

30 Avril 2014



**Fabrizio Bucella**

Docteur en science et professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles, sommelier, spécialiste du vin et de la bière

RECEVEZ LES INFOS DE FABRIZIO BUCELLA



89

## Le BIB, concept nouveau de la branchitude décontractée

Publication: 30/04/2014 10h08



0

Avec [les recettes du Huff](#), ce sont des plats faciles, agréables et rafraîchissants qui sont proposés. Une cuisine qui bouge est une cuisine qui vit. Concernant les accords avec les vins, nous explorons au fil des semaines [des bouteilles de toutes les régions de France et de Navarre](#) afin de marier au mieux les plats proposés. Aujourd'hui, c'est d'un autre type de contenant dont j'ai envie de vous parler: le bag-in-box ou bib.

En toute logique, il faudrait parler de "caisse-outre" ou bien de "fontaine à vin" car *bag-in-box* est en fait le nom d'une marque commerciale; avouons cependant que le terme de caisse-outre n'est pas des plus sexy, même s'il fait esthète en langue française.

### Une meilleure conservation

La fontaine à vin propose des conditions de garde idéales, grâce au principe du sous-vide. Les vins sont maintenus dans l'obscurité comme dans une cave. Après ouverture, les qualités organoleptiques restent inaltérées pendant plusieurs semaines, à condition de réserver la fontaine à vin à l'abri d'une source de chaleur.

### Le bib c'est chic

Jusqu'à présent, les vins proposés en bib ne rivalisent que rarement avec des vins de belle facture en bouteille. Il se peut que les choses soient en train de changer. Un nouveau magasin, qui tient plus du concept que de l'échoppe, a ouvert à Paris. Il s'agit de [Bibovino](#). L'idée est simple: proposer des vins de qualité conditionnés dans une caisse-outre ou fontaine à vin. L'habillage est mauve explosif, bousculant les codes et tendant à montrer que



En effet, le bib se veut également un contenant plus écologique et moins dispendieux que la traditionnelle bouteille en verre sertie d'un bouchon de liège: coûts de transport réduits, moins d'emballage à quantité égale de produit liquide, matériaux moins impactant sur l'environnement et plus faciles à recycler. D'un point de vue pratique également, emporter dans le métro trois litres (soit deux magnums, soit encore quatre bouteilles) dans un carton est quand même moins fatiguant que de crapahuter dans la cohue avec quatre bouteilles dans le sac-à-dos!

Assez parlé du contenant, place au contenu, le choix du liquide, ce qui nous intéresse le plus finalement. Celui-ci a été confié à Bruno Quenioux ancien responsable durant 15 ans des achats de vin de Lafayette Gourmet et actuellement propriétaire d'une cave à vin dans le Ve arrondissement à Paris. Le conditionnement particulier a nécessité des adaptations par rapport à la mise en bouteille traditionnelle: *"La mise en bib n'est pas toujours évidente car la fontaine à vin nécessite des précautions particulières. Nous avons établi un véritable protocole avec les vigneron et les conseillers parfois sur cette phase délicate"*, nous explique l'expert.

Le sommelier-philosophe (Bruno Quenioux développe un discours de type philosophique lié au vin) a concocté une offre intéressante et attractive: du Beaujolais de Jean-Paul Brun au Crozes-hermitage de la Cave de Clairmont (une syrah sur le fruit, gourmande et équilibrée), les prix vont de 19 à 40 euros pour des bibs de 3 litres, soit pour le plus cher un prix de 10 euros la bouteille de vin. On est loin du picrate qui sert à allonger la sauce des pâtes! Dans la même gamme, j'ai dégusté le Rasteau du domaine des Coteaux des Travers qui était une fort belle réussite.

La fontaine à vin est un emballage extrêmement technique. En effet, la poche étanche est faite d'un film multicouche, aux caractéristiques haute performance et hautement barrière à l'oxygène. Grâce à un robinet sans retour d'air, le contenu peut être prélevé tandis que la poche souple se déforme sous l'effet de la gravité, préservant le liquide de toute oxydation par l'air, à la différence d'une bouteille. La plupart des robinets sont à fermeture automatique ce qui n'est pas le cas des bouchons à vin. Ces spécificités techniques permettent au vin de rester frais jusqu'à 6 semaines après ouverture.  
Source : Wikipédia

Avec les aubergines à la méditerranéenne, on peut essayer soit le Sauvignon de Touraine qui allie fraîcheur et minéralité, soit enfin le vin de Bergerac, Château Le Tap. Santé!