

Le vin en canette, un conditionnement d'avenir ?



Une canette de 250 ml contient deux verres. / Claude Petit / "Sud Ouest" avant-première

En parallèle de la bouteille, le vin en Bib (ou caisse-outre) est en plein essor. C'est maintenant le vin en canette qui fait son apparition. Exemple avec le Bordelais Producta.

Si aujourd'hui le vin conditionné en bouteilles en verre de 75 cl est la norme, c'est loin d'avoir toujours été le cas. Dans l'Antiquité, c'était l'amphore. C'est d'ailleurs en étudiant des fragments que les archéologues datent les époques et identifient les lieux où il était consommé jadis (Égypte, Grèce, Caucase...). **Le tonneau en bois a été en vogue plus tard**, notamment pour expédier le vin vers l'Angleterre et le Nord de l'Europe. Au siècle dernier, avec l'essor du verre, la bouteille s'est généralisée. En Espagne et en Amérique du Sud notamment, les contenants fabriqués avec ce matériau peuvent loger cinq litres et plus (ce que l'on appelle des Marie-Jeanne). On expédie aujourd'hui du vin en vrac dans le monde avec des **flexitanks**, grosses poches logées dans des conteneurs.

Pour les consommateurs, la révolution est venue il y a quinze ans, **avec le Bag-in-Box, ou Bib** (une marque déposée par l'entreprise Smurfit Kappa en 1977). Il s'agit d'une outre en plastique (le plus souvent de trois ou cinq litres) insérée dans un carton, avec son robinet verseur. Plus de 30 % des vins vendus dans les grandes surfaces françaises sont conditionnés de la sorte.

IGP Vin de l'Atlantique

Depuis cinq à six ans, des professionnels français s'essayent à la canette. Le dernier en date, dans notre région, est le négociant bordelais Producta. « Après deux ans de travail, nous sortons un vin en canette du nom de Destination. En rosé et en blanc sec. En catégorie juridique IGP Vin de l'atlantique (12° d'alcool). C'est pour les **États-Unis**, marché plus ouvert, pour l'instant, que l'Hexagone », explique Stéphanie Monteau, en charge de la communication.

Des canettes de **250 ml** – l'équivalent de deux verres – vendues en packs de quatre. « Il s'agit de gagner une clientèle plus jeune, ouverte aux nouveautés. Pour un repas sur le pouce, des pique-niques, une soirée entre copains », ajoute-t-on. Avec une salade, une pizza, des brochettes... En fait, le vin dans une version plus fun, décontractée et écomplexée.



Et le goût, dans tout ça ?

« Nous avons bien sûr tout étudié. La canette, en aluminium, est recouverte à l'intérieur d'un revêtement qui empêche tout contact avec le vin. La canette étant opaque, le liquide est protégé de la lumière, qui l'abîmerait », complète la responsable. Des techniques identiques à l'univers des bières et des sodas, avec le même système d'ouverture. Bien sûr, ce vin en canette est à boire frais et assez rapidement. Il n'y a aucun intérêt à affronter le temps. « C'est un essai. On fera un bilan ». Le nombre de canettes conditionnées – par un prestataire local – reste à ce jour confidentiel.