



*Angélique de Lencquesaing, Lionel Cuenca et Cyrille Jomand  
associés fondateurs d'iDealwine*

## NOS LAURÉATS DE



NOUS AVONS CRÉÉ LE PRIX DE L'INNOVATION AVEC RIEDEL, LE PLUS INNOVATEUR DES VERRIERS. IL S'AGIT DE RÉCOMPENSER TOUS CEUX QUI ONT PRODUIT UNE IDÉE NOUVELLE AU BÉNÉFICE DU MONDE DU VIN. VOICI NOS DIX LAURÉATS 2015.

PAR **LOUISE DAVIS**



## IDEALWINE, LE VIN A LA COTE

**FONDÉE IL YA QUINZE ANS, IDEALWINE** est une plate-forme sécurisée d'achat, vente et revente de grands vins en ligne qui, avec la possibilité offerte en 2002 aux commissaires-priseurs d'organiser leurs ventes aux enchères sur internet, a su s'imposer comme un incontournable du secteur. D'abord salle de vente dématérialisée mise au service des sociétés concernées par la vente de vins, le site a élargi son champ d'action jusqu'à devenir une référence pour les amateurs du monde entier. Ils sont près de 400 000, répartis dans 45 pays, à s'y être inscrits pour enchérir. Aujourd'hui, le site iDealwine est entièrement traduit en anglais et la société dispose à l'international de bureaux à Hong Kong, ouvert en 2010, et à Londres, depuis 2014.

A ses membres, iDealwine propose régulièrement des ventes classiques à prix fixes de vins sélectionnés auprès d'un réseau de 250 producteurs partenaires (parfois de façon exclusive). Si ces achats en direct auprès des domaines ont généré un chiffre d'affaires de 4 millions d'euros pour l'année 2014, ce sont bien les enchères en ligne qui constituent le cœur du métier et de la réputation d'iDealwine, leur volume s'élevant à 7,7 millions d'euros en 2014. Deux ventes aux enchères de grands crus d'une durée de quinze jours sont organisées chaque mois sur le site et c'est sur cette base que la société a élaboré sa cote des vins,

ce désormais indispensable outil pour les vendeurs comme pour les acheteurs. Fondé sur les résultats des grandes ventes aux enchères françaises, avec des relevés effectués sur plus de 20 ans (de 1993 à 2015) et même, pour Yquem ou certains grands crus médocains, sur tout un siècle, ce véritable "argus du vin" est désormais constituée de 60 000 références.

Si chacun peut consulter gratuitement cette cote sur le site d'iDealwine, et connaître ainsi instantanément le prix d'une bouteille, elle est également disponible via une application (gratuite) pour smartphone qui, outre le fait de donner accès à l'intégralité de la base de cotation des vins, propose à l'amateur des accords mets-vins et une grille de notation des millésimes. Dans un registre qui concerne davantage les professionnels, le calcul des cotes, l'analyse de marché et le suivi des tendances étant devenus au fil des ans la spécialité d'iDealwine, un rapport d'enchères dressant l'état du marché est diffusé chaque mois. Il rend compte des fluctuations des indices WineDex qui mesurent les grandes évolutions du marché des enchères sur les vins de Bordeaux, de Bourgogne et de la vallée du Rhône. ■

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



*Sébastien Lefrère, responsable France Ifavine*

## IFAVINE, LE RÉVÉLATEUR DU VIN

**IMPLANTÉE EN FRANCE, AUX ETATS-UNIS, EN AUSTRALIE ET EN CHINE**, cette société se dédie à la création d'accessoires et de services liés au vin. Elle s'appuie sur un département de recherche et développement très actif et différents partenariats avec des vignerons, des œnologues et des sommeliers, notamment l'Union de la sommellerie française. Elle emploie trente personnes, dont dix basées en France. Ses deux objectifs sont de magnifier le plaisir de la dégustation et de faciliter les échanges entre professionnels du vin, c'est-à-dire entre les restaurateurs et sommeliers et les vignerons, et entre les amateurs et les domaines via un réseau participatif et évolutif baptisé i-Favine Network. L'ambition affichée est de déployer « la plus grande plate-forme professionnelle du monde du vin. » A l'origine de ce projet mené par Eric Li, il y a d'abord un défi technologique, celui de proposer un temps de décantation des grands vins qui ne s'envisage plus en nombre d'heures. Quatre années de recherches ont été nécessaires pour que puisse être proposé l'isommelier lancé ces jours-

