

# De l'amphore au Bag in Box



**ou**

## L'évolution des contenants au fil du temps

Travail dans le cadre de la Formation Continue « Patrimoine viticole et vignoble romands »

Université de Genève Faculté des Lettres



# Contenu

<b>A) Le Vin dans l'Antiquité .....</b>	<b>1</b>
a.1) Le transport du vin à l'époque .....	1
a.2) Les navires marchands ou pinardiers .....	2
a.3) Les Amphores du passé .....	3
a.4) L'arrivée du vignoble en Suisse et ses différents contenants .....	6
a.5) Vases en terre et gourde en fer (extraits des slides des cours de Dubois du 21.9) .....	7
a.6) Les bouteilles de l'Antiquité à nos jours .....	9
<b>B) Les techniques modernes.....</b>	<b>12</b>
b.1) Stockage et production .....	12
b.2) Le tonneau (reprise de mon travail du 28.1.2014).....	13
b.3) Cuves, à chacune son rôle .....	14
b.4) Amphores de nos jours.....	15
b.5) Les amphores du futur avec les formes du passé.....	18
b.6) Winepod .....	19
b.7) Transport actuel.....	20
b.8) Les bouteilles : De la Chopine au Nabuchodonozor.....	21
b.9) Bouchons.....	23
b.10) Etiquettes.....	24
b.11) Le distributeur à vin ou enomatic .....	26
<b>C) Bib le futur.....</b>	<b>27</b>
c.1) Description et explication .....	29
c.2) Avantages et désavantages et conclusion .....	29
c.3) Témoignage : mail .....	32
c.4) Témoignage : Interview I.....	33
c.5) Témoignage : Interview II.....	33
<b>D) Avenir du bib, le futur.....</b>	<b>34</b>
<b>E) Références .....</b>	<b>35</b>
Internet : pour diverses et recherches et références .....	35
Interview .....	35
Photos .....	35

## A) Le Vin dans l'Antiquité

Dès que le déluge cessa, dit la Genèse, Noé "planta la vigne, but le vin et connut l'ivresse". Dionysos, né - la seconde fois - de la cuisse de Jupiter, dieu grec des sucres vitaux, a donné la vigne aux hommes, comme Osiris l'Egyptien et Bacchus le Romain. Mais c'est avec Neptune - Poséidon, dieu des océans, que le vin est le plus lié.

La Bible est la plus vieille œuvre littéraire qui parle de la production du vin, avec la vigne de Noé.

Le vin fut parmi les premières et les principales marchandises à s'échanger ou à se vendre.

Les phéniciens transportaient leur vin qui était cultivé dans la plaine de Bekaa, au départ des différents ports situés en Phénicie vers toute la Méditerranée.

### a.1) Le transport du vin à l'époque

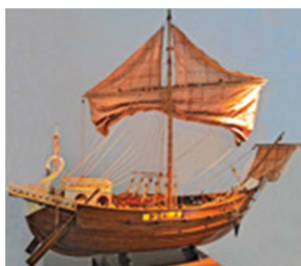
Ce furent des armateurs phéniciens et grecs qui dominèrent le transport maritime du vin au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. C'est grâce à ces deux peuples d'habiles navigateurs et commerçants ainsi qu'à leur transport maritime, que les vignes seront implantées partout autour de la Méditerranée.

Phéniciens, Grecs et Romains feront naviguer des bateaux de plus en plus grands aux charpentes et aux cargaisons de plus en plus phénoménales. Chacun établit ses comptoirs sur les routes maritimes et des corporations se développent comme en témoignent les mosaïques d'Ostie (port de Rome).

Six cents ans avant notre ère, des navigateurs Grecs, après avoir colonisés et couvert de ceps et d'oliviers la Sicile et l'Italie du Sud, fondèrent Massalia la première ville "française". Marseille sera bientôt une florissante cité maritime, elle sera donc phocéenne, oléicole et viticole.

La mer étant plus sûre que les voies terrestres, le trafic maritime devient important et l'on pouvait trouver des navires longs de 40 mètres pouvant peser jusqu'à 400 tonnes. « La Madrague de Giens » fut retrouvée dans les années 70, lestée de six mille amphores.

Ces bateaux sont avant tout des "pinardiers", qui, jusqu'au 1<sup>er</sup> siècle vont transporter le vin d'Italie vers la Gaule et, ensuite, de la Gaule vers l'Italie.



## a.2) Les navires marchands ou pinardiers

Embarquons sur les pinardiers de l'Antiquité : pas de cabines, la dizaine d'homme d'équipage dort à la belle étoile. Il n'y a dans la cale que les réserves de vie, l'eau douce, la priorité est à la cargaison.

L'histoire de la navigation en Méditerranée est d'abord celle du commerce du vin et l'architecture navale est affaire de potiers.

Les grecs naviguaient sur différents navires. Parmi eux il y avait les « olkades » qui avaient la caractéristique d'être de petits bateaux faciles à manœuvrer et avec un équipage de cinq hommes. Leur chargement était diversifié, mais la part la plus importante était constituée par l'huile d'olive et le vin conditionné dans des amphores que l'on immobilisait avec le sable afin de les protéger des secousses dues à la violence des vagues.



Les navires marchands phéniciens mesuraient jusqu'à 58 pieds (17.68mètres) et étaient munis d'un seul mât et de deux rames utilisées comme gouvernail. Ils emportaient le vin dans des amphores maintenues par des grilles de bois et arrimées, protégeant le vin de l'oxydation par une couche d'huile d'olive, sous un scellé de bois de pin et de résine.

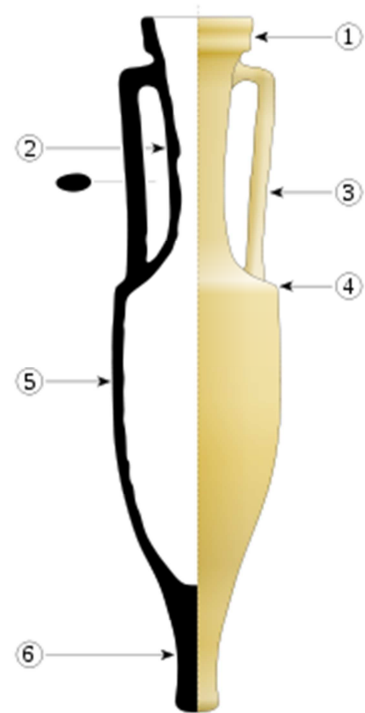


Jusqu'aux années 1930, le vin était principalement chargé sur des cargos de ligne, dans des fûts qu'on utilise encore aujourd'hui. À partir de cette époque, une partie du transport s'effectue dans les cales hermétiques de bateaux réservés à cet usage et appelés « pinardiers ». Les normes internationales de sécurité sanitaire ont causé la disparition de la majorité de ces navires à la fin du xxe siècle, au profit du transport en bouteilles.

### a.3) Les Amphores du passé

L'amphore a fait son apparition au III<sup>e</sup> millénaire au Proche Orient, où le manque de ressources en bois a favorisé la fabrication de récipients en terre cuite, puis les Phéniciens l'ont découverte et l'adoptèrent vers 1500 av JC.

Avec sa forme fuselée, son col étroit et ses deux anses, elle est élégante. Elle est faite à base d'argile purifiée et ne contient que des denrées liquides.



En plus d'être un support de communication, c'est aussi une unité de mesure très précise : 19,56 l à Athènes et 26,26 l à Rome qui conserve une amphore-étalon au Capitole.

Sa fabrication est faite par le potier qui façonne d'abord un fût, puis y ajoute col, pointe et anses. Une fois mise en forme, elle est séchée au soleil, ou à défaut dans un lieu ventilé. Elle est ensuite cuite pendant plusieurs heures.

Le poissage ou le cirage sont parfois utilisés pour la rendre plus étanche : on verse à l'intérieur de la poix liquide ou de la cire, de manière à former un film imperméable.

L'amphore conservant le vin est bouchée par une bourre de paille, recouverte d'une épaisse couche d'argile. Dès l'Antiquité, cette méthode sera remplacée par un bouchon de liège.

L'opercule de mortier qui sert de bouchon porte le plus souvent un cachet, l'épaulé un timbrage, une estampille ou des sceaux gravés à la pointe, ou encore des marques peintes qui permettent de dater très précisément la fabrication de l'amphore, de retrouver l'adresse de l'atelier du potier où elle a été fabriquée mais également d'identifier le Mercator, le commerçant, son contenu, son origine et sa destination.

