

L'ACTUALITÉ

BiBoViNo, des vins de qualité au format Bag-in-Box®

Relais du Vin : <https://www.relaisduvin.com/actu-bibovino-nyon-2019.html>

Vous rêvez de déguster des vins de terroir et de renom, verre après verre, chez vous, avec une conservation optimale durant de longues semaines? C'est désormais possible aussi en Suisse avec le concept BiBoViNo, des crus conditionnés en Bag-in-Box® de deux et trois litres. La ville de Nyon abrite la seconde boutique BiboViNo après celle de Lausanne. Son inauguration officielle aura lieu le lundi 25 mars.

En remontant la rue du Collège au cœur de la ville de Nyon (Vaud), nous sommes tombés nez à nez avec une nouvelle enseigne toute mauve qui attire immédiatement le regard. Pierre Grundlehner, propriétaire de la nouvelle boutique, nous accueille avec un sourire bienveillant. L'entrepreneur s'est en effet donné pour mission de combattre les idées bien arrêtées et les clichés autour du "cubi", souvent associé à du vin d'entrée de gamme. Fort de son expérience dans le métier de la restauration, il sait exactement où il va.

Ce diplômé de l'École Hôtelière de Lausanne n'en est pas à son coup d'essai. Avec sa femme Cramilda, ils ont pu tester le concept dans leur propre restaurant-bar à vin, puis dans un pop-up store en ville de Morges. L'expérience a été si concluante que le couple a décidé de se lancer dans l'aventure BiBoViNo au début 2017, en développant la franchise de la start-up française pour la Suisse. Un premier magasin voit le jour au Flon à Lausanne, le second le 1er mars 2019, à Nyon.

La fin du cubitainer et de son réservoir rigide

On s'est penché sur le phénomène BiBoViNo pour comprendre sa réussite. Évoquons en premier lieu le contenant de deux et trois litres. À noter qu'une variante Magnum de 1,5 litre sera proposée ce printemps, idéal pour une randonnée entre amis ou une sortie en bateau. Finis le cubitainer et son réservoir rigide en carton. Ce contenant de vieille génération avait mauvaise presse. Place aujourd'hui au BiB, abréviation de "Bag-in-Box®" en anglais, littéralement "Sac dans une boîte". La même technologie

initialement développée par la NASA pour conditionner les aliments et les emmener dans l'espace.

Et le goût dans tout ça? N'est-il pas dénaturé? Tu pousses le bouchon un peu trop loin Pierre! Et pourtant. La poche souple du Bag-in-Box® se rétracte au fur et à mesure qu'on tire le vin pour éviter que l'air ne pénètre l'intérieur et en altère la qualité. On peut ainsi conserver des vins haut de gamme six à huit semaines sans problème avec la garantie qu'il ne se détériore pas.

Les consommateurs ont, au gré des années, gagné confiance en ce nouveau contenant. Les ventes de BiB représentent aujourd'hui près de 40% du marché en France, contre seulement 2% en Suisse, pour le moment.

Le packaging a l'avantage non négligeable d'être économique. Moins cher à la production qu'une bouteille, il est également plus facile et rationnel à transporter. Les écologistes apprécieront, d'autant plus que le BiB se compose aux trois quarts de carton entièrement recyclable. BiBoViNo s'approvisionne directement à la source, chez les vigneronns. Ces économies sont répercutées sur le prix de vente. Au final, les vins proposés coûtent en moyenne 10 à 20% de moins qu'en bouteille.

BiBoViNo mise sur des vins de terroir

Lancée en 2013, la start-up française fait appel à l'expertise de Bruno Quenioux. Le caviste de l'année 2017 par Gault & Millau a pour mission d'opérer une sélection de vins d'exception. De grandes maisons ont accepté de casser les codes en associant leurs appellations renommées telle Côte Rôtie ou encore Condrieu, convaincues par le produit.

Le concept séduit. Au total, BiBoViNo compte une trentaine de boutiques en licence de marque en France, en République tchèque, à Taïwan, à St-Martin, sur l'Île de la Réunion et en Suisse. Son expansion se poursuit.