

# PETITS FLACONS POUR **GRANDS** VINS

**VITICULTURE** Une entreprise genevoise veut étendre l'offre de vin au verre et faciliter la découverte de nouveaux produits en proposant des références suisses en fioles de 1 dl.

**P**ouvoir goûter n'importe quel grand vin suisse, sans avoir à en acheter une bouteille entière, au risque de ne pas l'aimer. C'est la proposition faite par Johann Bardey et Olivier Ouhioun, deux jeunes entrepreneurs à la tête de Diwinea, active dans le commerce de vin. Ils viennent de lancer un tout nouveau concept en Suisse, des fioles de vin de 1 dl. Pour l'heure, leur boutique compte six références, du Valais, de Genève et du canton de Vaud, mais ils souhaitent étendre leur idée à toute la Suisse.

**Intéressant à plus d'un titre**  
«Nous voyons plusieurs applications à notre produit. Il permet de découvrir de nouveaux vins, ce qui peut être par exemple intéressant pour des touristes, mais aussi pour un vigneron qui voudrait envoyer des échantillons à l'étranger plus simplement et moins cher. Chez soi aussi, on peut proposer un plus grand choix à ses invités sans avoir besoin d'ouvrir une bouteille de chaque.» Les deux entrepreneurs visent aussi le marché des grands hôtels, qui pourraient proposer un



Darrin Vanselow

Les flacons en forme de tube sont élégamment présentés.

plus grand choix de vins en room service à leurs hôtes, souvent seuls, sans risquer de gâcher le reste de la bouteille.

Catherine Cruchon, œnologue à la cave Henri Cruchon, fait partie des vignerons séduits par le concept. «La demande pour de plus petits contenants augmente. Nous trouvons le concept innovant et original. Cela permet également de

**6 fr. 50  
à 12 fr.**

Le prix du flacon, proche de celui des bars à vins, prouvant qu'il s'agit d'un produit haut de gamme et non d'un gadget.

savoir si un vin nous plaît avant d'en acheter une bouteille. C'est vraiment un produit de dégustation. Notre souci était que ça fasse gadget, comme un shot avalé rapidement. Mais le flacon est élégant et montre un produit haut de gamme. D'ailleurs, le prix est assez élevé (ndlr: 6 fr. 50 à 12 fr.), proche de celui des bars à vins. La personne qui boit un tube aime boire un verre, par exemple le soir, et veut la même qualité que si elle venait de déboucher une bouteille. Elle va donc peut-être acheter plusieurs flacons du même vin plutôt que de risquer de devoir jeter le surplus. La découverte par le flacon sans aller à la cave est naturellement aussi un des avantages.»

Les flacons ont également été testés à Changins afin de s'assurer que le vin ne se modifie pas.

● MELINA SCHRÖTER

melina.schroeter@lematin.ch

## «Un marché de microniche»

**SCEPTIQUE** Pierre Thomas, journaliste spécialisé dans le vin, est un peu sceptique sur les débouchés de flacons de 1 dl. Si, pour l'exportation ou le tourisme, il y voit un possible intérêt – «mais c'est une microniche», l'expert est moins convaincu de l'intérêt à domicile ou dans l'hôtellerie. «L'offre de vin au verre s'est beaucoup étoffée aujourd'hui dans la restauration, il y a à présent du choix et la possibilité de trouver son bonheur dans ce qui est proposé. Et

il n'y a souvent plus aucune différence entre la qualité litre et la qualité bouteille.» Pour Pierre Thomas, l'avenir du vin au verre à domicile se fera plutôt par le Coravin, un appareil conçu aux Etats-Unis. Il permet de prélever la quantité voulue d'un vin grâce à une aiguille très fine. Un gaz est ensuite réinjecté afin de compenser le liquide prélevé. Et le bouchon en liège referme naturellement le trou, garantissant un vin intact longtemps. ●