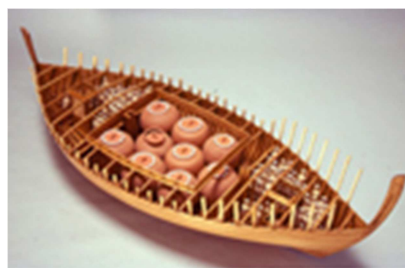
Par contre il en existe autant de types différents que de lieux où elle est produite, autant de formes et de volumes que de denrées qu'elle contient. Utilisée pour le stockage dans les entrepôts et comme contenant pour le transport, c'est un emballage jetable. Vidée, elle est pilée et mise en poudre ou brisée au mortier pour devenir matériau de construction, son col parfois utilisé comme élément de canalisation.

Par contre le tonneau de bois gaulois - réutilisable et putrescible - remplacera, vers le 3e siècle, les indestructibles récipients de terre.

Les Acratopotes, autrement dit buveurs de vin rouge, sont si nombreux à cette époque que le "vin de table" va être bientôt être transporté en vrac, dans d'énormes jarres appelées dolia, alors que les amphores sont réservées aux "grands crus". Le dolium, également en terre cuite, peut contenir jusqu'à 2.500 l, être haut de 1,70 m pour 1,20 m de diamètre. Installé à poste fixe au centre de la carène, ce n'est pas un "jetable". Le bateau est construit à sa mesure. On cale les « dolia » dans la coque en construction avant de poser les barreaux et le pont. Certains navires pouvaient en contenir quinze !



Tout aussi savant est le chargement des amphores qui, en cas de tempête, ne doivent pas briser les « dolia ». La forme de l'amphore permet de les caler sur trois ou quatre niveaux à partir d'un premier rang pris dans un rack. La stabilité du chargement est confortée par quelques fagots glissés dans les interstices. Quand un dolium se brise en route, c'est une catastrophe pour l'équilibre du navire. Leur état fait l'objet de tous les soins. Beaucoup d'entre eux ont des fissures colmatées par des joints de plomb... Quant au remplissage ou au vidage de ces bateaux-citernes, on peut laisser aussi libre cours à son imagination, penser à la cohorte d'esclaves portant chacun une amphore sur le dos, une main au-dessus de l'épaule tenant l'anse et l'autre, sur les reins, agrippant la pointe de l'amphore.



L'amphore est, dans l'Antiquité, le récipient le plus utilisé pour le transport de produits de base : le vin, l'huile d'olive, la bière et les sauces de poissons, elle est fabriquée à partir d'argile épurée. Il faut de l'eau pour délayer l'argile, et du bois ou un autre combustible pour la cuisson. Le plus fréquemment, c'est le tournage qui est utilisé pour la façonner.

Dans le domaine de l'archéologie, l'amphorologie est une spécialité très développée.

Amphorisque en verre, Méditerranée orientale, IIe-Ier siècles av JC.

L'amphore quadrantal est une mesure de capacité pour des liquides (un pied cube)

Amphore avec ses tituli picti.

Sur la surface de certaines amphores sont peints des tituli picti, ces inscriptions donnent des informations sur leur origine, leur destination, le type de produit qu'elles transportent.



Fig. 87 – Exemple de titulus pictus sur une amphore Gauloise 3 découverte à Fos-sur-Mer : Aminn(eum) (d'après Liou, 1987, F 104).

L'étude de ces amphores a débuté fin 1800 avec H. Dressel, et plus récemment l'on retrouve des travaux de John Riley qui a défini, au début des années 1980, sept types d'amphores romaines (Late Roman Amphoras). Ces amphores tardives ont servi, dans leur grande majorité, à contenir du vin, leur étude attestant du dynamisme de ce commerce à cette époque et de son organisation autour de Constantinople et du commerce maritime.

On la trouve parfois réutilisée, soit broyée afin d'entrer dans la composition du mortier au tuileau romain, soit telle quelle comme canalisation ou pour ménager un vide sanitaire. Enfin, on la jette souvent dès que son contenu est consommé : c'est ainsi que le mont Testaccio s'est formé de l'accumulation de débris d'amphores à Rome.





## a.4) L'arrivée du vignoble en Suisse et ses différents contenants

### Le vignoble en Suisse romande de la protohistoire au Moyen Age: l'exemple du Valais – 1. Origines et premières mises en place



Provenance des vins importés en Valais entre le milieu du I<sup>er</sup> s. av. J.-C. et le  
V<sup>e</sup> s. apr. J.-C. et grands axes commerciaux.

## Le vignoble en Suisse romande de la protohistoire au Moyen Age: l'exemple du Valais – 2. Moyen Age

### Inventaires urbains

#### Sion, dans la cave de feu Perrin le Gantier

(12 février 1328):

- 1 tonneau de 20 setiers (ca. 750 litres)
- 1 vieille tîne «cornue» (tina cornuta)
- 1 tonneau rempli de 2 1/2 muids de vin, dont un  
1/2 appartient au défunt

Avec ces quelque 280 litres, Perrin le Gantier aurait pu s'offrir 1,25 litre par jour  
jusqu'aux prochaines vendanges. (ACS, thèque 73, n° 1bis)

#### Sion, chez feu Peterlin du Tyl (1358)

2 brantes - 4 tînes, dont 2 dans une grange près de Nant (zone viticole au débouché  
de la Sionne)

3 barils - 1 gourde - 2 pots - 3 gobelets

Dans sa cave, Peterlin du Tyl avait 900 litres de vin, dont 100 litres de vin pressé.  
(ca. 900 litres)

Peterlin du Tyl aurait disposé de 2,75 litres de vin par jour jusqu'aux vendanges.

(ACS, Min. B 184/VI, n° XLV)

#### Sion, dans la maison et à la cave de feu Agnès Vercoreina (1361)

3 coupes argentées - 10 channes d'étain - 4 gobelets de bruyère - 1 baril - 1 brante  
- 1 setier de bois

13 pots - 5 tonneaux (dont trois grands)

Ces objets signalent une certaine aisance. (ACS, Min. B 184/VI, n° XLIV)

**a.5) Vases en terre et gourde en fer (extraits des slides des cours de Dubois du 21.9)**

Le vignoble en Suisse romande de la protohistoire  
au Moyen Age: l'exemple du Valais –  
1. Origines et premières mises en place



Vases a trottolla. Sembrancher, Sion, Sembrancher et Riddes.  
Musée d'histoire du Valais

Le vignoble en Suisse romande de la protohistoire  
au Moyen Age: l'exemple du Valais –  
1. Origines et premières mises en place



Gourde en fer, avec anse, attaches, goulot et fond en bronze.  
Ollon VS, Iers. Musée d'histoire du Valais

Le vignoble en Suisse romande de la protohistoire  
au Moyen Age: l'exemple du Valais –  
3. XVIIe-XVIIIe s.



Cave familiale, Grimentz

Le vignoble en Suisse romande de la protohistoire  
au Moyen Age: l'exemple du Valais –  
3. XVIIe-XVIIIe s.



