

L'invention

Ces femmes qui mettent le vin en cubes

Ghislaine Roux, manager, Edwige Bonvin, tonnelière

Deux Valaisannes sont sur le point de bouleverser des siècles de tradition vinicole. Leur arme fatale: le fût de chêne carré qui devrait bientôt envoyer la barrique bordelaise au musée. Conte de fées.

Texte: Christian Rappaz Photos: Sedrik Nemeth

Le monde du vin est en émoi. Du Dézaley à La Rioja, de Johannesburg à Adélaïde, de l'Argentine à la Californie, on ne parle que de lui: le fût de chêne carré, fruit de l'imagination fertile d'un inventeur valaisan et de deux femmes entêtées, déterminées à sonner la révolution. Sans la ténacité de Ghislaine Roux, ex-paisible mère au foyer de Grimisuat, et la foi d'Edwige Bonvin, première tonnelière de France formée au lycée viticole de Beaune, nul doute que le projet de Cyrille Savioz serait resté au fond d'un tiroir. Tout commence en 2001. Après quelques années d'atermoiements, Jean-Claude Roux, le mari de Ghislaine, menuisier de son état, finalise le concept imaginé par son ami (voir encadré). Qui sait, si le marché répond, la fabrication des fûts carrés pourrait remplir les périodes creuses que connaît l'entreprise familiale. L'idée a en tout cas tout pour séduire. Des barriques presque cubiques s'empilant comme des plots d'enfant, l'affaire a de quoi titiller les esprits à l'heure où l'augmentation des stocks se fait mangeuse de surfaces, donc de rentabilité. Comme l'oeuf de Colomb, il suffisait d'y penser. Car, avec ce système affiné dans ses moindres détails par Edwige Bonvin, c'est 60% de place gagnée, grâce, aussi, à la bonde accessible sur le côté.

PPDA sous le charme

Fille de vigneron, Ghislaine Roux ne doute pas un instant des atouts du produit de surcroît recyclable en parquet ou en meuble après un petit coup de rabot éliminant les odeurs de lie. A 43 ans, après avoir élevé ses quatre garçons, elle crée l'entreprise Cybox. Dans un milieu encore largement réservé aux hommes, le défi qu'elle entend relever est de taille. Certes, après des années de mise au point, la technique de fabrication des fûts est désormais maîtrisée. Des tests probants réalisés par la Haute école d'ingénieurs du Valais le démontrent. Le vin a lui aussi subi un sévère examen de passage à la station oenologique de Changins. Responsable du projet grands crus au centre de recherches agronomiques vaudois, Judith Auer confirme: «Les breuvages élevés en fûts carrés sont en tous points similaires à ceux vieillies dans les barriques bordelaises.»

Reste à convaincre un secteur fortement ancré dans ses traditions que cette somme d'avantages compensera la perte du romantisme qu'offrent les beaux alignements de barriques bordelaises. Pour y parvenir, Ghislaine Roux et Edwige Bonvin n'hésitent pas à s'installer «au coeur du sujet» en décembre dernier. Entendez au salon Vinitech de Bordeaux, réservé aux professionnels de la branche. Et là, c'est le carton! Le petit stand où sont empilées les insolites barriques ne désemplit pas. «Les professionnels ont tout de suite décelé l'intérêt du système», rapporte Ghislaine Roux, rapidement débordée en Gironde. Cinq jours durant, Cybox est l'objet de toutes les attentions: quatre mille dépliants distribués, mais aussi et surtout deux minutes au Journal de 20 heures de PPDA sur TF1. Le must. Alléchés, M6, TV5, France 3, l'Agence France-Presse, les radios et le grand quotidien local Sud Ouest s'engouffreront dans la brèche. Le fût carré inventé par le menuisier d'Arbaz et commercialisé par Ghislaine Roux fait un tabac. «Les responsables chinois d'une mégacave en construction à Qingdao nous ont rendu visite à plusieurs reprises. Les

discussions sont bien avancées», confie la manager valaisanne, lauréate du Prix Sommet en 2004, distinction décernée par un collègue d'économistes et d'entrepreneurs.

Un «cercueil» loin d'être enterré!

De l'intérêt marqué et des intentions d'achat, Ghislaine Roux en a plein ses tiroirs en provenance des quatre coins du monde depuis Vinitech. «Mais maintenant, il faudrait des signatures au bas des contrats», soupire-t-elle, en se tournant vers le vaste atelier séduisant arraché d'une faillite sur lequel règnent Edwige Bonvin et ses quatre collaborateurs. Un million de francs. C'est, en chiffre rond, ce qu'elle a investi dans l'aventure. «En ce qui me concerne, rien n'a changé par rapport à ma vie antérieure. Je travaille toujours soixante heures par semaine et sans salaire», ironise-t-elle en assurant que la petite entreprise possède encore de quoi supporter cette période de lancement. «Les caves procèdent aux tests de qualité avant de s'engager. C'est compréhensible, mais cela repousse toutes les décisions d'une année.»

