

BEUCARNEA LA BOÎTE NOIRE DES GRANDS CRUS

PAR LÉA DELPONT

C'est une invention récompensée par le concours Lépine qui pourrait bien s'avérer révolutionnaire. Ce thermomètre-mémoire qui se scelle dans la piqûre de la bouteille enregistre les variations de température si souvent préjudiciables aux grands flacons. Explications.

Numéro d'identification 001: c'est celui du domaine Prieuré Roch, le tout premier utilisateur du thermomètre perpétuel Beucarnea, médaille d'or au concours Lépine 2023. Car Yannick Champ, le directeur de la célèbre propriété bourguignonne, se souvient avec une cuisante morsure de la réflexion de particuliers découvrant avec lui, à Shanghai, le vrai goût de ses nectars élaborés à Premeaux-Prissey: « *En fait, il est bon ce vin!* » Les grands crus sont de grands voyageurs... mais pas toujours en classe affaires. Trop souvent, les amateurs acquièrent plusieurs milliers d'euros des bouteilles qui sont passées entre les mains de multiples intermédiaires, sans garantie sur la qualité du stockage et du transport. « *Ça leur donne une fausse image du domaine, très préjudiciable* », déplore-t-il. « *Les vins font trois fois le tour du monde avant d'être ouverts par le consommateur final, qui ne bénéficie que d'une piètre restitution du produit initial* », estime Tegwen Naveos, l'inventeur de Beucarnea. Ce sommelier breton a conçu un thermomètre-mémoire de la taille d'une capsule Nespresso, scellé dans la piqûre (sous le culot) de la bouteille et infalsifiable, afin de surveiller les températures auxquelles les flacons sont exposés tout au long de leur vie.



Dans les conteneurs stockés au froid ou au soleil, en attendant de passer les douanes ou de changer de transporteur, les vins subissent des excès de températures (positives comme négatives) extrêmement néfastes. À plus de 25 °C, ils se dilatent et s'échappent par le bouchon (la « coulure », source d'oxydation). À moins de 5 °C, ils précipitent des cristaux de tartre. À 0 °C, ils perdent de la couleur, des tanins et des bulles. L'idée de surveiller la température du vin comme le lait sur le feu est devenue une obsession en 2013. L'ancien candidat Meilleur Ouvrier de France en 2000, reconverti un temps chef cuisinier, avait fermé son restaurant de Guidel (salué par le

Michelin et le Gault & Millau) et venait de créer la cave en ligne Pur Jus. Il se séparait de plusieurs caisses de Château Margaux 2001. « *L'acheteur les a mises dans son coffre et nous a tenu la jambe pendant trois quarts d'heure avant de partir. Je n'ai pas écouté un mot, obnubilé par les vins qui cuisaient dans la voiture en plein soleil. Je les avais moi-même démenagés deux fois: toujours de nuit!* » Depuis ce jour, il met au point Beucarnea: d'abord une simple idée dans sa tête, couchée dans une enveloppe solo déposée à l'INPI en 2013, puis un objet de plus en plus perfectionné, protégé par plusieurs brevets - le premier en 2016, le dernier en 2023. Hélène Génin, du Château Latour, a vu tous les prototypes. Un flacon du Clos des Lambrays a servi de « patron » pour le format. Le thermomètre de 25 grammes est triple: son cadran indique la température à l'instant T et il enregistre les conditions les plus basses et les plus chaudes croisées par la bouteille - valeurs en degrés Celsius et Fahrenheit. Les aiguilles ne bougent pas entre 5 et 25 °C, jugées « normales ».

Il aura fallu dix ans à Tegwen Naveos, accompagné par une entreprise de micromécanique de Pontarlier dans le Jura, partenaire d'Hermès, Rolex et EADS, pour mettre au point cette « boîte noire » entièrement mécanique, sans chimie ni électronique. Sa



Mesure de la température du vin à l'instant T, indication des températures minimales et maximales subies par la bouteille, couleur du cadran personnalisable pour chaque millésime, numéro unique attribué à chaque domaine, voici quelques-unes des informations que propose l'invention.

technologie « *vieille de 250 ans* » est plus proche de l'horlogerie que des systèmes de capteurs ou puces RFID déjà déployés dans la logistique du vin. « *Ces dispositifs équipent des caisses ou des conteneurs mais rarement des bouteilles. Ils disparaissent opportunément quand ils deviennent gênants, pour revendre un lot qui a passé trop de temps dehors. Ils ont des durées de vie de dix-quinze ans, insuffisantes pour des grands vins de garde. Il faut autant d'applications que de puces pour les lire, applications qui seront vite obsolètes... Etc., etc., énumère l'inventeur. Tous ces systèmes ont leur utilité, mais le mien n'est pas un outil de traçabilité. Il s'adresse au consommateur final pour l'informer.* »

Beucarnea, dont les pièces sont soudées aux ultrasons, est inviolable: impossible de trafiquer les aiguilles. Sa coque est aussi dure qu'un pare-brise: celui qui essaierait de la faire sauter

Il aura fallu dix ans au créateur pour mettre au point cette « boîte noire » entièrement mécanique, sans chimie ni électronique, plus proche de l'horlogerie que des systèmes de capteurs ou puces déjà déployés dans la logistique du vin.

laisserait des impacts irréversibles. Outre le numéro de domaine, le cadran dessiné par une horlogère arbore le code couleur Pantone de l'année pour identifier du premier coup d'œil le millésime. La capsule, d'une valeur de 15 euros, intéresse les châteaux dont les vins spéculatifs changent plusieurs fois de main. Prieuré Roch la testera sur son Chambertin Clos de Bèze et son Vosne-Romanée Le Clos Goillotte Monopole (millésime 2023), deux de ses trois cuvées « d'exception ». « *Mon but est de protéger celui qui paie pour boire. Le système est bon: cela devrait avoir, par répercussion, un rôle vertueux sur l'ensemble de la chaîne* », espère Yannick Champ, qui a même changé de bouteille pour adopter Beucarnea - du nom d'un arbre surnommé l'éléphant, clin d'œil à sa prodigieuse mémoire. « *Je veux initier une nouvelle norme mondiale* », affirme Tegwen Naveos. Déjà, des catalogues verriers commencent à mentionner « Beucarnea compatible ». /