Bouteille en bois d'érable tourné, Evolène

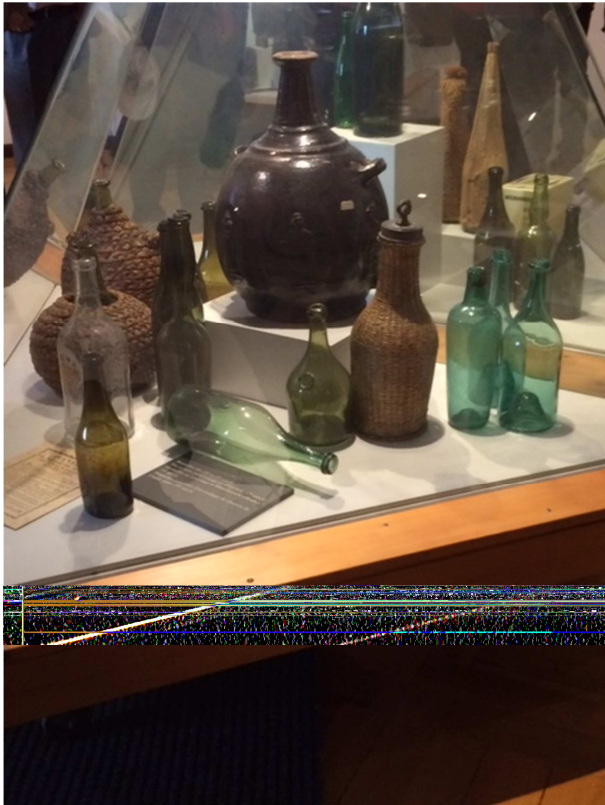
Gobelet en bois tourné, Evolène

Coupe en bois de frêne tourné

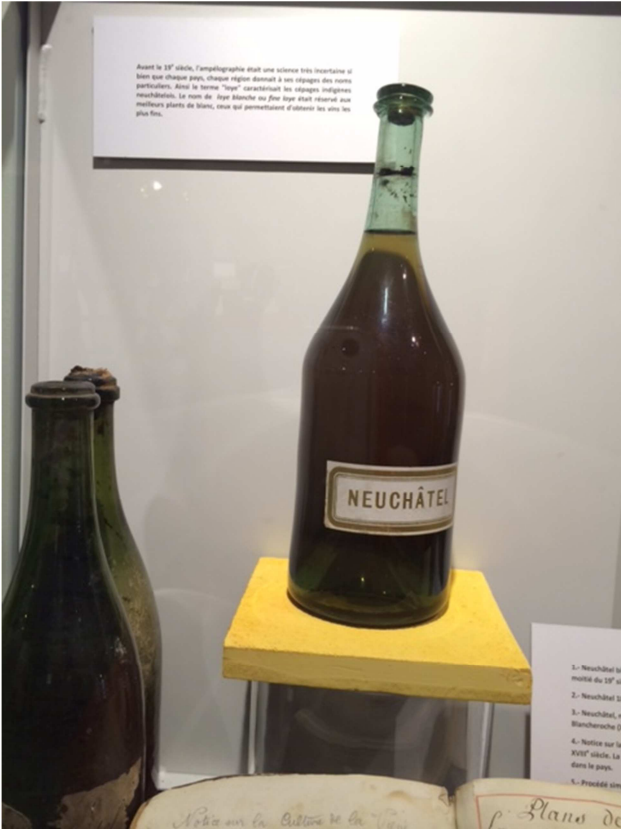
Coupe d'accouchée en bois d'érable tourné, Evolène

Musée d'histoire du Valais

**a.6) Les bouteilles de l'Antiquité à nos jours**



Le pot neuchâtelois avec sa contenance de 1.83 litre



Un contenant qui ne fut qu'un coup d'essai et qui n'a pas révolutionné le marché



Boite de conserve avec du Beaujolais

Toutes ces photos ont été prises au Musée d'Aigle à l'exception de celle avec la bouteille de Neuchâtel qui fut prise au musée à Boudry.

Les grands crus se modernisent. Alors que le vin est généralement mis en bouteille de verre, plusieurs viticulteurs ont découvert les avantages des emballages en carton : une excellente protection du vin et un côté extrêmement pratique qui plaît aux consommateurs. Parmi les conditionnements utilisés pour le vin, citons Tetra Prisma Aseptic et Tetra Brik Aseptic.



Briques Tetra pack et les autres

## B) Les techniques modernes

### b.1) Stockage et production

De nos jours la plupart des vins sont élevés et produits dans des cuves, des tonneaux ou encore des amphores. Soit ils y passent la plupart de leurs temps avant d'être mis en bouteilles ou alors n'y font qu'un séjour avant de rejoindre un tonneau ou certains seront élevés que dans une amphore ou encore un tonneau.

Le grand classique pour les blancs et rouge : la cuve et la bouteille

Le classique : la cuve, le fût puis la bouteille

L'antiquité : L'amphore et la bouteille, avec un passage léger en fut pour les rouges

Le retour : Le fut avec son pigeage et son vieillissement puis la bouteille

(à déguster l'intégrale de Emilienne Hutin)

Le futur : Winepod l'appareil à tout faire à lire sous B6

Autant dire que beaucoup de possibilité sont offertes au vigneron, à lui selon ses affinités, le cépage, la production et surtout le désir du produit fini de choisir son meilleur contenant pour affiner son produit.



## **b.2) Le tonneau (reprise de mon travail du 28.1.2014)**

Barils, foudres, tonnelets, futs hébergent le vin depuis plus de deux mille ans.

Les Romains l'utilisaient pour le transport, il était une jauge pour les bateaux de marchandises. Cette époque est révolue voir même interdite. Aujourd'hui les vins sont transportés en récipient de grande contenance pour les vins en vrac de basse qualité et en bouteilles pour les autres mais plus que très rarement en tonneau. De nombreuses appellations d'origine interdisent même aux producteurs de mettre le vin en bouteille hors du lieu de production voir même au domaine.

Après la Seconde Guerre mondiale, le monde du vin entre dans une ère de modernisation qui balaie l'usage du bois. L'évolution des techniques viticoles répond à de nouveaux impératifs d'hygiène et de rendement. On entre dans l'ère de l'acier et de l'inox.

Dès la fin du XXe siècle, on assiste au grand retour du bois dans la vinification. Les vins barriqués et leurs arômes, principalement de vanille sont très recherchés, tout en mettant l'accent sur les bois locaux. Pour les nouveaux consommateurs, il suffisait presque de faire passer les vins dans un tonneau fortement marqué par ses arômes pour que le client le reconnaisse et l'assimile à un produit de qualité.

De nos jours, la barrique est utilisée principalement pour l'élevage du vin, le foudre pour l'élevage et le stockage, mais également comme outil de marketing pour une image de qualité. Les arômes du vin que recherche le consommateur sont en train de se modifier. Les acheteurs ne sont plus aussi réceptifs aux vins dont les arômes sont marqués par le bois, trop banalisés et aujourd'hui passés de mode. Les grandes foudres reprennent donc leur place dans les caves, ils offrent l'oxygénation souhaitée et gardent la typicité des cépages.

D'autre part dans un marché globalisé comme aujourd'hui, élever un vin dans un tonneau de bois coûte très cher et n'est pas rentable pour tous les vins. Payer jusqu'à Chf 1000 pour une barrique de 225 litres augmente considérablement les coûts de revient de leur vin. Il faut également prévoir un système pour surveiller la température et l'hygrométrie.

Aujourd'hui le vigneron axe plutôt ses messages sur l'origine du vin, son encépagement et son terroir, car le consommateur n'est plus prêt à boire et surtout à payer pour un vin de qualité moyenne, uniquement par le fait que ce dernier à gauger plusieurs mois dans une barrique. A signaler qu'après quatre vins, la barrique n'apporte plus de valeur ajoutée.

Par contre, pour la recherche d'un vin de haute qualité, le vigneron va continuer à utiliser ce contenant en bois pour ses qualités œnologiques. Les recherches approfondies sur le sujet ont démontré que le tonneau en bois est un très bon outil pour le vigneron recherchant la qualité. Par exemple, le bois du tonneau a entre autre la propriété de micro oxygéner le vin et réduire les effets de réduction. Il favorise également la fixation de la couleur du vin et la solubilité des éléments tanniques du vin au contact du bois.

Je pense que le tonneau en bois à encore un bel avenir pour les vins de très haute qualité et que d'autres contenants comme l'amphore ont une carte à jouer.



### b.3) Cuves, à chacune son rôle

Incroyable le nombre de cuves que l'on trouve sur le marché, cela va de la cave à vinification à la cave de stockage et même 2 en 1 avec la cuve de vinification et d'élevage.

	<b>Cuves inox à fonds plats</b> Chaudronnerie teulet
	<b>Cuves de vinification et d'élevage</b> Tonnellerie rousseau
	<b>Cuves de stockage inox</b> Chalvignac
	<b>Cuve à démarcage assisté</b> Pera
	<b>Cuve de type bordelaise à fond bombé</b> Agrifoy chastel
	<b>Cuve de stockage</b> Nov tech
	<b>Cuve cylindrique de vinification</b> Mavil
	<b>Cuve rectangulaire galbées de vinification</b> Mavil
	<b>Matériel viti-vinicole - citernes</b> Julien viticulture
	<b>Cuves à vin dédiées à la vinification</b> Alliance inox industrie

Voici un exemple de cuve de vinification et de stockage :



Je ne développerais ce sujet qui ferait l'objet d'un mémoire à part entière !

