

# Vins



## Bordeaux Tasting, les 13 et 14 décembre à Bordeaux

La 3<sup>e</sup> édition de cette dégustation organisée par le magazine « Terre de vins » aura lieu au palais de la Bourse samedi et dimanche. Les propriétaires feront déguster bordeaux, champagnes et vins étrangers. Réservation sur le site. ARCH. Q.S.

# Vinolok, le bouchon de verre en couleur

**INNOVATION** Vinolok, un des derniers-nés sur le marché actif et concurrentiel du bouchage des vins et spiritueux, permet d'ouvrir et refermer la bouteille à volonté

**CÉSAR COMPADRE**

c ; compadre@sudouest.fr

Au salon professionnel Vinitech Sifel qui s'est tenu trois jours à Bordeaux la semaine dernière, le stand du bouchon Vinolok était couru. Non seulement il bouleverse les standards, mais son imposante palette de couleurs ne pouvait qu'attirer l'œil. Blanc, noir, bleu, jaune, orange ou rose, il y en a pour tous les goûts. « Ce bouchon en verre s'adaptant à tous les goulots est réservé aux vins (blanc, rosé, rouge) à boire vite, dans les deux à trois ans après la récolte », explique Christophe Chapoulie, assis devant une panoplie d'échantillons digne d'un arc-en-ciel.

À Perpignan (Pyrénées-Orientales), sa société Le Comptoir de la cave (cinq personnes) en est le distributeur exclusif en France depuis 2011. « Il a des atouts : composé de verre, c'est un produit neutre, sans influence sur le contenu, ni bonne... ni mauvaise. Oublié, le possible goût de bouchon du liège. Enlevé d'un coup de pouce, il peut aussi se remettre à l'infini », ajoute-t-il. Fabriqué en Bohême (République tchèque) par la société Preciosa, Vinoloka un joint d'étanchéité (déclinable aussi en diverses couleurs) protégé par des brevets.

### Finie le tire-bouchon

Finie ici le tire-bouchon, le rêve de bien des fabricants qui font du domaine du bouchage un des plus dynamiques de la filière vin. En 2013, c'était déjà l'apparition d'Helix (création conjointe du portugais Amorrin et de l'américain OI), bouchon de liège à spirale se dévissant et se revissant. Alors que les bouchons en plastique sont plutôt en perte de vitesse, Vinolok vient davantage sur les



**Christophe Chapoulie, du Comptoir de la cave, à Perpignan (66), est le distributeur exclusif en France de ce bouchon fabriqué en Bohême (République tchèque).** PHOTO GUILLAUME BONNAUD

« Vinolok est neutre et n'a aucune influence sur le contenu, ni bonne... ni mauvaise. Oublié, le goût de bouchon »

plates-bandes du bouchage à vis, lui aussi facile à ouvrir et refermer, toujours pour les bouteilles non destinées à vieillir. En Champagne, un bouchon non retenu par un muselet et s'enlevant via un levier n'avait pas percé.

### Customiser les vins

« Nous avons des clients en Bordelais, mais ce vignoble est le plus difficile à convaincre. En Provence, Languedoc ou Alsace, Vinolok a un côté branché et en même temps haut de gamme. Il permet de positionner sa production à un autre niveau. C'est une réflexion globale de l'habillage des bouteilles », argumente Christophe Chapoulie, qui alimente aussi des producteurs de tequila, vodka ou rhum. Une manière de customiser les produits.

Une approche marketing qui a son coût, car Vinolok, suivant les quantités commandées, vaut plusieurs dizaines de centimes pièce.

### CRÉER SA BOUTEILLE

Le géant Verallia (ex-Saint-Gobain), un des leaders mondiaux de la bouteille en verre, proposait au salon son application Virtual Glass (disponible sur Apple Store). Elle permet de choisir une bouteille dans sa gamme, de l'habiller (étiquette, capsule...) et d'en visualiser le résultat en 3D. Le tout en quelques clics. Grâce à la technologie de la réalité augmentée, la bouteille peut être positionnée dans un environnement réel – par exemple sur un linéaire de supermarché – pour visualiser son impact par rapport à une gamme existante.

## LA BOUTEILLE DU MARDI

**CHÂTEAU GUILLAUME-BLANC CUVÉE DU CONSUL 2011**

Pineuilh (33). 5,50 € prix constaté  
Tél. : 05 57 41 91 50

**AOC Bordeaux supérieur.** Dans l'Est girondin, le négociant GRM est à la tête de quatre châteaux dont ce Guillaume-Blanc de 65 ha. Cette cuvée particulière est une réussite. Mi-merlot, mi-cabernet, élevage en fût de chêne et du plaisir à petit prix. Déguster à 18 °C. Bouteille de forme originale. À ouvrir avec le gigot du dimanche et le fromage de chèvre qui suivra.

Retrouvez nos sélections de bouteilles sur [sudouest.fr/vin](http://sudouest.fr/vin)



## COTATIONS DU VRAC SYNDICAT DES COURTIERS

Prix en € HT (tonneau de 900 l).

### RÉCOLTE 2012

Bordeaux rouge : 1 200-1 350.

### RÉCOLTE 2013

Bordeaux rouge : 1 100-1 300.

Bordeaux supérieur : 1 300-1 500.

Côtes : 1 200-1 400.

Médoc : 2 300-2 400.

Saint-émilion : 3 200-3 500.

Prix moyen Bx rouge 1 213 €/t  
Tranche de prix (% vol. total)  
moins de 1 200 € (NS %)  
1 200 à 1 249 (NS %)  
1 250 à 1 299 (NS %)  
1 300 à 1 349 (NS %)  
1 350 et plus (NS %)  
(Source CIVB)

Satell.-st-émilion : 2 400-2 700.

Graves rouge : 1 550-1 700.

Graves blanc : 1 550-1 700.

Sauternes : 4 000-5 000.

Bergerac rouge : 1 150-1 250.

Monbazillac : 2 850-3 000.

### RÉCOLTE 2014

Bordeaux rosé : 1 100-1 250.

Bordeaux blanc : 1 100-1 300.

Entre-deux-mers : 1 200-1 300.

Graves supérieur : 1 700-1 800.

Bergerac rouge : 1 050-1 100.

Bergerac sec : 950-1 150.

Côtes-de-bergerac : 1 050-1 100.

Vin sans indication géographique (VSIG) rouge : 75-80.

## MÉDOC

### L'AOC Saint-Estèphe fait déguster le 2012

Affluence des grands jours hier au Café maritime, au nord de Bordeaux, où une quarantaine de vignerons de cette AOC médocaine ont fait déguster leur millésime 2012 aux professionnels (courtiers, négociants...). C'était la 4<sup>e</sup> édition de ce rendez-vous qui sera reproduit en 2015 à Paris et en Suisse. Ce millésime est arrivé ces dernières semaines sur les marchés, notamment pour les foires aux vins.

## OFFREZ L'EXPÉRIENCE "École du Vin de Bordeaux"

Stages en journée, cours en soirée, ateliers le week-end, de 2h à 7 jours : offrez un cours de dégustation inédit, pratique et ludique à l'École du Vin de Bordeaux. À partir de 39€.

**Renseignements au 05 56 00 22 85**  
Réservations du bon cadeau  
sur [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com) (onglet Ecole du Vin)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## ÉCHANTILLONS

« La bouteille du mardi » est ouverte à tous. Merci d'envoyer vos échantillons à : César Compadre, « Sud Ouest », 23, quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Échantillons récents à la vente avec plaquette de présentation, fiche du produit, circuits de vente et prix. Évitez les microcuvées.