

Avec l'aérateur de vin Aveine, l'innovation au service de la dégustation

L'aérateur de vin Aveine, produit breveté et récompensé par plusieurs prix d'innovation, propose à ses utilisateurs une oxygénation instantanée et précise du vin afin d'en exploiter toutes les saveurs...

Temps de lecture : minute

12 janvier 2023

Le dîner approche, vous avez oublié de mettre le vin en carafe deux heures plutôt pour l'aérer... L'aérateur de vin connecté Aveine propose une solution instantanée.

Ouvrez la bouteille à table, placez l'aérateur sur le goulot et versez le nectar à vos convives. Grâce à sa technologie brevetée, le produit Aveine oxygène directement et de manière optimale votre vin. " *Nous sommes les seuls à le faire au monde* ", s'enthousiasme Amandine Richardot, directrice du marketing et de la communication chez Aveine depuis deux ans. À l'origine de cet aérateur, un homme : Nicolas Naigeon. Ingénieur spécialisé dans le biomédical et passionné d'œnologie, il décide de combiner les deux pour créer l'aérateur de vin connecté.

Dans le détail, deux petites pompes à air sont intégrées à l'objet, sur le modèle des pompes utilisées lors d'opération en chirurgie cardiaque, et reliées à un circuit électrique. Les pompes injectent la quantité d'oxygène nécessaire au vin lorsque ce dernier passe dans l'aérateur, de la bouteille au verre. L'aérateur est aussi relié à une application mobile collaborative dans laquelle les utilisateurs référencent les vins au fur et à mesure pour

partager et connaître le temps d'oxygénation optimale selon les bouteilles. " *Nous avons plus de 70.000 bouteilles dans notre base de données* ", précise Amandine Richardot, qui ajoute : " *Si le vin que vous ouvrez n'est pas dans la base, nous avons développé un algorithme avec des professionnels et après quelques questions, nous suggérons un temps d'aération* ". En coulisses, les spécialistes d'Aveine modèrent l'application et vérifient l'exactitude des données enregistrées par les utilisateurs.

Un produit très présent sur les marchés asiatiques

" *Notre produit permet d'apprécier à sa juste valeur le travail des vignerons* ", explique encore Amandine Richardot. Le célèbre scientifique français Louis Pasteur disait lui-même que : " *c'est par l'influence de l'oxygène que le vin vieillit* ". La marque Aveine vend deux produits différents, l'aérateur "Original" à 399 euros et qui aère jusqu'à 24 heures, et l'aérateur "Essentiel", à 249 euros avec une durée d'aération jusqu'à 12 heures. " *Dans un repas, vous pouvez boire un vin aéré deux heures et votre voisin se servir le même vin issu de la même bouteille mais aéré quatre heures, selon les goûts de chacun* ", détaille la directrice marketing.

La moitié de la clientèle de la startup est constituée de particuliers, l'autre moitié se trouve à l'étranger. Les produits Aveine sont très présents sur le marché asiatique, particulièrement en Corée du Sud : " *Nous travaillons avec des distributeurs qui nous représentent à l'international, cela nous permet de toucher d'autres marchés tout en étant protégés par notre brevet* ". La technologie Aveine a valu à la startup plusieurs prix dont le CES Innovation Award et le A'Design Award, tous deux récoltés en 2019, un an après le dépôt du fameux brevet.

Ces récompenses s'inscrivent dans l'essor de WineTech, une association créée en 2016 qui regroupe une centaine de startups - dont Aveine - et

qui les accompagne pour s'adapter aux enjeux numériques et technologiques du secteur viticole. Le chiffre d'affaires cumulé de l'écosystème WineTech, en constante progression, atteignait plus de 125 millions d'euros en 2021, dont un million d'euros pour Aveine.

Article écrit par Maxime Dewilder