## b.4) Amphores de nos jours

Mme Leroy en Bourgogne aurait (ré)inventé la forme ovoïde qui procure un brassage naturel avec effet de marée, ainsi qu'une remontée des lies, ce qui a pour effet, qu'elles ne croupissent pas au fond de la cuve.

Ces amphores sont construites en béton naturel, argile, sable, chaux de bourgogne. Personne n'utilisait ce procédé dans la région de Genève jusqu'à peu. Ce processus était déjà utilisé par les grecs, les romains auraient tout détruit.

Cette terre est poreuse et bien que le vin ne supporte pas l'oxydation, le fait de l'oxygéner un peu rend les tanins plus ronds et la minéralité serait doublée voire triplée pour les blancs.

La première amphore, œuf de 225 litres, a fait son apparition chez JP Pellegrin à Peissy date de 2004.

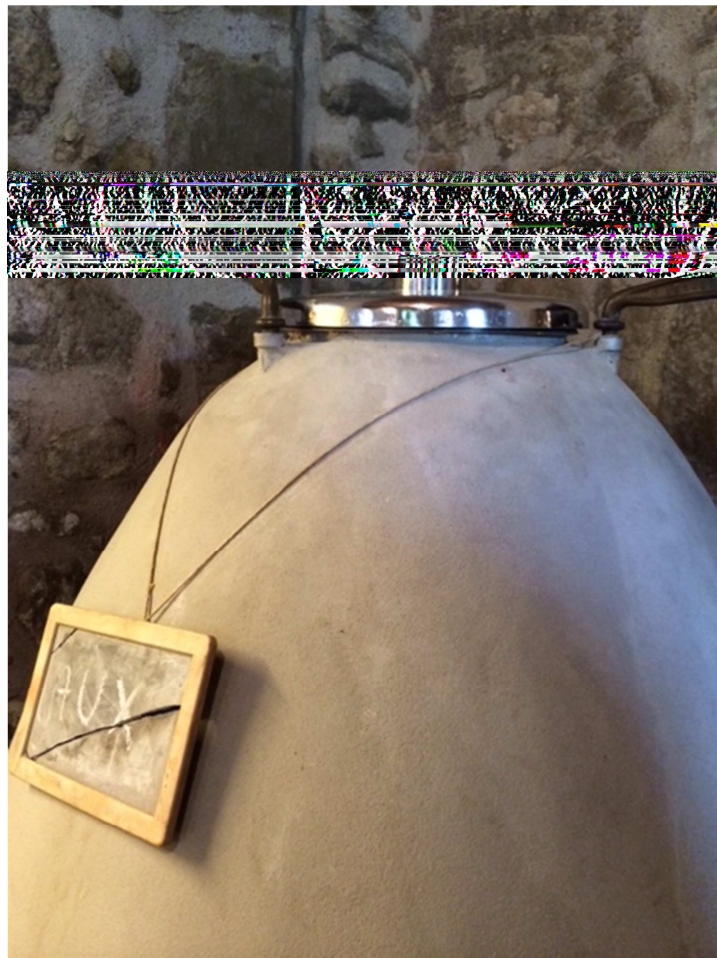
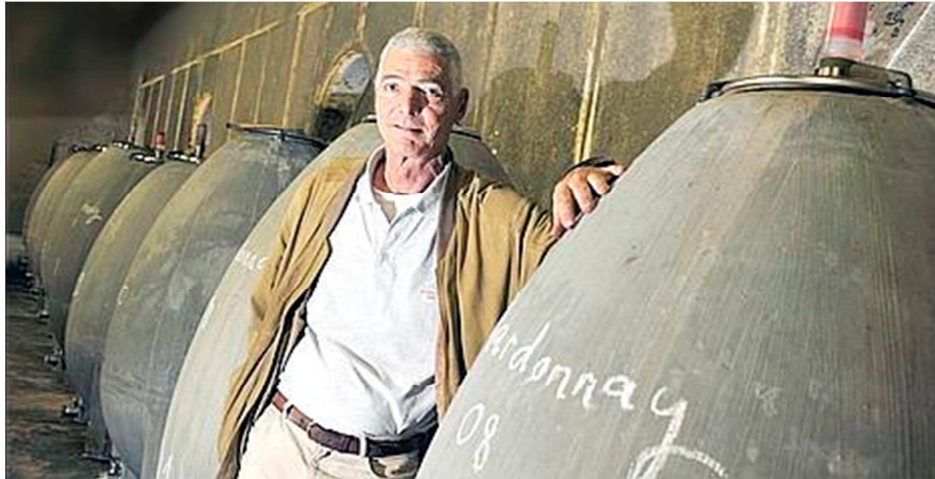


Photo prise chez lui au printemps 2014 avec à l'intérieur de l'Auxerrois.

Dans les amphores, on peut aussi bien mettre du blanc que du rouge. Néanmoins il faut faire attention aux effets de la micro oxygénation, les blancs supportent un maximum de six mois d'élevage en amphores, par contre le rouge tiendrait plus longtemps.

Pour changer de vin il suffit juste de les rincer à l'eau ... Évitez l'eau chaude car ça pète !

Petit retour en arrière : c'est lui qui aurait importé le Cabernet sur Genève et qui a aidé à créer des amphores de 600 litres. Jean Daniel Schlaepfer à Peissy



Les premiers vins entièrement élevés en amphores de béton arrivent sur le marché. Ce contenant favorise l'expression du terroir et du fruit dicit JDD en juin 2009.

Jean-Daniel Schlaepfer, ancien copropriétaire du Domaine des Balisiers, à Peney, dans le canton de Genève, ancien avocat reconverti dans le vin, a contribué, avec d'autres vignerons suisses, français, italiens, espagnols et américains, à lancer ce nouveau contenant en 2004. Après quelques années d'essai, les premiers millésimes élevés uniquement en amphores arrivent sur le marché. Pour lui «Le vin a d'avantage de droiture, de rectitude, de minéralité et de fruit»

La création de la cuve ovoïde est le résultat d'une réflexion suscitée par les changements climatiques. «Avec le réchauffement, les vins deviennent réductifs, dit le vigneron. C'était le cas avec le millésime 99. La seule solution consistait à laisser le vin plus longtemps en barrique, pour le faire bénéficier d'une micro-oxygénation plus longue. Mais un séjour prolongé dans le bois donne au vin un côté toasté et séché».

Avant d'en arriver là Dan Schlaepfer se plonge alors dans la lecture d'un gros volume sur les méthodes de vinification des Romains, écrit par l'archéologue André Tchernia. Le livre cite le Falerne, célèbre vin de l'Antiquité. Ce vin était élevé dans des vases vinaires de forme ovoïde, appelés dolia. Ils étaient enterrés dans le sable. Il n'y avait pas besoin de les poiser pour les rendre étanches. Selon les descriptions qu'en fait Pline l'Ancien, le Falerne était du jus de treille. Il n'était pas marqué par des fragrances étrangères.

JDD a été séduit par l'amphore et il s'est mis en quête d'un fabricant. La maison Nombrot, leader national du caveau funéraire en France, accepte de tenter l'expérience. Mais qu'ont donc en commun l'amphore et le caveau funéraire? Le béton. Celui-ci permet en effet une micro-oxygénation du vin grâce à sa porosité naturelle, ce qui empêche les phénomènes de réduction.

Une première série de prototypes de dolia est réalisée en 2004. La cuve ovoïde a la capacité de trois barriques, soit une contenance de 675 litres. Sa forme et son gabarit ont été calculés d'après les règles du Nombre d'or (1.618), utilisé depuis l'Antiquité par les architectes, les peintres et les artistes pour réaliser des œuvres aux proportions parfaites. La cuve, en béton naturel, a été moulée sans aucun liant ou adjuvant de synthèse. Le béton, mouillé à l'eau de source – donc sans chlore – avec des argiles et sables lavés et sélectionnés. Tout cela en totale conformité avec le cahier des charges de la viticulture biodynamique, que pratiquent Dan Schlaepfer et Gérard Pillon.