ci, une carafe intelligente dont la technologie brevetée permet de créer des conditions idéales de décantation. L'i-sommelier filtre l'air ambiant afin d'éliminer toutes les impuretés (humidité, poussière, odeurs) et d'isoler l'oxygène des particules d'azote et du dioxyde de carbone. Sans aucune intervention chimique, ce flux continu d'oxygène concentré aère le vin et révèle en quelques minutes toute l'intensité de ses arômes. Il assouplit également les tannins, ce qui donne au vin un niveau de maturation équivalent à des années d'élevage. Objet connecté, l'i-sommelier fonctionne avec une application pour smartphone développée en parallèle qui, outre le fait de "communiquer" avec la carafe (enregistrement de programmes d'aération, contrôle intuitif), permet à son utilisateur d'accéder à une plate-forme centralisant l'intégralité des données techniques disponibles sur les vignobles et les vins, sur plusieurs millésimes. ■

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



Philippe Guillon, directeur général Riedel France

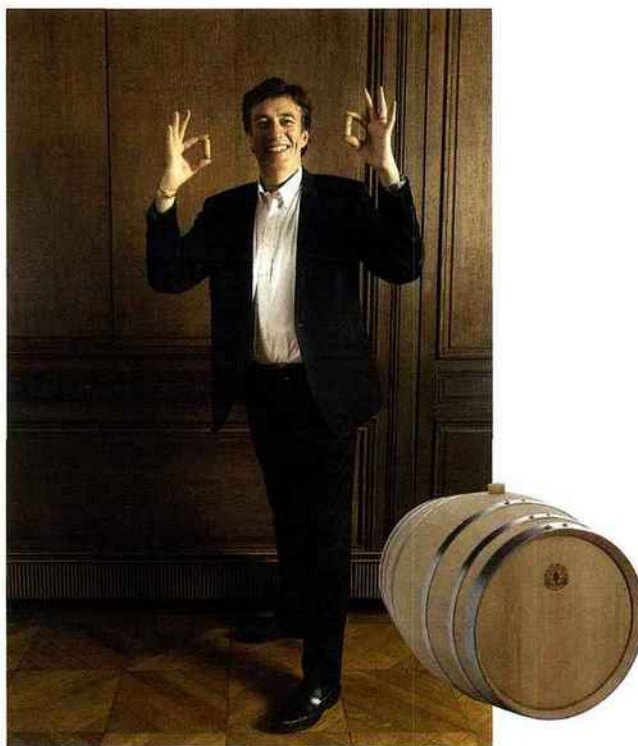
## PAS DE VIN SANS RIEDEL

**LA CRISTALLERIE AUTRICHIENNE RIEDEL** née en 1756 a eu une longue histoire, qui a failli se terminer lors de la seconde guerre mondiale, avant de devenir la référence en matière de verres œnologiques pour les amateurs et les professionnels du monde entier. En 1956, Claus Riedel relance la manufacture familiale avec l'aide de la famille Swarovski. Deux ans plus tard, il lance les premiers verres en cristal soufflé adaptés à la typicité des cépages, la gamme est baptisée Sommelier. Avec Georg Riedel, les recherches sont poussées plus loin et la précision devient le maître-mot. Celui qui se plaisait à dire que la maison Riedel, maintenant dirigée par son fils, concevait des « hauts-parleurs » transmettant ce que le vin a à dire, a développé une approche mécanique des verres œnologiques (c'est la gamme Vinum, la plus commercialisée à ce jour) et n'a eu de cesse d'étudier les cépages, dans toutes les grandes régions viticoles du monde. Depuis l'arrivée de Maximilian Riedel, il y a deux ans, différents verres adaptés à la vie contemporaine et urbaine ont vu le jour, déclinaisons des savoir-faire de la maison plutôt que véritables innovations. Jusqu'à la présentation de Veritas, verre « mécanique » d'une grande légèreté que l'on croirait soufflé bouche.