Histoire d'être pile à l'heure, elle quadrille actuellement le marché français avec des représentants. Et pas seulement pour le vin. Le cognac offre également d'énormes perspectives: 200 000 fûts pour la seule maison Martel. Ghislaine Roux et Edwige Bonvin n'en demandent pas autant: 1500 pièces par année lors des trois prochains exercices feraient déjà largement leur bonheur. Le marché suisse commence gentiment à s'ouvrir. Des Tessinois et des Vaudois comptent parmi les premiers clients de Cybox. Quatre fûts par-ci, six par-là. En attendant mieux. Beaucoup mieux. «On estime la demande mondiale annuelle à un million d'unités», avance Ghislaine Roux, qui ne doute plus de l'imminente réussite de sa drôle de barrique. Ce cercueil, comme l'ont baptisée certains encaveurs valaisans, plutôt conservateurs. Mais, c'est bien connu, nul n'est prophète en son pays. Pas grave. Ghislaine Roux et Edwige Bonvin ont appris à se battre. Et à gagner. Plus rien ne peut les arrêter. C. R.

Naissance d'une barrique «valaisanne»

Edwige Bonvin et son équipe fabriquent des fûts de 100, 225 et 400 litres par séries de 50 unités. La méthode Cybox s'approche de celle de la parqueterie: les lames s'emboîtent les unes dans les autres grâce à un système de double languette qui empêche tout risque de fuite. A la sortie, la barrique «valaisanne» est plus facile à ranger, prend nettement moins de place et est beaucoup plus aisée à manipuler que sa «soeur» bordelaise.

L'inventeur rêve de milliards

Primé à Genève et à Nuremberg, Cyrille Savioz galère pour transformer son idée en or.

«A peine 2% des inventeurs font fortune. J'espère appartenir à ce maigre gotha.» A 56 ans, dix ans après avoir dessiné son premier fût carré, Cyrille Savioz croit toujours en sa bonne étoile. Menuisier de son état et viticulteur à ses heures, c'est en effet de lui qu'est venue la fameuse idée de la barrique carrée fabriquée sous licence par Cybox. «J'ai eu cette inspiration après avoir passé une journée à déplacer des barriques rondes pesant plus de 120 kilos. Je me suis dit qu'il devait bien exister un moyen plus pratique de loger du vin dans un fût de chêne.» Bingo! Jean-Claude Roux, un voisin lui aussi menuisier, trouve le concept génial et le concrétise. On est en mai 1997. La révolutionnaire barrique décroche la médaille d'argent au Salon des inventions de Genève puis récidive à Nuremberg l'année suivante.

Les deux parties scellent alors leur destin. Cyrille Savioz conserve quelques exclusivités, les Etats-Unis, l'Australie, plus quelques pays européens, et Cybox couvre le reste du monde. «Les choses avancent, mais lentement. En dix ans, cette idée m'a coûté une fortune en brevets et annuités: 300 000 francs. Sans compter les heures et les kilomètres», se lamente l'inventeur d'Arbaz, pourtant certain d'être proche du retour sur investissement. «Le marché est énorme. Il y a des milliards à faire», soupire-t-il, rêveur... C. R.

«Tôt ou tard, tout le monde y viendra»

Laurent Munier est sous le charme. Avec les fûts carrés griffés Cybox, ses affaires tournent rond.

On peut être assis sur plusieurs siècles de tradition et foncer dans la modernité. A Tartegnin, bucolique balcon sur le Léman perché au-dessus de Rolle, la famille Munier, propriétaire encaveur depuis 1532, n'a

pas hésité à briser le tabou en 2002 déjà. D'abord avec quatre fûts, histoire de s'assurer de la fiabilité du matériel et de la qualité du vin, puis en remplaçant systématiquement les barriques rondes en fin de vie par des carrées.

Un renouvellement bientôt achevé que Laurent Munier effectue sans le moindre pincement au coeur. «Il faut vivre avec son temps. A l'époque, beaucoup ont regretté et même critiqué le remplacement des grands tonneaux en bois par des cuves en inox ou en émail dans les caves. Malgré cela, tout le monde s'y est mis, constatant les importants progrès qu'apportait ce changement, au-delà de l'injure qu'il faisait au romantisme. Ce sera pareil pour la barrique carrée. Le gain de place et la facilité de manutention sont tels que même les plus récalcitrants y viendront tôt ou tard. D'autant que, sur le plan esthétique, le produit est plutôt bien réussi, s'enthousiasme le négociant vaudois. Avec le peu d'espace dont nous disposons, l'avenir appartient au fût carré, c'est certain. Personnellement, j'en stocke six sur 1 m². Et, contrairement à beaucoup de mes collègues vigneron, la plupart de mes clients trouvent ça génial...» C. R.

Révolution

Ghislaine Roux (devant) et Edwige Bonvin peuvent sourire. Leur insolite barrique suscite un gros intérêt. Même dans les grands châteaux. La révolution est en marche.