De plus, l'amphore ne contient aucune armature métallique. Les structures métalliques, comme celles qui cerclent les barriques, provoquent des cages de Faraday. Cela empêche une bonne circulation des lies, selon le vigneron. Dans l'amphore, les lies sont remises en suspension de manière spontanée grâce aux changements de température dans le chai. De plus, leur mouvement est favorisé du fait qu'elles ne rencontrent pas d'angles. Il n'y a plus besoin de bâtonner. Or le bâtonnage est souvent la source de transmission des brettanomyces, des bactéries qui donnent une odeur d'écurie au vin.

Enfin, la forme de la cuve favorise le mouvement brownien, qui homogénéise le travail des fluides. L'amphore est en outre d'un entretien facile et sa durée de vie nettement supérieure à celle de la barrique. Elle présente les avantages de l'élevage dans le bois, soit la micro-oxygénation, sans transmettre au vin des notes vanillées.

La cuve ovoïde en béton pourrait bien devenir une arme de choix dans la guerre contre les vins technologiques. Car elle rend possible une œnologie douce et non interventionniste dont le but est d'exprimer le terroir et les notes de fruits. «Back to the roots, back to the fruits», est le slogan de Schlaepfer. «L'amphore est particulièrement adaptée aux cépages qui ont un fruit subtil et fragile, poursuit-il. Ce contenant fait ressortir la moindre petite fragrance.»

Limité à ses débuts à un petit noyau de vigneron, l'intérêt pour l'amphore grandit, en Suisse comme à l'étranger. Dans le canton de Vaud, Bernard Cavé avait fait un premier essai d'élevage en amphore pour le vigneron Philippe Gex avec du riesling. «On arrive à garder une belle fraîcheur sur les vins blancs malgré la deuxième fermentation», avait-il observé. Le Domaine Cornulus, en Valais, selon Stéphane Reynard, l'amphore permet de mieux maîtriser la fermentation alcoolique et la stabilisation. Au Tessin, Christian Zündel est un des pionniers de l'amphore.

«L'amphore ne convient pas à tous les cépages, admet Dan Schlaepfer. Nous ne savons pas encore si le pinot noir va s'y plaire.» Ce qui est certain, c'est que le chenin blanc des Balisiers s'y plaît. Le millésime 2006 est une merveille de pureté cristalline.

Depuis, Jean Daniel Schlaepfer, le rebelle tranquille du vignoble genevois a vendu son domaine à Peissy, il s'est installé aux Baux de Provence et produit du vin bio.

## b.5) Les amphores du futur avec les formes du passé



La forme est conservée mais pas le matériau. Dommage car une grande partie de l'intérêt n'est pas uniquement la forme ovoïde, comme démontré lors des pages précédentes, mais également la matière comme l'argile qui permet une micro oxygénation.

## b.6) Winepod

On connaissait la bière à préparer chez soi. Cette mixture contenant entre autres de la poudre de malt à mélanger avec de l'eau. Greg Snell est un entrepreneur californien pour le moins visionnaire qui lui a inventé le « Winepod ».

Cet appareil futuriste, semblable à une machine à pain, permet de fabriquer son vin chez soi et d'en élaborer seul les caractéristiques de vinification. Le cylindre d'acier, d'une profondeur d'1m20, est relié à un ordinateur qui guide le novice à travers le processus.

Une fois les raisins versés dans la cuve, il faut s'armer d'une bonne dose de patience avant de pouvoir récupérer l'équivalent de 48 bouteilles de vin quelques mois plus tard.

Évidemment, le vin produit ne peut pas faire concurrence avec celui d'un établissement vinicole qui vieillit plus longuement et le plus souvent dans des fûts de bois. Cependant, Neil Cammies, journaliste pour le média anglais Wales' Western Mail et spécialiste en œnologie assure que « si l'on désire seulement un simple vin, cela convient ».

Inventé en 2005 par cet ancien employé en électronique la machine rencontre un grand succès. L'appareil, unique en son genre coûte environ chf 4000.--

Le winepod et son inventeur Greg Snell :



## b.7) Transport actuel

### Transport en bouteilles :

Les bouteilles sont d'abord emballées dans des boîtes en bois ou en carton puis elles sont mises sur des palettes, pour faciliter le chargement et le déchargement par camion ou sur navire.

Le maintien de la température et la bonne sélection du matériel de conditionnement (boîtes, palettes...) sont deux aspects importants du transport du vin en bouteilles.

Le choix du navire en conteneur réfrigéré dépend de la route que le produit en bouteilles a à parcourir. La diminution de température cause une rétraction du liquide qui aspire l'air à travers le bouchon de la bouteille et dans ce cas le vin va s'oxyder. L'augmentation de la température peut modifier la structure spéciale du vin. Apparemment, le bouchon permet une circulation du gaz entre le vin et le milieu extérieur : des produits fongicides utilisés dans les caisses et les palettes en bois peuvent se dégrader en fonction de la température et former la trichloroanisole responsable du goût bouchonné du vin.

### Citerne flexible :

Le Flexitank2 est une citerne flexible en matière plastique, d'une capacité qui varie entre 10.000 et 26.000 litres, que l'on peut remplir de vin sans laisser aucune surface de contact avec l'air, favorisant ainsi la préservation du produit. Son étanchéité empêche l'oxydation du vin, tandis que son élasticité permet sa dilatation ou contraction. Néanmoins, ces citernes peuvent modifier le goût du vin, qui est en contact direct avec la citerne.



### Conteneurisation :

Le vin ne doit pas entrer en contact avec l'oxygène, puisqu'il s'oxyde, ce qui altère sa qualité. Pour résoudre ce problème, le conteneur doit être rendu inerte avec de l'azote. Les variations de température vont résulter en une augmentation ou une diminution de la pression dans la citerne. Généralement, on utilise pour ce transport des citernes capables de résister à une pression de quatre bars.

## b.8) Les bouteilles : De la Chopine au Nabuchodonozor

Tout le monde connaît le nom de **Nabuchodonosor** mais peut-être davantage par les *bouteilles d'une capacité de 15 litres* (dont l'orthographe varie d'une lettre, soit **nabuchodonozor**) que par le *personnage*.



La bouteille en verre est depuis longtemps le récipient par excellence pour le vin: elle représente 78 % des modes de conditionnements œnologiques. Le verre est un matériau remarquablement adapté au vin.

Exception faite de l'obturateur, le verre est particulièrement neutre. Il ne laisse pas passer d'oxygène et ne donne lieu à aucun autre transfert avec le vin. Il permet la conservation durant plusieurs années. Bien que le verre soit parfaitement recyclable, sa fabrication émet des quantités importantes de CO<sub>2</sub>, totalisant 30–40 % des émissions nécessaires à l'élaboration d'une bouteille de vin de 0,75 l (fig.1; Girardi 2010). De plus, une bouteille en verre pèse presque aussi lourd que le vin qu'elle contient, ce qui péjore considérablement le bilan carbone lors du transport (5 à 20 % des émissions). Au total, le verre peut être responsable de plus de la moitié de l'énergie nécessaire à la production et à la distribution d'une bouteille de vin.

Il est intéressant de signaler que tant la forme que la quantité varie, non seulement en fonction des pays, mais également des régions. Par exemple la bouteille de Beaujolais n'est pas du tout comparable par sa forme à celle du Bordeaux.

En Suisse la différence s'étend au niveau des cantons où la forme de bouteille vaudoise n'est pas identique à celle de la genevoise. Il y a même dans le canton de Genève des différences de formes de bouteilles, mais également de liquides. Certains vigneron, vaudois notamment, ont choisi une contenance de 0.7l contre 0.75l pour la référence Suisse.



Voici un exemple d'un Nabuchodonozor d'une Syrah du Valais 2007 (classé parmi les dix meilleures au monde) élevé en futs de chêne par les Frères Philippoz à Leytron et dégusté en compagnie de Stéphane Gros lors d'une sortie avec Lavinia.