Fruit de la longue expérience de la maison dans la conception de

verres dont l'intérêt et la réputation résident d'abord dans leur fonction de mise en valeur des arômes, la gamme Veritas décline de parfaits compagnons de dégustation, dont la mission est bien de révéler le vin qu'ils contiennent. Outre le fait de proposer pour la première fois de l'histoire de Riedel deux verres différents pour la syrah et le pinot noir, (« un pinot noir de Bourgogne ne ressemble pas un pinot noir d'Oregon ou de Nouvelle Zélande, ces contenants doivent être à même de révéler leur diversité et leur singularité », explique la cristallerie), la gamme Veritas est la première de la marque à présenter un verre à champagne et non une flûte. Maximilian Riedel estime en effet que le champagne étant un vin, il mérite d'être traité comme tel. Il précise que le verre à champagne Veritas offre une diversité aromatique à nulle autre pareille. « Le diamètre large du buvant permet à la palette aromatique de se libérer, ce qui est totalement impossible dans une flûte par définition étroite. Le verre possède également un "point de départ effervescent" qui concentre la finesse de la bulle, une bulle primordiale dans l'appréciation des vins de Champagne. » ■

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



François Morinière, PDG Oeno (Diam et Seguin Moreau)

## DIAM, LE BOUCHON SÉCURITÉ

**INVENTEUR DU BOUCHON SANS « GOÛT DE BOUCHON »** et leader sur le secteur du liège technologique, Diam Bouchage a construit sa réputation et son succès (102M euros de CA en 2014-2015) grâce à un procédé de "désaromatisation", baptisé Diamant. Basée sur les propriétés du gaz carbonique, cette méthode permet de retirer les molécules responsables de cette déviation organoleptique « sans impact environnemental », comme le précise Dominique Tourneix, le directeur général. « *Ce que nous offrons, c'est l'assurance d'une vraie dégustation, sans risque de goût indésirable.* » Diam Bouchage fournit 10 000 clients et son importante croissance mondiale (+ 18 %) exige, tant la demande est soutenue, la construction d'une deuxième unité de traitement du liège. Le groupe possède déjà une usine en Espagne, à San Vicente de Alcantara et la France a été préférée pour cette nouvelle implantation qui devrait être opérationnelle en 2016. Installés dans les Pyrénées-Orientales, les 2 000 m<sup>2</sup> de l'usine Diamant III vont compléter le site qui accueille le siège de la société. La communauté de communes, le conseil général, la région, l'État et l'Europe ont apporté leur soutien à ce projet industriel de 30 millions d'euros qui permet de créer 25 emplois, qui en comptait 150 (au niveau mondial, le groupe emploie 350 collaborateurs). Grâce à ce développement, qui accompagne une présence internationale concernant désormais 42 pays, Diam Bouchage va être en mesure de purifier 3 600 tonnes de liège supplémentaires, soit une augmentation de sa production de 700 millions de bouchons. Sa capacité de fabrication sera portée à 2 milliards de bouchons par an, dont 30 % destinés à la France. Enfin, ce projet inclut la création d'un certain nombre de mètres carrés dédiés à la recherche et du développement. Pour « inventer les produits de demain », qui viendront s'ajouter aux gammes de bouchons Diam pour les vins tranquilles, Mytik pour les vins effervescents et Altop pour les spiritueux, Diam Bouchage intègre à sa nouvelle usine un laboratoire muni d'équipements de pointe. ■ [www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

