

Titre

Un tonneau révolutionnaire

Intro

« Peu importe que le tonneau soit rond ou carré, ce qui compte c'est que le vin soit rond et bon » s'exclame Laurent Munier du Domaine de la Montardière dans le vignoble de la Côte. Le viticulteur de Tartagnin, près de Rolle, à la tête d'une exploitation de 12 hectares comptant pas moins de neuf cépages est ravi de ces 12 nouveaux Cybox. Il envisage d'ailleurs à terme de renouveler entièrement sa cave avec des cybox.

Cybox : Un nouveau tonneau carré que la Société valaisanne Cybox SA vient de présenter avec succès au dernier Salon Vinitech de Bordeaux. Si le tonneau abusément appelé « tonneau carré » est en fait parallélépipédique, il n'en demeure pas moins que cela eu l'effet d'une bombe bien ronde dans le milieu professionnel. Certains tonneliers celtés, inventeurs du tonneau vers le Vème siècle avant J.C ont même dû s'en retourner dans leur tumulus. Faut dire qu'en matière de vin on ne badine pas avec la tradition.

Intertitre

« Pourquoi les tonneaux ne sont pas carrés ? »

C'est en se blessant avec des fûts ronds que Cyrille Savioz, menuisier et viticulteur valaisan lâche cette phrase prémonitoire. Dès lors, il n'a de cesse de mettre au point le premier tonneau carré. Il n'est pas le seul à s'y essayer car les avantages en cas de réussite sont multiples : manipulation, gain de place, transport avec en point de mire un marché mondial produisant annuellement un million de tonneaux traditionnels.

Il est le premier à y parvenir en 1997 en résolvant les problèmes d'étanchéité, de placement de la bonde et en le dotant d'un système de double inclinaison intérieure permettant un nettoyage facilité et une obstruction de l'air optimale. Le Cybox est né. D'une contenance de 112 et 225 litres, 3 cybox prennent la place d'un fût. 6 prennent place sur une palette soit l'équivalent de 1800 bouteilles. Faites le calcul, l'avantage financier devint alors évident pour toute cave digne de ce nom : que cela soit en gain de surface -au prix du mètre carré - ou en frais de transport.

« Des qualités d'élevage identiques »

C'est en achetant la licence d'exploitation à son inventeur que la société Cybox SA a pris en main le lancement du produit primé dès 1997 au Salon des Inventions de Genève.

Collaboration avec l'école d'ingénieur de Changins et l'Ecole viticole de Sion sur la partie technique, business plan avec l'école de Sierre, achat d'une surface de production, rien n'est laissé au hasard. « Le résultat est intéressant car nous sommes désormais capables de dire que le Cybox présente les mêmes caractéristiques qu'un tonneau traditionnel » confie Gislaine Roux qui, avec son mari menuisier vers Sion, président aux destinées du produit. Ce que confirment les

viticulteurs qui l'utilisent déjà. Aucune dégustation à l'aveugle n'a d'ailleurs permis de retrouver les vins testés sur deux années »

Cerise bio sur le gâteau, le tonneau est aussi écologique. Après une utilisation de trois ans, chacun peut se transformer en dix mètres carrés de parquet. D'ici dix ans, le grand chic sera de marcher droit sur un parquet Margaux ou un Romanée Grands Echezeaux. En attendant, la tendance est plutôt d'arrêter d'être rond... comme une barrique.

Contact : www.cyboxsa.ch

David Richard