

Et le vin fût !

Le conditionnement des vins en fût à bière fait une percée. Voici l'offre des fournisseurs et le déroulement des chantiers de tirage.

Vignerons et brasseurs, même combat ? Uniquement pour le conditionnement. Les vigneron sont en effet de plus en plus nombreux à tirer leurs vins en fûts pour qu'ils soient servis à la tireuse dans les restaurants. Les études d'Inter Rhône et de Changins, en Suisse, montrent que les vins se conservent aussi bien dans ces contenants qu'en Bib.

Deux entreprises commercialisent des fûts à usage vinicole. La première, CG Industry, installée dans le Jura, présente le fût Ecofass. La seconde, la société néerlandaise Lightweight Containers, vend le fût KeyKeg. Dans les deux cas, les fûts sont en plastique et renferment une poche souple qui contient le vin.



PIERRE VOCAT, vigneron du domaine des Crêtes, à Sierre, en Suisse, fait enfûter sa petite arvine par Marc Sarrazin, de la société Bibarium. © BIBARIUM

Le principe de remplissage est aussi le même : les fûts doivent impérativement être placés tête en bas grâce à un retourneur. « On peut fabriquer un retourneur maison avec deux tréteaux si on ne remplit pas beaucoup de fûts, commente Alain Gabriel-Robez, le directeur de CG Industry. « La poche, située à l'intérieur du fût, reçoit le vin et gonfle pendant le

remplissage jusqu'à occuper tout l'espace du fût. Il n'y a pas de contact entre le vin et le fût, ni entre le vin et l'air comprimé qui servira ultérieurement à tirer le vin. La poche en aluminium laminé fait une vraie barrière à l'air. »

« Les pompes de chai utilisées pour les transferts suffisent si leur pression n'excède pas 3 bars. On peut également remplir par gra-

« vite », indique Mariska Musch, commerciale pour KeyKeg.

Au préalable, le vigneron doit acheter un kit au fabricant qui comprend le matériel d'enfûtage utilisé en brasserie. On y trouve une tête de remplissage, des raccords pour cuve et pompe et des tuyaux spécifiques. Les deux fournisseurs pro-

LAURENT GRAELL, RESPONSABLE COMMERCIAL AU DOMAINE DE LA DOUBIE, 32 HA EN BIO (HÉRAULT)



« Notre marché est très développé à l'étranger »

« J'ai découvert le vin en fût aux États-Unis. Depuis 2014, nous proposons toute notre gamme en KeyKeg de 20 l : blanc, rosé et rouge. Nous avons investi 250 € dans du matériel de base pour remplir les fûts de façon manuelle. Nous pouvons en remplir 80 par jour par gravité, avec une moyenne de 3 min par fût. Nous en disposons 40 par palette et nous empilons deux palettes. Notre marché est très développé aux Pays-Bas, en Angleterre et un peu en Russie. Les retours sont bons. La qualité est très bonne. Nous aimerions trouver davantage de débouchés. Lorsque les récoltes sont faibles, nous privilégions la bouteille. »

FRANÇOIS COMBARD, VIGNERON AU CHÂTEAU FIGUIÈRES, 85 HA À LA LONDE-LES-MAURES (VAR)



« C'est un contenant abordable »

« Je conditionne des vins rosés en fût depuis trois ans, à la suite de la demande d'un client américain. J'utilise des fûts KeyKeg de 20 l. Je fais appel à un prestataire de services qui me les remplit pour 5 € HT l'unité. Je lui fais enfûter environ 800 KeyKeg par an. Il en conditionne 200 par jour et, en général, il passe deux fois par an. Je tire ces fûts uniquement pour ce client américain. Il travaille avec beaucoup de clubs de sport privés où il y a des tireuses à bière. C'est un conditionnement abordable. C'est même moins cher que la bouteille, mais plus cher que le Bib. Je pourrais peut-être réduire les coûts du prestataire. »

MURIEL CHATEL, FONDATEUR ET DIRECTEUR DE BOROUGH WINES, ANGLETERRE (LONDRES)



« Ces fûts vont vite faire partie du monde du vin »

« J'utilise Ecofass depuis quinze ans, principalement en 25 l, et je trouve le concept très abouti. Nous achetons des petits volumes en vrac. Nous souhaitons tout faire à petite échelle. Nous avons deux personnes qui remplissent environ 1 000 fûts par mois à une cadence de 40 fûts par heure. Lorsque je reçois le vin en bulk, dans les dix jours qui suivent, il est en fût. J'ai un retourneur et un deuxième en commande. Le vin en fût est ce qu'il y a de plus innovant. C'est fait pour durer. Ça change la façon de vendre aux CHR. Beaucoup d'endroits sont intéressés, notamment en Angleterre. Ces fûts vont bientôt faire partie du monde du vin. »

posent leurs kits à des prix similaires, entre 170 et 175 €. « Notre kit inclut des raccords trois-quarts femelles. Nos clients doivent donc avoir sur la cuve ou la pompe des raccords trois-quarts mâles, ce qui est très courant en œnologie », précise Alain Gabriel-Robez.

