choisir son vin. Si 88 % des vins achetés en France le sont au supermarché, les amateurs recherchent des façons alternatives de découvrir des nouveautés, et surtout sont demandeurs de conseils. C'est sur ce constat que s'est développée l'offre de Petit Ballon, un système d'abonnement qui permet de recevoir chaque mois deux bouteilles de vin pour 19,90 ou 39,90 euros, mais aussi le magazine 'La gazette du Petit Ballon'. Si les vins plaisent, il est ensuite possible de se les procurer avec une remise de 20 % par rapport au prix public pour les non-abonnés. "L'offre a récemment évolué pour aider les amateurs à mieux connaître leurs goûts en vins grâce à un système de quiz, révèle Martin Ohannessian, le fondateur du Petit Ballon. Les abonnés vont recevoir plusieurs vins typés qu'ils vont noter, et ce qui va nous permettre de découvrir leur profil œnologique." Vinocasting propose aussi de découvrir ses préférences en matière de vin grâce à un véritable jeu de société à tester entre amis. Le principe: une boîte contenant 6 bouteilles mystères de 37,5 cl chacune, recouvertes d'un cache noir et

dotées d'un numéro allant de 1 à 6. Impossible donc de connaître la provenance du vin, son millésime, ni même sa couleur avant de le verser dans votre verre et de le goûter! Chaque vin est très typé, ce qui permet une fois votre fiche remplie de découvrir votre profil œnologique, ou vinoprofil, en ligne. Depuis sa fusion avec la start-up iVino, Vinocasting propose un système d'abonnement permettant d'acquérir des bouteilles qui correspondent à votre profil œnologique.

#### Comment constituer une cave et stocker son vin ?

Se constituer une cave de plusieurs centaines, voire plusieurs milliers de bouteilles est une entreprise de longue haleine. C'est pourquoi des services sont apparus pour accompagner le passionné dans cette aventure. Wine Sitting propose par exemple un système d'abonnement allant de 30 à 180 euros par mois, qui donne accès à un assortiment de bouteilles par caisses de 3 ou de 6. Même si le client informe Wine Sitting de ses préférences, le but est aussi de se laisser guider par des experts dans le choix des vins. "Les clients nous font confiance et nous nous engageons contractuellement à remplacer les vins qu'ils n'aimeraient pas, explique Jean-Philippe Haut, son fondateur. Ce n'est arrivé qu'une seule fois, car dans le processus d'abonnement, le client nous avait dit qu'il aimait tous les types de vins." Les vins peuvent vous être livrés chaque mois contre un forfait de 15 euros. Mais ils peuvent aussi être conservés dans la cave de Wine Sitting, qui se trouve à Bercy, dans le XII<sup>e</sup> arrondissement de la capitale. Le stockage de vin est en effet la deuxième activité de l'entreprise. Les bouteilles achetées via l'abonnement ou glanées de-ci, de-là, seront ainsi stockées dans une cave sécurisée et répondant aux normes de conservation du vin. Une aubaine pour les citadins qui manquent de place. Un service dégressif qui coûtera entre 0,19 et 0,12 euro TTC la bouteille, selon la quantité stockée. À noter que le vin peut vous être livré à domicile le jour où vous souhaitez le déguster, carafé pour le vin rouge, à température pour les vins blancs, rosés et le champagne. Il existe d'autres acteurs sur le marché de la conservation du vin, comme La Cave qui, outre Paris, offre un espace de conservation à Lyon. Cavissima propose lui aussi aux amateurs de leur constituer une cave et de conserver

leur vin dans de bonnes conditions. "Le système d'abonnement va de 75 à 250 euros et présente l'originalité de proposer une offre consacrée aux vins bio à 130 euros par mois", explique Thierry Goddet, dirigeant de Cavissima. Il est bien sûr possible de gérer sa cave en ligne et de se faire livrer, mais aussi de revendre ses bouteilles ou d'en acheter à d'autres abonnés de Cavissima via une véritable bourse aux vins. ■

#### Chiffres clés

La filière des acteurs de la vigne et du vin représente 558 000 emplois directs et indirects. Les exportations de vin rapportent 7,4 Md€ à la France. Il est consommé 0,5 verre de vin par jour en France.

Source : Vin et société

#### Les applications à l'assaut du marché du vin

Une nouvelle génération d'entrepreneurs semble bien décidée à réveiller le marché du vin et à le faire rentrer de plain-pied dans l'ère du web 2.0. Une foule d'applications ont ainsi été lancées depuis la fin des années 2000 – sans qu'aucune d'entre elles ne devienne jusqu'à présent l'équivalent d'un Facebook ou d'un Uber du vin. "Il existe des applications de conseil autour du vin, des réseaux sociaux où les utilisateurs prennent les bouteilles en photo, notent les vins et partagent leur avis, mais aussi des applications autour des accords mets et vins, analyse Baptiste Charbonnel, rédacteur en chef adjoint à 'La Revue du vin de France'. Il y a ensuite des applications liées à l'œnotourisme, souvent à l'échelle locale, des applications sur la gestion de cave qui permettent en outre de savoir à quel moment un vin est prêt à être dégusté, ou encore des applications qui permettent de connaître ses goûts puis de choisir les vins qui y correspondent." Mais il n'existait pas d'applications de jeu autour du vin. Un vide qu'a comblé 'La Revue du vin de France' en lançant un quiz du vin (application gratuite disponible en français et en anglais sur Google Play et Apple Store) qui permet d'apprendre sur le vin en s'amusant, mais aussi de défier d'autres utilisateurs. Chaque semaine, le joueur qui a cumulé le plus de points



"Cavissima permet de gérer sa cave en ligne et de se faire livrer, mais aussi de revendre ses bouteilles ou d'en acheter à d'autres abonnés." Thierry Goddet, Cavissima.

remporte une bouteille qui est livrée à domicile. "On peut jouer seul en mode entraînement, ou faire des matchs contre des amis ou des inconnus", explique Baptiste Charbonnel. Autre exemple de ce foisonnement d'applications autour du vin, Twil. Derrière ce nom se cache une application qui permet de retrouver un vin qui vous a plu et qui vous met en contact avec son producteur. Pour cela, il suffit de rentrer le nom du vin dans le moteur de recherche, ou simplement de prendre une photo de l'étiquette. "Twil est un peu le Shazam du vin, explique Erwann de Barry, le fondateur de la start-up. De plus, si la bouteille fait partie de 300 000 vins référencés, nous vous mettons en relation avec le producteur, et si ce n'est pas le cas, nous faisons la démarche auprès du producteur pour l'utilisateur." ■

Il n'existait pas d'applications de jeu autour du vin.

Un vide qu'a comblé 'La Revue du vin de France' en lançant un quiz du vin