## SEGUIN MOREAU, POUR ABRITER LE MEILLEUR

**FUSION DE DEUX ATELIERS DE TONNELLERIE** fondés au XIX<sup>e</sup> siècle, en 1838 pour Moreau et en 1870 Seguin, la société Seguin Moreau est née à la fin des années 50 de la volonté de la maison de cognac Rémy Martin de maîtriser l'élaboration des fûts nécessaires au vieillissement de ses eaux-de-vies. Depuis, l'entreprise a acquis un rayonnement national, puis international au tournant des années 90, dans 45 pays. Soit 4 500 clients pour qui elle fabrique 75 000 fûts par an sur trois sites de production, à Cognac, en Bourgogne et dans la Napa Valley (Etats-Unis). À ce savoir-faire traditionnel affiné par près de deux siècles de maîtrise, Seguin Moreau a ajouté un engagement scientifique qui l'a mené à une compréhension ultra précise de cette matière naturelle à la grande variabilité. La tonnellerie dispose d'une équipe de R&D composée de trois œnologues relayés par des ingénieurs œnologues commerciaux. Pour la mise au point de l'innovation que représente son procédé « Icône », basée sur la maîtrise du "potentiel œnologique" du bois lors de la vinification, pas moins de douze années de recherche fondamentale, quatre de recherche appliquée, plus de 10 000 analyses de bois et plus de 200 dégustations ont été nécessaires. Cette longue route consacrée à étudier la corrélation entre la composition chimique du chêne et son impact organoleptique sur le vin dont il assure l'élevage a conduit à une maîtrise de sa capacité à générer un profil boisé précis sur une catégorie de vin déterminée. Les équipes de recherche ont démontré que son potentiel œnologique était lié à la concentration d'un panel de substances aromatiques et structurantes au cœur du bois. Sur cette base, un modèle mathématique a permis de mettre en relation ces concentrations avec les qualités organoleptiques du vin obtenu. Seul procédé de ce type, Icône a trouvé une première application en 2011 avec un fût baptisé Élégance, adapté aux grands vins rouges concentrés. Depuis, la tonnellerie Seguin Moreau a complété cette gamme « d'outils œnologiques », d'abord avec les sélections de chêne Low Aroma et Élévation, puis avec Icône Blanc, adapté aux grands vins blancs. ■ [www.seguin-moreau.fr](http://www.seguin-moreau.fr)



Pascal Marchand, PDG d'Eurocave

## EUROCAVE, LE PREMIER DE LA CLASSE

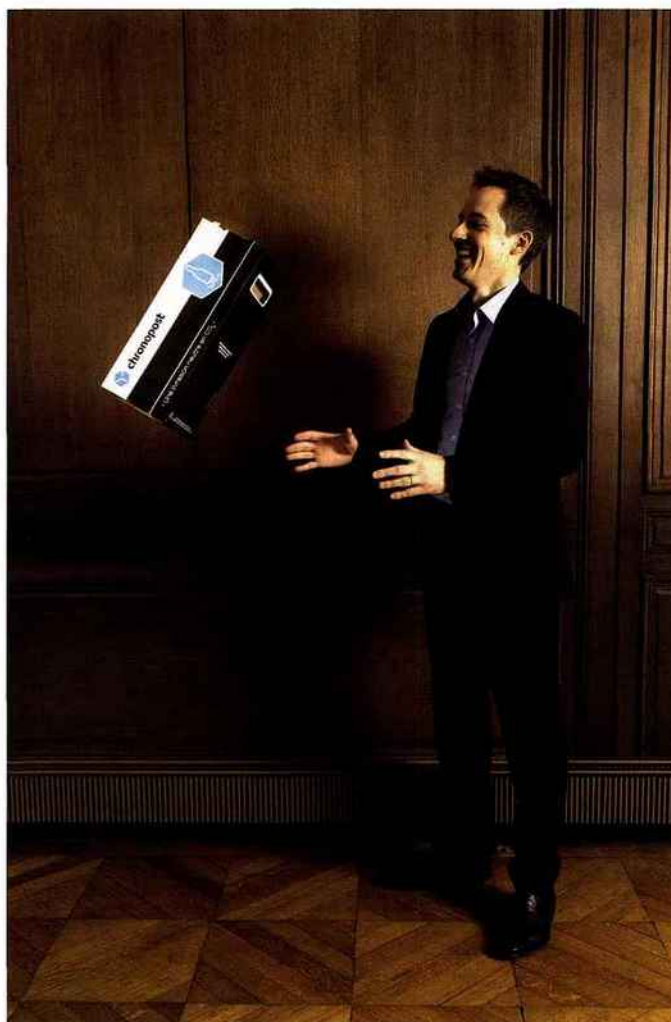
**DEPUIS PRÈS DE QUARANTE ANS, EUROCAVE** permet aux professionnels comme aux particuliers, en France et dans le monde, de conserver leurs vins, et leurs cigares, dans des conditions qui font référence du point de vue de la technologie comme de leur simplicité d'utilisation. Fondé en 1976, ce groupe pionnier sur le secteur du vieillissement et du service du vin n'a pas cessé depuis d'innover en la matière et propose désormais cinq cents modèles de caves à vins, systèmes de rangements, climatiseurs, caves à cigares. Eurocave a obtenu en 2012 le label « Origine France Garantie ». Ses produits sont fabriqués à Fourmies, une petite ville du Nord qui est le berceau historique de cette société familiale reprise en 1992 par des investisseurs. Grâce aux différentes gammes développées par Eurocave pour répondre aux besoins des hôteliers, des restaurateurs, des cavistes, mais aussi des amateurs, trente millions de bouteilles sont conservées dans le monde. Si l'outil industriel est en France et le siège de la marque, situé à Villeurbanne, Eurocave distribue ses gammes dans 70 pays et son développement à l'international s'est accéléré ces dernières années. Plus de vingt ans après l'ouverture de la première boutique de la marque, à Paris, en 1993, les plus récents