## Syrah Les Daillets 2007, AOC Leytron, Les Frères Philippoz

**Patricia Briel** le Temps du samedi 30 mai 2009

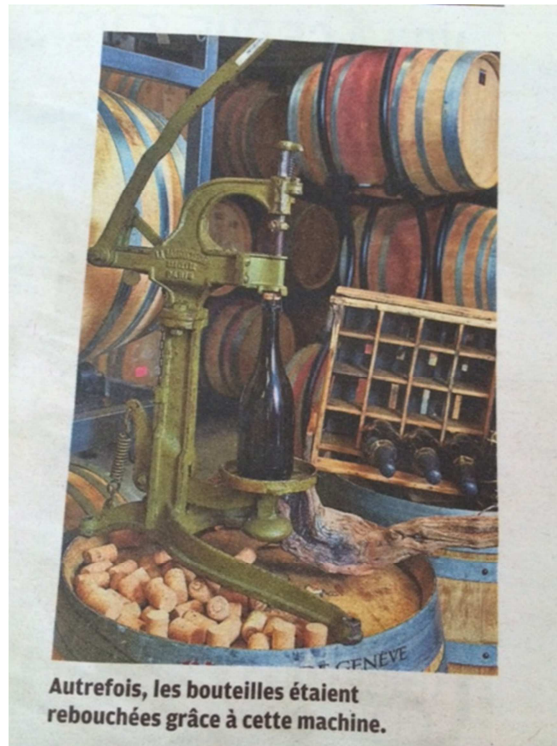
Responsable des cours et des formations chez Lavinia à Genève, ainsi que du restaurant de ce magasin de vin bien connu, l'œnologue apprécie beaucoup la Syrah Les Daillets 2007 des Frères Philippoz à Leytron

Franck Fantoni a été impressionné par le résultat d'une dégustation du Grand jury européen en 2007, qui avait classé six syrahs suisses parmi les dix meilleures du monde,

Les frères Philippoz – André, Freddy et Roger – sont à la tête de ce domaine de 7 hectares créé par leur père Rémy en 1964. Le vignoble est planté de nombreux cépages et le domaine propose quelque 40 vins, dont certains sont de vraies curiosités en Valais, comme le viognier ou l'assemblage de semillon et de sauvignon.

## b.9) Bouchons

Autrefois pour le champagne... mais pas très différents pour le vin tranquille



Version moderne : la machine à tout faire : remplissage, bouchons et étiquetage à la chaîne



A ce jour l'on trouve plusieurs manières de boucher une bouteille : bouchons, vis etc.

## b.10) Etiquettes

Les étiquettes ont l'obligation de mentionner sur un même champ visuel la dénomination spécifique qui se divise en trois types, soit: les vins avec appellation d'origine contrôlée (AOC), les vins avec indication de provenance, appelés «vin de table» ou «vin de pays», les produits sans AOC, ni indication de provenance.

Les étiquettes doivent indiquer le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur, de l'encaveur, du négociant, de l'importateur, de l'embouteilleur ou du vendeur et, si ces indications ne le signalent pas, le pays de production. La teneur en alcool et son pourcentage en volume, ainsi que le volume de la bouteille doivent également figurer sur l'étiquette principale.

Sur ce même support ou sur l'étiquette se trouvant au dos de la bouteille, doivent se retrouver la mention de la présence de sulfites, ainsi que le millésime ou le numéro du lot. De manière facultative, les producteurs peuvent ajouter des indications sur l'élevage en barrique ou pas et d'autres renseignements sur leur produit pour peu qu'il ne s'agisse pas de publicité mensongère. Il est également permis d'indiquer le nom du cépage, pour peu que celui-ci intervienne à 85% dans la composition du vin.



### Quelle est la mention la plus importante, sur l'étiquette d'une bouteille de vin?

«Je dirais le cépage. En achetant un vin, vous savez à peu près ce que vous cherchez en fonction du plat que le vin devra accompagner, par exemple. En choisissant un cépage que vous connaissez, vous avez peu de risque d'être déçu», explique Julie Roesle Fuchs, professeur d'œnologie et responsable de la cave didactique de l'Ecole d'ingénieurs de Changins (VD).

### Le cépage

Le nom du cépage qui détermine la variété du raisin peut se trouver sur une étiquette pour peu que celui-ci soit présent à 85% dans la fabrication du vin. Il est facultatif, mais il permet à l'amateur de mieux cerner ce qu'il achète en fonction de ses goûts.

### Le taux d'alcool

La teneur en alcool d'un vin est exprimé en pourcentage du volume. Elle doit être spécifiée avec une marge de tolérance d'environ 0,5%. L'ordonnance fédérale sur les boissons alcoolisées précise qu'un vin doit contenir au moins 7% d'alcool.

### Les sulfites

Si la mention de la teneur en sulfites d'un vin est obligatoire, la quantité de soufre dans le vin ne l'est pas. Les sulfites, ou l'anhydride sulfureux, sont utilisés pour protéger le vin contre l'oxydation. Les vins bio en contiennent, mais en faible quantité.

Et le look original des vins nature qu'un connaisseur reconnaît de loin !



Il n'existe pas de dénomination officielle ni de législation définissant précisément le vin nature.

Toujours est-il que l'on peut essentiellement définir les vins naturels comme des vins dont la vinification se veut la plus respectueuse possible du raisin, mettant en avant le fruit dans leur goût.

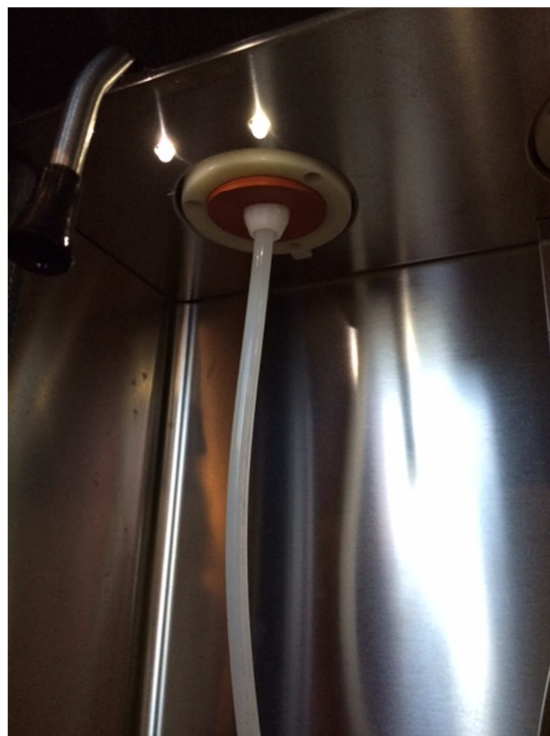
C'est pourquoi, il est communément admis que les vins naturels sont des vins ne comportant pas ou peu de soufre. Ou tout du moins, moins de soufre que les vins « classiques ». Le soufre étant un composant très important dans la vinification contemporaine, le vin naturel est une attitude qui rompt totalement avec le goût des vins dits « classiques » contenant du soufre.

Précisons que le soufre sert avant tout lors de la période de vinification pour stabiliser le goût du vin et éviter le développement de micro-organismes. Bref, l'absence de soufre donne un goût totalement différent au vin où le goût du fruit retrouve toute son importance. C'est en quelque sorte, du vin « brut ».

### b.11) Le distributeur à vin ou enomatic

Cette machine à distribuer le vin commence à faire son apparition dans plusieurs restaurants, bars ou encore marchands de vin.

Grace à l'injection du Nitrogène on peut garder le vin jusqu'à 40 jours. Autres avantages, ce distributeur permet d'offrir au millimètre près différents dosages, de les maintenir et de les proposer à bonne température.



## C) Bib le futur

En agro-alimentaire, les progrès de la technologie ont permis l'apparition d'un nombre important de nouveaux emballages. Ce développement est plus lent en œnologie pour des raisons techniques mais aussi d'image, la tradition s'opposant fortement aux nouveaux types de conditionnement et surtout de présentation du vin.

Ces BIB représentent 10 % du marché mondial pour le vin, avec des répartitions inégales en fonction des pays. Par exemple, 20 % du vin produit en France et environ 50 % du vin consommé en Norvège est conditionné en caisse-outre (Shea 2010). En Suisse, ce mode de conditionnement est encore peu développé (émission ABE 2010).

Le BIB est constitué d'une poche avec plusieurs couches de film plastique souple :

- La première couche, en contact avec le vin, est faite de polyéthylène (PE). Le film multicouches extérieur ou film barrière est principalement constitué de polyester métallisé (PETMET) ou d'éthyle vinyle alcool (EVOH). Le premier offre une meilleure barrière à l'oxygène et à la lumière mais il est plus fragile (flex-cracking).
- Le deuxième est transparent et moins fragile mais plus perméable. Ces poches sont équipées de robinets étanches. Le tout est placé dans un carton qui permet de protéger les poches mécaniquement et contre la lumière, de les mettre facilement en palettes et d'identifier le produit.

