

De l'audace à la réussite

Les fûts carrés de Cybox

Présenté pour la première fois au Salon des inventions de Genève en 1997, le fût de chêne de forme parallélépipède est en passe de prendre son essor. D'abord surprenant, le fût (plus ou moins) carré présente pourtant des caractéristiques propres à séduire les professionnels de la viti-viniculture. D'autant que, après quelques erreurs de jeunesse, il est maintenant parfaitement au point. Alors, rond ou carré... pourvu qu'on ait l'ivresse!

Ghislaine et Jean-Claude Roux, les nouveaux tonneliers des bords de la Sionne, n'ont plus le choix. Après quatre années de peaufinage, ils ont foi en leur produit. «On ne peut plus revenir en arrière!», s'exclame Ghislaine Roux, très motivée. Car leur histoire est une véritable épreuve d'endurance.

■ L'œuf de Colomb

L'aventure commence en 1997, lorsque Cyrille Savioz, menuisier et vigneron d'Arbaz, obtient la médaille d'argent au Salon des inventions de Genève pour son fût en chêne carré fabriqué par la menuiserie Balet & Roux, à Grimsuat. La trouvaille est saluée par les médias nationaux et internationaux. «C'est l'œuf de Colomb», déclare alors le secrétaire de la Fédération française des tonneliers. C'est LA solution aux problèmes du stockage et de l'accès aux fûts. Beau compliment de la part d'un pays qui produit 60% du marché mondial des barriques en chêne. L'entrepreneur Jean-Claude Roux voit là un excellent créneau pour combler les périodes creuses. Reste à mettre au point un produit qui suscite d'abord quelques réticences. C'est que le monde du vin a ses traditions bien ancrées.

Jean-Claude Roux fait appel à des spécialistes pour corriger les défauts des débuts, liés à la chauffe, à l'étanchéité et au cerclage des fûts. Les compétences conjuguées de la HEV de Sion (Ecole d'ingénieurs) et de l'Ecole d'ingénieurs en oenologie de Changins viendront à bout de ces difficultés. Des tests et des dégustations à l'aveugle valideront ensuite le concept enfin au point. Le brevet est déposé, les licences acquises et la société Cybox S.A. est créée en 2001.

■ De l'empirique à l'industriel

D'une contenance de 225 litres chacun, les fûts carrés s'empilent par lot de six sur une palette CFF, soit la contenance de 1800 bouteilles. Pour comparaison, trois Cybox occupent la place d'un fût traditionnel. Ils sont empilés en léger décalage pour permettre l'accès à la bonde placée devant, au-dessus du fût; les parois sont inclinées à l'intérieur pour en faci-

liter le nettoyage. Notons que le fût Cybox existe aussi en version plus petite, soit 112,5 litres. D'un point de vue œnologique, le fût Cybox a une durée de vie de deux à trois ans, comme un fût traditionnel.

Le bois de chêne provient essentiellement de France et des Balkans, dans une moindre mesure des Etats-Unis. Il doit sécher à l'air libre, en milieu relativement humide sur son lieu de production, pendant une période variant entre 18 et 22 mois avant d'être exploitable. Les merrains de chêne sont livrés à l'entreprise débités aux dimensions désirées.

Suit le brûlage des éléments. Etape cruciale dans la fabrication du fût, la chauffe détermine les arômes donnés au vin par le chêne. Contrairement au brûlage traditionnel qui se fait de manière empirique, le procédé industriel de Cybox est maîtrisé et reproductible. Il consiste à passer les planches dans une machine à rayons infrarouges dont la chauffe est réglée à la température et au temps de brûlage désirés par le client. «Elle ressemble à un grand four à raclette», compare Jean-Claude Roux. Ce réglage extrêmement précis est mémorisé sur informatique pour reproduction ultérieure. Les éléments du fût, du bois fendu et non scié, sont ensuite assemblés par de simples rainures, avant d'être cerclés au moyen de bandes en inox.

■ De réels atouts

Gain de place, manutention aisée, qualité du chêne, précision du brûlage sont donc les atouts avérés du fût Cybox. Sans parler de son coût rendu tout à fait abordable grâce à un processus de fabrication quasi-industriel. Cybox S.A., qui a acquis en 2003 les locaux de l'ancienne fabrique de meubles Reichenbach à Sion, est parée au décollage. Seule de son genre en Suisse, la nouvelle tonnellerie séduisoise produit actuellement quelque 500 fûts par an. Ses clients se répartissent sur une cinquantaine de caves en Valais, au Tessin et dans le canton de Vaud. Des clients par ailleurs satisfaits, puisqu'ils reviennent déjà. Et le potentiel est prometteur. Car, avec des licences exclusives pour la Suisse, la France, le Liechtenstein et l'Autriche, Cybox S.A. compte augmenter ses ventes d'environ 5000 fûts par an d'ici à quatre ans. Reste pour l'entreprise qui emploie cinq collaborateurs à intensifier la prospection. Outre les vitrines que représentent des foires telles qu'Agrovina à Martigny et Vinitech à Bordeaux, Cybox S.A. s'est adjoint les compétences d'un technico-commercial acquis à un produit qui constitue une réelle bonne surprise. Si, si, on a testé...

Françoise Luisier

Qu'importe le flacon...



■ ■ ■ «LE VIN EST ROND»



Foi de vigneron: «si la barrique est carrée, le vin est quand même rond», s'exclame Laurent Munier, vigneron-encaveur à Tartegnin (VD). «De père en fils depuis 1532», précise-t-il. Depuis

la récolte 2003, il s'est «converti» aux fûts Cybox dans lesquels il élève du gamaret, du garanoir et un assemblage de syrah-cabernet franc. Utilisateur de fûts en inox et de fûts traditionnels, il se dit enchanté de sa dernière acquisition: «L'idée est bonne, on y gagne réellement de la place». Et à ce stade de la vinification, il est pleinement satisfait du résultat obtenu. A tel point qu'il a déjà passé commande pour la prochaine récolte. Car, effet de mode ou non, il y a une demande croissante de vins élevés en fûts de chêne.

Tout nouveau syndicat de Tartegnin, Laurent Munier cultive 12 hectares de vigne, 7 en cépages rouges et 5 en cépages blancs, ce qui représente annuellement quelque 35 000 bouteilles de chaque. Notons encore que dans ce magnifique vignoble de la côte vaudoise, ils sont neuf vigneron-encaveurs à produire du vin de «Tartegnin, pays du bon vin». Et les deux cents habitants de ce charmant village ne craignent pas d'unir leurs forces pour promouvoir le fruit de leur labeur...

photos martin