*showrooms* ont leur adresse en Asie, à Djakarta, Hô-Chi-Minh-Ville et bientôt Singapour, Pékin et Shangäi.

En s'attachant autant à la garde des bouteilles qu'à leur bonne conservation une fois ouvertes, Eurocave a proposé dès 2008 aux amateurs un bar à vins pour la maison sur la base d'une technologie brevetée (« Sowine »).

Sa toute dernière proposition, baptisée « Wine Art », est un bar à vin "deux en un" qui peut trouver sa place dans une cuisine et permet de conserver deux bouteilles jusqu'à dix jours après leur ouverture en combinant mise à température et mise sous vide automatisée (399 euros). La mini-cave d'appartement « Tête à Tête » permet également de garder deux bouteilles ouvertes, mais aussi d'en stocker dix autres dans les meilleures conditions (1459 euros). Enfin, pour voir plus grand, c'est-à-dire jusqu'à 234 bouteilles, l'amateur pourra hésiter entre les différents formats de la gamme Première (à partir de 1467 euros). ■

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



*Guillaume Guersing, responsable marketing de l'offre Chronopost*

## CHRONOPOST, LES VINS ET LE FACTEUR

**ADAPTATION AU SECTEUR VITICOLE DES SERVICES CHRONOPOST DE LA POSTE**, Chrono-Viti permet aux vignerons, aux négociants ou encore aux sites de ventes de vin en ligne d'expédier du vin à peu près partout en France et dans le monde, dans des emballages 100 % recyclables et anti-chocs conçus pour une, trois ou six bouteilles de 75 cl. Basée sur la capacité de Chronopost à livrer dans des temps très courts, cette offre de transport sur-mesure, qui compte 700 clients dans le secteur viticole et traite 250 000 colis par jour, dessert 230 destinations dans le monde dans des délais compris entre un et quatre jours. En France, une livraison express est possible dès le lendemain matin, relayée par les 12 000 bureaux de Poste et les 3 100 points de retraits partenaires, buralistes qui combinent horaires élargis et proximité, 91 % de la population se trouvant à moins de quinze minutes d'un de ces Chrono-Relais. A l'efficacité et l'importance de ce réseau, et à son caractère économique comparé à d'autres transporteurs, Chrono-Viti ajoute différents services.

