

17 JUN 2016

VIN

OSONS LE BIB !

SOUS LE NOM BAG-IN-BOX™, OU « BIB », LE CONVIVAL CUBIS DE NOS PARENTS S'OFFRE UN GRAND RETOUR ET MONTE EN QUALITÉ. REDECOUVRONS-LE.

PAR SANDRINE GOEYVAERTS

IL CONTIENT FORCÉMENT DE LA PIQUETTE : FAUX

Longtemps vendu très peu cher avec un packaging douteux, le BIB traîne une réputation de vinasse. Pourtant, à condition d'y mettre un prix minimal, on trouve de très jolies productions souples et fruitées, en rouge, blanc et rosé. Un bon vin de BIB doit se boire jeune, pour sa gourmandise et son côté « pas prise de tête ».

IL EST ÉCONOMIQUE ET ÉCOLO : VRAI

Conditionné en formats multiples de 2 à 10 litres, le BIB permet de faire baisser le coût d'embouteillage (verre, bouchon, etc.), le même vin sera ainsi un peu plus avantageux en BIB qu'en bouteille. Et, en plus, on fait du bien à la planète : moins de déchets d'emballage, moins de matières premières usées pour le fabriquer, plus facile à recycler, moins lourd à transporter... le BIB a un Bilan carbone au top !

LE VIN S'Y ABÎME VITE : FAUX

Analysons son anatomie : un emballage et, à l'intérieur, une poche en plastique souple munie d'un robinet permettant un système d'ouverture/fermeture parfaitement hermétique. Quant à la poche souple, elle se rétracte au fur et à mesure que le vin est consommé, contrairement aux anciens cubis qui possédaient des poches rigides. S'il est convenablement utilisé et conservé, le BIB garantit une bonne tenue du vin et pas d'oxydation. Astuce : le mettre au frigo permet de lui éviter – comme pour le vin en bouteille – les sautes de température et d'humeur.



IL EST MOCHE : FAUX

De réels efforts de packaging ont permis de rendre le BIB plus attrayant, résultat : on ne rougit plus en le posant à table. Surfant sur son développement, quelques designers ou grandes marques d'arts de la table sortent de jolis « cache-BIB », sobres ou colorés. Il suffit d'ôter la poche souple du carton, de l'installer dans la boîte design et, hop, le tour est joué.

LE CHOIX DES PROS

Yasmine Manjra* : « Le BIB du domaine Le Grand Vallat, en bio, sans trop de poudres de perlimpinpin, mené par Marc Valentini : bon rapport qualité-prix, assez riche et mûr, bien équilibré. Malgré un incendie qui a détruit le chai l'année dernière, le millésime 2015 est excellent ! »

Domaine Le Grand Vallat, Ventoux rouge, 5 l, 30 €.

Olivier Thibaut** : « Le BIB du Domaine du Séminaire, de Mathilde Mure et Hervé Pouizin. Le domaine est au fond d'une vallée à Valréas, dans le Vaucluse, au cœur de l'Enclave des papes, avec un microclimat permettant une maturité tardive. Leurs vins de grenache et syrah principalement en retirent beaucoup de fraîcheur, bénéfique pour l'équilibre gustatif. Un vin léger et charnu en même temps. » ■

Domaine du Séminaire, Côtes-du-rhône rouge 2015 (bio), 5 l, 27,50 €.

* Le Cent-Dix Sept, 117, rue de la Roquette, Paris-11^e.

** La Treille d'or, 21, rue de la Tombe-Issoire, Paris-14^e.

BIB ICI

BiBoVino a été lancé voici deux ans : il s'agit d'une franchise de cavistes dont la gamme est uniquement dédiée aux BIB contenant des vins de bonne qualité. On trouve des boutiques à Paris, Marseille, Metz, Nice, Rennes, Caen, Dijon, etc. Et, sinon, on peut commander sur bibovino.fr