Ce mode de conditionnement a aussi des avantages pratiques pour le consommateur, qui peut se servir et refermer le robinet d'une simple pression des doigts. Ce robinet et la souplesse du film empêchent l'air de rentrer.

Le volume de la poche s'adapte ainsi toujours au volume de vin restant (fig. 2), ce qui permet de conserver un BIB entamé bien plus longtemps qu'une bouteille ouverte.

Un autre intérêt du BIB est son faible poids: le carton pèse 100–150 g et l'outre ne dépasse pas 100 g, pour 3, 5, 10 ou 20 l de vin. Cette légèreté permet de diminuer considérablement l'impact carbone de la fabrication des BIB et du transport du vin.



L'inconvénient majeur du BIB, entamé ou non, est d'être perméable aux gaz. Cette perméabilité, notamment à l'oxygène, ne pose pas de problème à court terme (jours) mais induit une oxydation importante à long terme (mois). Cette oxydation se manifeste de différentes façons: diminution rapide du SO<sub>2</sub> total et libre, augmentation de la couleur ambrée des vins blancs (Fu et al. 2009).

L'utilisation de la gravité, d'une pompe douce, de raccords adaptés (diamètre suffisant) et bien serrés sont préférables. Il faut aussi bien régler la remplisseuse de manière à limiter au minimum le volume de la bulle. Les poches doivent être traitées avec soin, ne pas être stockées trop longtemps, ni pliées, pincées, rayées ou abîmées.



Si l'on utilise la technique de pompage, le vin est brassé. Il faudra attendre 8 semaines pour celui-ci retrouve sa structure colloïdale.

Les cartons doivent être d'une dimension adaptée aux poches, ils ne doivent pas être abrasifs, ni présenter des parties saillantes. Ils doivent être résistants et ne pas présenter d'odeurs fortes. La gestion des stocks, le transport et la distribution doivent être pensés pour être le plus court possible. La température de stockage des BIB doit être fraîche, de 12 °C environ et ne pas dépasser 20 °C. L'humidité relative doit être comprise entre 20 et 50 %; au-delà, le carton pourrait se ramollir. Les films plastiques étant perméables aux odeurs, le lieu de stockage doit être parfaitement sain et exempt d'odeurs particulières.

## **c.1) Description et explication**

### **Marc Sarrazin, directeur du Bibarium à Genève**

« L'urbanisation a modifié les pratiques de consommation. En effet, les consommateurs de vins ne bénéficient plus d'espaces privilégiés de stockage pour faire vieillir leur précieux nectar. De ce fait, le vin est bu de plus en plus jeune.

Face à la problématique du réchauffement climatique, l'industrie tente par tous les moyens de réduire sa production de dioxyde de carbone.

Le Bag-in-Box fait son apparition dans un contexte de baisse généralisée de la consommation, de modification des habitudes de consommation et de préoccupation écologiques.

Face à ce constat, les industriels et les artisans de la profession se sont récemment tournés vers des solutions de conditionnement alternatives. Il est à noter que le concept, lui, date déjà des années cinquantes. »

## **c.2) Avantages et désavantages et conclusion**

### **Ses qualités :**

Le Bag-in-Box possède, en effet, de nombreux atouts propres au conditionnement du vin :

- Economique : grâce à une utilisation modérée de matière sèche, le vin en BIB est moins cher que son équivalent bouteille.
- Ecologique : une étude de Daniel Rochat, ingénieur en environnement, attribue la pollution du vin de 70 à 80% à la production et au transport de la bouteille. Selon cette étude, le BIB serait actuellement la meilleure alternative écologique à la bouteille (Rochat, 2009).
- Pratique : Le BIB prend peu d'espace de stockage, d'autant plus en terme de matière sèche et permet une consommation, actuellement, de 45 à 60 jours après ouverture (Gail S.Becke 2012).

Encore quasiment inconnu en Suisse il y a une dizaine d'année, le vin en Bag-in-Box connaît une progression fulgurante, en terme de vente, dans l'ensemble de l'Europe.

En France par exemple, il ne cesse de grappiller des parts de marché à la bouteille. Dans les pays scandinaves, particulièrement sensibles aux aspects écologiques, le vin en BIB est déjà une référence et s'attribue près de 50% des parts de marché (Bond 2011).



## Ses inconvénients :

Le défaut principal du BIB est son faible temps de conservation. Il varie de quelques mois à une année entre autre, selon le type de vin conditionné, le matériel utilisé et le type de conditionnement. Ce défaut majeur contraint producteurs et distributeurs à travailler en flux tendu et à ajouter de fortes doses de S02 (Ducruet et al. 2011).

En plus des pertes possibles en cas de délai de vente trop long, il oblige également les producteurs à assumer plusieurs mises de petites quantités durant l'année.

Ces inconvénients modèrent des avantages financiers liés au Bag-in-Box.

On retient ces critères comme étant les facteurs principaux de limitations de durée de vie d'un BIB (P. Shea 2007) :

- Le type de vin : présence ou absence d'antioxydants (tanins polyphénols), dose d'O2 dissous initial, pH et alcool
- La quantité de S02
- Les apports d'oxygène au conditionnement
- La perméabilité de l'outre
- Les dommages aux films qui constituent l'outre
- La température de stockage et l'humidité relative
- Le type de filtration
- Taux de Fer et de Cuivre (Bartolini et al 2010)

La littérature existante atteste que le processus le plus impliqué concernant la faible durée de vie du BIB est l'oxydation rapide du vin, (Vialis 2012).

On distingue trois sources principales d'oxygénation potentielles du vin, de la production à la consommation:

- Avant la mise : durant l'ensemble du processus de vinification le producteur fait le choix de laisser son vin au contact de l'oxygène de façon accidentelle ou non.
- Pendant le conditionnement : lors du conditionnement en BIB, le vin peut être au contact de l'oxygène.

En premier lieu, sur le haut de la cuve, forcément ouverte pour effectuer le tirage du vin. En second lieu, en haut du « goulot du BIB », à l'endroit où sera inséré le robinet et dans le volume libre du robinet lui-même. En dernier lieu, si les raccords sont mal serrés, de l'oxygène peut pénétrer dans le vin par cette voie.

Au final, après la mise, il reste une bulle d'air dans le BIB qui contient de l'oxygène gazeux (O2).

- Après le conditionnement
  - A cause de la perméabilité de la poche (Dethurens, 2012).
  - A la fin de vie du BIB par le robinet. Les études restent pauvres à ce sujet.

## En résumé :

- Les BIB ou caisses-outres peuvent s'avérer intéressants pour le conditionnement de vins destinés à être consommés rapidement.
- Ils sont bien plus légers et économiques que le verre. Le bilan carbone lié à leur fabrication et au transport est nettement plus avantageux.
- Leur forte perméabilité aux gaz protège moins bien le vin de l'oxydation et engendre des pertes importantes en arômes, ainsi qu'en CO<sub>2</sub>.
- Ce mode de conditionnement demande une grande maîtrise et technicité pour être utilisé dans de bonnes conditions et donner satisfaction.
- Une mauvaise utilisation de cet emballage ou la mise en poche de vins de mauvaise qualité risque d'accentuer les défauts et de détériorer l'image du vin, de son producteur et de l'emballage.

Tableau 1 | Description et analyses courantes des vins de l'essai de conservation en bouteilles ou en BIB

Cépage	Canton	Date de mise	Contenants	Alcool (%)	Extrait (g/l)	Gl+Fr. (g/l)	pH	AcTot (g/l)	AcVoI (g/l)
Chasselas	Genève	06.07.10	Bouteille	11,8	16,4	1,8	3,83	2,7	0,49
			BIB	11,8	16,0	1,4	3,85	2,6	0,48
Assemblage rouge	Vaud	15.06.10	Bouteille	13,3	26,9	1,6	3,76	4,5	0,53
			BIB	13,4	26,9	1,5	3,77	4,5	0,54
Pinot gris	Genève	10.05.10	Bouteille	14,0	18,1	<1	3,44	5,1	0,35
			BIB	13,6	17,9	<1	3,43	5,0	0,36
Chasselas	Vaud	07.05.10	Bouteille	12,3	16,5	<1	3,62	3,6	0,52
			BIB	12,3	16,6	<1	3,60	3,7	0,53

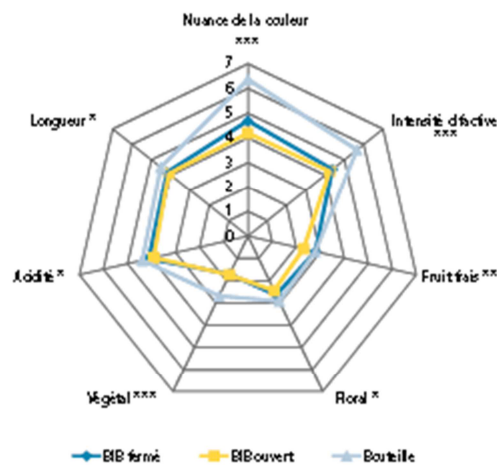


Figure 5 | Moyenne des résultats de l'analyse sensorielle de trois vins blancs (après deux à quatre mois de conservation). (Résultats significatifs au seuil de: \*\*\* 1%, \*\* 5% et \* 10%.)