Côté logistique, outre l'édition en ligne des documents de transport et le suivi complet et permanent des expéditions via le site internet de Chronopost, quatre types de prise en charge sont possibles, dont une collecte quotidienne programmée et un enlèvement à la demande. Via une indemnité contractuelle incluse, les envois de bouteilles sont couverts jusqu'à 250 hors taxes euros par colis. Mais une assurance complémentaire ad valorem peut être souscrite pour les grands crus qui couvre ces expéditions jusqu'à 20 000 euros hors taxe. Enfin, « en tant que professionnel du transport et commissionnaire en douane », Chronopost a mis en place une cellule d'aide à l'exportation qui accompagne de façon exclusive les acteurs du secteur viticole en les informant sur les réglementations de chaque pays en matière d'importation de produits alcoolisés et en facilitant leurs démarches douanières. Cette simplification est assortie d'un statut d'opérateur économique agréé (OEA) garantissant un haut niveau de sûreté. ■

[www.chronopost.fr](http://www.chronopost.fr)



La famille Giovale, au compost.

## OVINALP, LA BIO-FERMENTATION

**PREMIÈRE EN FRANCE À AVOIR OBTENU L'AGRÈMENT SANITAIRE** permettant de composter, de commercialiser les produits issus de ce compost, de le manipuler et de l'entreposer, il se trouve que la réglementation est très stricte en la matière, l'entreprise familiale OvinAlp est à la pointe en matière de fertilisation de la terre. Fondée en 1988 à Ribiers, dans les Hautes-Alpes, cette société familiale participe avec conviction au développement durable des exploitations qu'elle fournit et travaille dans une logique d'amélioration continue, « de la sélection des matières premières jusqu'à la mise sur le marché des produits. ». OvinAlp a également obtenu la certification ISO14001 pour sa plate-forme de biofermentation, c'est-à-dire toutes les étapes du processus de compostage. C'est la création en 2007 d'un produit devenu son emblème, le MV100, pour matière végétale à 100 %, qui a fait la réputation de ses solutions fertilisantes « respectueuses des sols, des agriculteurs, des consommateurs et de l'environnement », utilisées par des maraîchers, des arboriculteurs, des céréaliers, des paysagistes et nombre de grands vigneron. Citons, parmi bien d'autres domaines, Paul Jaboulet Aîné, Guigal et Chapoutier dans la vallée du Rhône, Louis Jadot en Bourgogne, Laroche à Chablis et dans le Languedoc, Minuty et Pibarnon en Provence, les premiers crus classés de Bordeaux Latour et Mouton Rothschild, et aussi Pape-Clément, Petrus ou encore, côté champagne, Billecart-Salmon, Veuve Clicquot, Jacques Selosse, Jacquesson. Amendement organique de référence, compatible avec l'agriculture biologique et la biodynamie, le MV100 est essentiellement composé de fumier de moutons d'élevage (Label Rouge "Agneau de Sisteron") composté douze mois et associé à des tourteaux végétaux (pulpes d'olives et

de raisins). Sa richesse en humus « participe au redressement de la structure du sol et permet d'améliorer de façon significative la rétention d'eau. »

À la base de tous les produits OvinAlp, amendements organiques, engrais organiques et organo-minéraux, activateurs biocinétiques de fertilité, engrais organiques liquides, nutriments foliaires et engrais solubles, il y a ce fumier de mouton des Alpes, ou migon, dont la revalorisation est une vieille tradition locale. Au sein de son unité de production ultra-moderne, dotée d'un centre de recherche et d'innovation très actif, OvinAlp perpétue donc un savoir millénaire en combinant performance agronomique et conformité éco-biologique de ses produits, gages d'une qualité et d'une sécurité qui rayonnent du producteur au consommateur. Président-fondateur de l'entreprise, Eric Giovale, estime que « le monde de l'agriculture et de l'élevage, déjà confronté à un marché planétaire tendu, est ébranlé par les récentes crises sanitaires », une situation qui dévoile combien de nombreuses industries ont favorisé « le profit à court terme aux dépens de la pratique d'un minimum d'éthique. » L'engagement d'OvinAlp en matière de développement durable se veut être une contribution aux avancées sociétales et environnementales et l'entreprise est la partenaire de nombreuses instances de recherches aux niveaux régional (chambres d'agriculture, interprofession champenoise), national (Institut national de la recherche agronomique) et mondial (Centre de coopération internationale en recherche agronomique). ■

[www.ovinalp.fr](http://www.ovinalp.fr)





## EPROVENANCE



**LA SOCIÉTÉ E-PROVENANCE EST NÉE EN 2007** du constat que trop de bouteilles, quels que soient leur valeur ou leur âge, subissaient lors de leurs désormais fréquents voyages vers bien des pays du monde, de mauvaises conditions de transport.

