

Concours : 260 vins en bib dégustés à l'aveugle...

Publié le 20/03/2015 à 07:54

Consommation



Nadine Franjus (à g.) et Anne-Marie Estampe (à dr.), deux œnologues toulousaines organisent le premier concours mondial de vin en BIB aujourd'hui à l'Hôtel de Région./DR



Deux œnologues toulousaines fondatrices de l'association «La buissonnière du vin» ont eu l'idée de redonner ses lettres de noblesse au vin en «BIB», la version moderne du «cubi». Le marché du vin en boîte progresse depuis une dizaine d'années, dans la grande distribution comme chez les cavistes. Les deux œnologues ont donc eu l'idée d'organiser le premier concours des vins en BIB. Cette compétition inédite se déroule ce matin dans l'espace Midi-Pyrénées de l'Hôtel de Région. «C'est une première mondiale, et apparemment cette compétition répond à un besoin, car nous avons reçu un accueil très favorable des professionnels via le site Vistisphere.com qui a lancé un appel à échantillons sur internet» se réjouit Nadine Franjus. 12 pays sont représentés : Afrique du Sud, Argentine, Australie, Espagne, France, Grèce, Italie, Luxembourg, Nouvelle Zélande,

Portugal, Suisse, Etats-Unis. Pendant trois heures 260 vins seront dégustés à l'aveugle et notés par un jury d'amateurs éclairés et 20 œnologues. Des étudiants qui préparent le diplôme d'œnologie à l'ENSAT participent à l'organisation de ce concours qui permettra de récompenser les meilleurs par un label «best wine in box 2 015». « Le BIB, contraction de «Bag-in-Box», a été inventé aux Etats Unis et a fait l'objet d'un brevet. Le mot est entré dans le langage courant. Si on voulait le traduire il faudrait dire «outre à vin». Nous voulons démontrer que beaucoup de ces vins en BIB sont très bons. En France ce type de conditionnement a parfois une image discutable alors que dans les pays nordiques, Suède et Norvège en tête, il est très répandu. Pour eux le rapport qualité- prix est un élément très important».

Vendu de 2 à 10 € le litre, le vin en boîte a des adeptes et les producteurs régionaux s'y sont mis. «On ne le sait pas forcément mais plus de la moitié (57 %) de la production des vins en Indication Géographique Protégée (IGP) du Sud-Ouest est conditionnée en BIB. À part le Champagne et le vin d'Alsace, quasiment toutes les appellations s'y sont mises. Certains producteurs font des cuvées spéciales. Ce conditionnement «prêt à boire» a l'avantage de conserver le vin de deux à quatre mois sans risque d'altération. Le robinet étanche permet de se servir un verre de vin sans déboucher une bouteille. À consommer avec modération bien sûr» précise Nadine Franjus dans un sourire. Les résultats de ce concours organisé avec l'aide du conseil régional et de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest seront donnés sur le site www.best-wine-in-box.com