### c.3) Témoignage : mail

#### Mail reçu d'un client de passage au Bibarium et réponse de son directeur

Concerne : Vins à prix normal :

Bonjour,

N'avez-vous aucun vin à un prix non démentiel ?

Un vin qui a un juste prix et que vous vendriez en beaucoup plus grande quantité. Un article "de bataille".

On en trouve ailleurs

Cordialement

Notre concept n'est pas de vendre des vins bas de gamme à prix cassés. Je sais très bien que l'on trouve des BIB à moins de 50.- les 10 litres, notamment chez Aligro. Nous laissons ce marché de l'imbuvable à ceux qui osent l'assumer. En tant que futur ingénieur en viticulture et œnologie (plus que 3 mois à Changins), je sais comment ces vins sont faits. Il n'y a pas de miracle, pour arriver à de tels prix, il faut tricher: sur les rendements, les produits œnologiques (colles, charbons, cuivre, bentonites, etc.), la stabilité (dose d'anydride sulfureux maximale qui engendre mal de tête et est un puissant cancérigène). Bref, ces vins "pharmacie" ne nous intéressent pas.

Ensuite, vous parlez de prix "démentiel". Notre objectif est qu'un vin soit moins cher que s'il était vendu en bouteille. Pas qu'il soit à 3.- le litre. Je prends deux exemples:

- Le Gigondas de Pierre Amadiou est vendu 62.- les 3 litres soit un équivalent bouteille à 15.50. Il est parfois vendu chez Globus à 29.- la bouteille: le double!

- Le Gamaret de Château l'Eveque, label Demeter et Bio Suisse, est aussi vendu, pour une promotion, à la Coop. Il est 15.50 la bouteille à la Coop et 44.- le BIB de 3 litres chez nous, soit un équivalent bouteille à 11.-.

Autrement dit, nous parvenons, grâce à notre conditionnement autonome et notre maîtrise des techniques de conditionnements, à être 40% moins cher qu'un distributeur de la taille de la Coop.

De plus, nous ne mettons pas toute la gamme sur le site pour des raisons de stocks. De ce fait, vous pouvez trouver actuellement à la boutique un vin de Pays des Cévennes à 75.- les 10 litres soit une équivalente bouteille à 5.60. Je ne trouve pas que ce prix soit "démentiel", le Duché D'Uzes du même Domaine que vous trouvez sur le site est à un équivalent bouteille de 6.40. A priori rien d'extravagant? Ces vins sont Bio, de qualité et très peu soufrés.

Enfin, chez nous, toute la gamme de vins se déguste. De ce fait, vous ne prenez pas le risque d'acheter 5 litres d'un vin qui ne vous plaît pas. Si je ne me trompe pas chez Aligro vous choisissez à la couleur de l'étiquette. Or, souvent, les mauvais vigneronns engagent un bon graphiste...

En dernier lieu, dès la fin de mes études d'ingénieur, je vais m'attacher à trouver une gamme de vins moins chers en Italie en Espagne et dans le Sud de la France mais qui respecte nos critères d'écologie et de qualité. Nous ne dérogeront jamais à cette règle.

En conclusions, vous avez raison, il manque un article "de bataille" à notre gamme. Je vous le garanti, laissez-moi 4 mois et notre offre ne sera plus la même! Encore merci pour votre remarque et au plaisir de vous rencontrer autour d'un verre à la boutique.

#### **c.4) Témoignage : Interview I**

##### **Interview d'Emilienne Hutin au Domaine des Hutins à Dardagny en dégustant un petit verre de Chasselas Bertholier le 14.8.2014**

"C'est très complémentaire aux bouteilles, notamment pour des vins prêt à boire.

Emilienne sait de quoi s'agit car elle a déjà fait son expérience avec son Chardonnay et son Gamaret.

Par contre il faut que cela soit très bien géré car il subsiste encore des risques d'oxydation possible si cela n'est pas bien fait. De plus le stockage et l'écoulement n'est possible que durant environ 1 année.

C'est pour cela qu'elle ne se lancera pas dans ce contenant, mais par contre serait prête à déléguer cette opération, qui peut être délicate, à des professionnels. Elle pense que le Bibarium à une carte à jouer.

#### **c.5) Témoignage : Interview II**

##### **Interview du sommelier responsable de l'Enoteca sur Costa Croisière sur la mer Baltique en mai 2014 :**

Massimo Sommovigo, sommelier professionnel expert en porto et champagne, fait partie des 50 sommeliers au monde qui ont cette spécialisation.

En ce qui concerne son opinion sur les bibs, il n'a pas eu besoin de réfléchir très longtemps.

Sa réponse a été donnée sur le champ. Il a dit :

« Les bibs étaient souvent assimilés avec du mauvais vin et que de ce fait il n'appréciait guère, néanmoins, si on pouvait mettre du bon vin à l'intérieur, il n'avait rien contre, bien au contraire. »

Grâce à son système de bouchage et du fait que le vin ne pouvait pas s'oxyder, il pensait que c'était une très bonne chose pour une consommation de vin relativement rapide dans le temps et que pour lui c'était une bonne possibilité, tout comme les capsules qui en Italie ne sont pas du tout les bienvenues, ni même utilisées. Même principe, il pense que c'est une bonne chose pour des vins qui doivent être bus relativement rapidement dans le temps.

En résumé, le bib n'a rien à envier par rapport à d'autres contenants, comme on a pu le voir par le passé, comme des boîtes de conserve ou des bouteilles qui elles n'assurent pas du tout ce vide d'air. Par contre un grand vin méritera toujours son contenant en verre et un bouchon d'excellente qualité afin de s'affiner au fil du temps ce qui bien évidemment inconcevable dans un bib.

## D) Avenir du bib, le futur

Le Bibarium l'a bien compris et c'est la raison pour laquelle 3 jeunes de 23 ans se sont lancés dans cette aventure il y a dix ans. En Suisse, plus spécifiquement à Genève, on vise d'une part le client lambda et d'autre part le restaurateur : tous les deux y trouvent des avantages, comme un prix inférieur à la bouteille, une garde plus longue, des produits de qualité et ce grâce au choix avisé de notre directeur, bientôt diplômé de Changins et aux bonnes relations que nous entretenons à nos vigneronnes de proximité.



Ce projet me tient particulièrement à cœur et je m'associe à cette démarche (écologique, éthique) de notre temps. Dans cet esprit, je tiens à remercier particulièrement toutes les vigneronnes et vigneronnes romand(e)s.

A signaler qu'un salon des vins genevois leur sera dédié en 2016.

## **E) Références**

### **Internet : pour diverses et recherches et références**

Divers support - présentations durant la formation sur le patrimoine viticole romand

Revue suisse Viticulture 2011

Le temps juin 2009 s/ Jdd Schlaepfer

Mes aventures sur les routes du vin de Kermit Lynch

Travail Lucie Dethurens pour Ecole d'ingénieurs de Changins 2012

Etude Julien Ducruet, Docteur en œnologie, professeur Ecole d'ingénieurs de Changins

### **Interview**

Massimo Sommovigo, sommelier professionnel expert en porto et champagne

Emilienne Hutin au Domaine des Hutins à Dardagny

Marc Sarrazin, Directeur du Bibarium à Genève

### **Photos**

Certaines photos ont été extraites d'internet, mais la majorité a été prise avec mon Iphone.