Appliquées au vin, cela ne signifie pas un mauvais siège en classe éco, mais des fluctuations de températures en cours de route pouvant dégrader leurs qualités (arômes, robe) autant que leur capacité à vieillir. Pour pallier cette éventualité et garantir que le vin expédié sera le même que le vin reçu, e-Provenance a développé un système breveté de capteurs de température et d'hygrométrie RFID-NFC reliés à une base de données en ligne, également lisible sur smartphone. Les bouteilles sont ainsi géolocalisées de leur sortie du chai jusqu'à leur arrivée et les conditions de transport et de stockage (température et humidité), surveillées en permanence. L'analyse des données transmises permet aux professionnels de corriger les problèmes de la chaîne de distribution et d'évaluer les possibilités d'altération de leurs vins par une note sur 100, le eProvenance Score. Ces capteurs high-tech, qui peuvent être apposés sur une palette ou un container, équipent également les caisses intelligentes inventées par e-Provenance. Entre autres qualités, elles permettent à l'amateur de surveiller sa cave (jusqu'à quinze ans) et, en cas de revente, de doter ses bouteilles d'une sorte de pedigree garantissant la qualité de leur stockage. ■ [www.eprovenance.com](http://www.eprovenance.com)

## CORAVIN

**DÉGUSTER UN VIN SANS AVOIR À FINIR** une bouteille, mais aussi se voir proposer au verre des crus autrement inaccessibles. Voilà le rêve de Greg Lambrecht, l'inventeur du système Coravin. En France depuis l'automne 2014, dans seize pays d'Europe et à Hong Kong, cette innovation brevetée permettant de servir du vin sans déboucher la bouteille a changé le visage de la dégustation (et de la garde des vins). Déjà 100 000 unités ont été vendues. La technologie Coravin est basée sur la présence d'une longue et fine aiguille creuse qui transperce capsule et bouchon et injecte dans la bouteille un gaz inerte qui, par effet de pression, permet au vin de remonter. Celui-ci peut alors être versé sans que jamais de l'oxygène n'ait pénétré dans la bouteille. Une fois l'aiguille retirée, il n'y a plus trace de son passage. Le bouchon se reforme et le vin peut continuer son vieillissement. Indispensable à l'amateur doté d'une cave, qui peut ainsi goûter ce qu'il souhaite parmi ses trésors, Coravin a déjà été adopté par de nombreux professionnels (Lavinia, les caves Taillevent, les caves Legrand ou encore la famille Perrin). ■ [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr)



## ENOMATIC



**NÉE EN ITALIE EN 2002**, et implantée en France depuis 2006, cette entreprise leader dans le secteur de la technologie pour le service du vin et du champagne au verre a développé depuis un réseau de distribution couvrant plus de 70 pays. Répartis en six gammes dont les technologies brevetées s'adaptent aux besoins divers des professionnels, les produits Enomatic sont utilisés dans plus de 5 000 établissements dans le monde, ce qui représente 28 millions de verres servis chaque année. Avec pour volonté de participer au « développement de la culture œnologique », Enomatic propose des solutions très abouties permettant la conservation d'un vin jusqu'à trois semaines après l'ouverture de

la bouteille sans altération organoleptique (le vin tiré est remplacé par du gaz alimentaire, évitant ainsi le phénomène physique d'oxydation dû à la présence d'air). Elle les décline également dans des versions accessibles aux amateurs qui peuvent ainsi multiplier leurs possibilités de dégustation avec des systèmes adaptés à un usage domestique dont le niveau est équivalent à celui de ses appareils professionnels. ■ [www.enomatic.fr](http://www.enomatic.fr)

D.R.