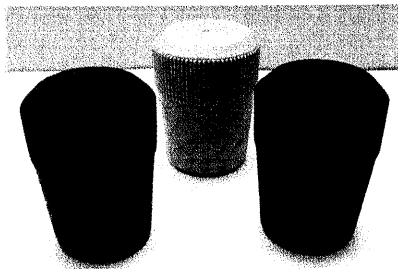


> MICROCELL

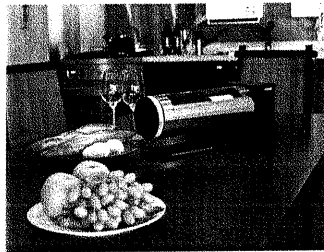
Bouchon synthétique pour effervescents

Les vins effervescents adopteront-ils eux aussi les bouchons synthétiques qui ont maintenant fait la preuve de leur intérêt pour les vins tranquilles ? S'il existait déjà quelques modèles sur le marché, ils posaient souvent d'importants problèmes d'extraction, nécessitant l'emploi d'une pince pour ouvrir la bouteille. Pour améliorer l'extraction du bouchon, puisqu'il n'était pas possible de jouer sur la densité du bouchon synthétique, le fabricant italien Microcell a eu l'idée d'intervenir sur la géométrie du bouchon, abandonnant la forme cylindrique héritée du bouchon de liège pour adopter une forme légèrement tronconique. Le bord supérieur du bouchon a également été rainuré pour faciliter la prise en main. Baptisé Excel et présenté comme « *la nouvelle génération de bouchons pour les vins mousseux* », ce bouchon est plus facile à introduire et surtout plus facile à extraire. Il présente une excellente tenue au CO₂ jusqu'à une pression de 5,5 bars. Fabriqué dans un mélange d'élastomères thermoplastiques, et notamment de polyuréthane, qui minimise les risques de migration, ce bouchon est proposé en rouge, noir ou liège. Il est commercialisé 9 à 12 centimes d'euros, soit quelques centimes de moins que certains bouchons en liège double rondelle.

● MicroCelli, Via Comello 4/b,
36038 Rossano Veneto (Vi), Italia,
Tél. +39 0424 54 00 77,
Fax. +39 0424 54 35 68,
www.microcell.eu,
E-mail : info@microcell.eu



> ANGELSHARE



Le comble du luxe

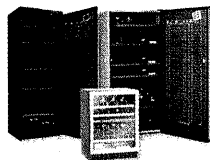
Le comble du luxe, symbolisant l'importance du vin et le plaçant au rang de véritable œuvre d'art, c'est cet écrin créé par le designer japonais Michio Akita pour conserver, dans son intérieur, la bouteille de vin à laquelle on tient le plus. Il s'agit en réalité d'une véritable cave à vin

qui conservera votre bouteille à bonne température et à bonne hygrométrie sans vibrations, et la protégera des rayons UV. Le designer décline le concept en mini-caves de 6 à 12 bouteilles, sous formes de boîtes empilables. Pour l'écrin ne contenant qu'une seule bouteille, il en coûte tout de même 275 €. Mais que ne ferait-on pas pour les flacons les plus précieux ?

● www.compact-impact.com

> CLIMADIFF

Climadiff
N°1 DES CAVES A VINS



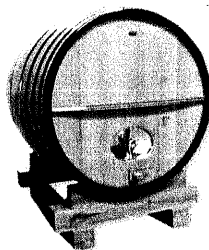
Trois nouvelles caves anti-canicule

Climadiff, le spécialiste des caves à vin, enrichit sa gamme de 3 nouveaux modèles. La CV 294 est une cave de vieillissement d'une capacité de 294 bouteilles, la EV503ZX est une cave polyvalente qui conserve 203 bouteilles avec 3 zones de températures. Et la CV521X DZ est une cave de mise à température, encastrable, qui trouvera sa place dans la cuisine pour garder en permanence 50 bouteilles à la bonne température, mises en valeur derrière une porte vitrée double paroi traitée anti UV. Le développement de ces caves encastrables de mise à température répond sans doute à l'évolution d'un marché où le vieillissement des vins chez le consommateur perd un peu de terrain face au « prêt-à-boire ».

● www.climadiff.com

> TONNELLERIE ROUSSEAU

Louer foudres et cuves



Basée en Bourgogne, la tonnellerie Rousseau propose une solution novatrice de location longue durée sur ses produits d'élevage en masse (foudres et cuves). Cette alternative vise à offrir plus de souplesse aux utilisateurs dans le renouvellement de leur parc tout en leur permettant d'accéder à des équipements d'élevage en masse à un moindre coût. Les contrats de location ont une durée maximum de 60 mois. Les loyers peuvent être adaptés aux besoins des utilisateurs en terme de durée (36, 48 ou 60 mois) et de budget. À titre indicatif, le loyer serait de 190 euros HT/mois sur 60 mois pour un foudre de 34 hl. Au terme du contrat, l'utilisateur peut choisir de garder son contenant ou de le remplacer par du neuf.

● Tonnellerie Rousseau, ZI des Champy, 21160 Couchey,
Tél. 03 80 52 30 28.