

5 JUIN 2015

Œnologie Avec BiboVino, Grande-Rue, les vins de terroir sous emboîtement cartonné

Le vin en poche sous vide

C'est un concept américain qui a gagné le vieux continent. Le « Bag in box » est en train de percer, en France, comme les bons vieux tonneaux. On connaissait les cubitainers pour les petits vins de pays. Désormais, avec un procédé breveté de conditionnement du vin en poche sous vide, sous emboîtement carton, on peut commercialiser des vins de terroir de qualité. BiboVino arrive à Nancy, où il s'est installé, 92 Grande-Rue, à l'emplacement d'un fleuriste. Nathalie Roisin, Nancéienne depuis 8 ans, qui exerçait dans la formation professionnelle, s'est laissée séduire par la formule. Ce n'est pas une novice en œnologie, puisqu'elle tenait une cave à vins, du côté de Montmartre, avant de venir en Lorraine.

Grâce à Bruno Quenioux, sélectionneur reconnu, elle peut afficher 30 références de vins de terroir de toutes provenances. Ils se présentent en « Bag in box » (3 litres) et « Bag in tube » (2 litres).

« C'est plus facile à transporter et plus écologique. On peut consommer jusqu'à 7 à 8



■ « Ce sont des vins d'instant, de plaisir », garantit Nathalie Roisin.

Photo Patrice SAUCOURT


semaines, après ouverture, à température adaptée », précise-t-elle. Et elle ajoute : « Ce sont des vins d'instant, de plaisir » dont elle garantit la qualité par une dégustation avant achat. Les prix s'échelonnent de 19 à 45 €.

Dans son magasin, elle a installé quelques tables pour déguster, sur place, avec des ardoises de fromage ou de charcuterie.

Dans son habillage lie de vin, le cube ou le tube cachent le petit robinet qu'il

suffit de tirer pour pouvoir consommer.

D.H.

 BiboVino est ouvert du mardi au vendredi, de 10 h à 14 h 30 et de 16 h à 20 h. Le dimanche, de 10 h à 14 h (et plus, les jours de puces).