Pendant le remplissage, le volume de la poche peut être vérifié de deux façons. Soit en pesant le fût sur son retourneur, soit en mesurant la pression à l'aide d'un manomètre. « On peut aussi le faire à l'ancienne. Pendant le remplissage, l'air s'échappe du fût et on entend un sifflement. Lorsqu'il n'y a plus aucun bruit, le fût est plein. On ferme la vanne et on passe au fût suivant », explique Alain Gabriel-Robez.

Bien qu'ils aient de nombreux points communs, les deux modèles affichent une différence de taille : le fût Ecofass est réutilisable tandis que KeyKeg est à emploi unique. Pour l'Ecofass, seule la poche est jetable. « Une poche de 20 l pourvue de sa tête de fût coûte 5,50 €, une de 30 l,

6,20 €. La tête de fût sert à la fois de fermeture pour le fût et de connexion à la tireuse du bar. Nous proposons des têtes de type A, la plus couramment utilisée en France, et de type S. Il convient de choisir en fonction du client final », précise Alain Gabriel-Robez. Les fûts Ecofass existent en 10, 20, 25 et 30 l. Le 20 l – le plus vendu – est à 53,90 €. « Nos fûts sont réutilisables pendant dix ans. En moyenne, un fût fait cinq rota-

« Les pompes de chai peuvent convenir pour remplir les fûts. »

tions par an. Cela oblige à un peu d'organisation : le vigneron doit avoir au moins trois fûts pour un même client et une même référence de vin : un en cours de tirage dans le lieu de vente, un en attente de tirage chez le commerçant et un en stock chez lui. »

Pour le système KeyKeg, l'intégralité du fût est à usage unique. La connexion de la tête de fût est

du type G, le plus couramment utilisé aux États-Unis. Il existe des adaptateurs entre le type G et les types A et S à 15 € environ. « Nous proposons des contenants de 10, 20 et 30 l, surtout des 30 l pour la France. Le temps de remplissage est d'environ une minute à la main, précise Mariska Musch. La poche est déjà installée à l'intérieur du fût. Beaucoup de clients les remplissent manuellement, mais nous proposons aussi du remplissage automatique avec, bien entendu, la machine d'enfûtage et les équipements dédiés. Nous acceptons les commandes d'un minimum de 140 fûts de 10 l, 80 fûts de 20 l ou 48 fûts de 30 l au prix respectif par fût de 9,90 €, 10,90 € et 12,90 €. »

« Je ne vends pas beaucoup en France, précise le directeur de CG Industry. J'ai un gros client en Angleterre et un autre en Suisse. » KeyKeg est plus présent en France, ayant pour clients des vigneronniers particuliers qui trouvent chez ce fournisseur de quoi aborder des marchés très ciblés.

CLAIRE FURET-GAVALLET

INNOVER POUR VOUS GARANTIR LE MEILLEUR RETOUR SUR INVESTISSEMENT.

- Cinétique Fermentaire, extraction sélective et conservation des arômes par le procédé Nectar®
- L'Air Mixing MI®, la révolution PARSEC avec déjà plus de 1700 cuves équipées



La supervision interactive exclusive Parsec pour piloter les fermentations et l'élevage

LEVEL
Contrôle de niveau

AIR MIXING M.I.
Extraction sélective à l'air comprimée

MOX
Micro-Ox de précision

ADCF
Cinétique fermentaire en temps réel

APHROMATE
Contrôle Charnat de précision

NECTAR
Vinificateur premium

CT
Thermorégulation œnologique

ARROSEUR intelligent

EVO 1000
Ajustement des gaz dissous

O₂CO₂

SAEN
5000

VINITECH
SIFEL
100 SALON MONDIAL
HALL 3 C 0102

20 - 22
NOVEMBRE
2018
BORDEAUX



PARSEC
INGÉNIERIE & AUTOMATISATION

Parsec srl (France) | Technopôle Montesquieu 1 Allée J Rostand 33650 Martillac
Tel +33 (0)5 56 9326 41 | www.parsecsrl.net | sales@parsecsrl.net