

Le BiB®

FAIT UN CARTON



Photo DR

Un nouveau genre de cubi connaît depuis quinze ans un succès phénoménal car il s'adapte aux nouvelles façons de consommer le vin.

Texte : Catherine Gerbod

Apparu en rayon il y a 30 ans, le BiB® totalise aujourd'hui plus du tiers des vins vendus en grandes surfaces ! Il a presque chassé les anciens cubis. On le nomme aussi "fontaine à vin" ou toujours cubi bien qu'il soit différent. Ce n'est pas un bidon mais une poche remplie sous vide d'air, protégée par un carton, permettant au vin de se conserver même après ouverture. BiB, ce sont les initiales de Bag-in-Box®, la marque déposée par la principale société américaine diffusant cet emballage. Elle tend à devenir ce que Kleenex est aux mouchoirs : un nom générique.

Longue conservation

L'efficacité du BiB tient à la poche mais aussi à la qualité du robinet qui ne doit pas laisser passer d'air. "Après ouverture, le vin doit se consommer dans le mois", précise Olivier Ciosi, œnologue de la cave coopérative Cave de Tain. "Mais il ne faut pas laisser le BiB n'importe où", prévient-il. De même qu'une bouteille, il n'est pas isotherme et doit donc être stocké loin d'une source de chaleur.

Avantage économique

Les formats varient de 2 à 10 litres. Les 5 litres et 3 litres sont les plus vendus. Le

3 litres se stocke facilement au réfrigérateur, un gros avantage pour les rosés et les blancs. Les économies d'emballage permettent un prix réduit de 20 à 35 % par rapport au même vin acheté en bouteille. "Le BiB nous permet de proposer un saint-joseph à un rapport qualité-prix très compétitif", souligne Olivier Ciosi. Seul bémol, la taille de l'emballage est parfois trompeuse : "Il faut bien regarder le prix au litre", conseille le sommelier Jean-Michel Deluc auteur du guide *Le Cubiguide* (Ed. First).

Tendance antigaspi

Le BiB évite les bouteilles entamées qu'il faut vite finir ou jeter. Il est plus léger à transporter : un BiB de 3 litres pèse autour de 3,2 kg mais son équivalent en bouteilles de 75 cl dépasse les 5 kg ! Et son emballage en carton se recycle. Le BiB aurait donc une empreinte carbone moins élevée que le verre. Des producteurs d'huile d'olive ou de jus de fruits bios l'ont d'ailleurs aussi adopté. Nomade, facile à stocker et incassable, c'est le roi des fêtes, pique-niques et barbecues. S'il évite l'ouverture fastidieuse des bouteilles en cas d'invités nombreux, il est tout aussi légitime pour une consom-

mation au verre, à la maison. Il permet ce petit verre de vin plaisir en solo ou en duo, dont on se prive si l'on doit ouvrir une bouteille.

Question d'image

Le BiB reste moins chic qu'une bouteille. Il évoque les "petits vins" pas toujours mémorables, rarement les vins plaisir. La plupart des restaurateurs les cachent. Mais les choses évoluent. En 2013, Bibovino a même osé le créneau des BiBs qualitatifs, avec des vins à forte personnalité. Les étagères ou le site de ce caviste du BiB alignent des références comme les beaujolais de Jean-Paul Brun, un IGP pays-d'oc blanc du Domaine Saint-Michel Les Clauses issu de six cépages dont du gewurztraminer ou un haut-médoc du Château Peyredon-Lagravette. L'enseigne a déjà ouvert dix points de vente.

Soif de médailles

Le BiB a désormais son concours international, le Best-Wine-in-Box, organisé pour la première fois en mars 2015. En arborant des médailles, le BiB sera peut-être enfin davantage pris au sérieux ! Les résultats sont en ligne sur le site du concours.

*Bag-in-Box est une marque déposée Summit Bag in Box