

7 startups de la WineTech à découvrir

Second poste d'exportation après l'aéronautique, la vigne française demeure un des fleurons nationaux. Durabilité, environnement, traçabilité, changements de consommation : Maddyness a sélectionné 7 startups qui font basculer le vin dans une nouvelle ère.

Temps de lecture : minute

26 avril 2023

D'une trentaine de startups début 2020, la WineTech réunit aujourd'hui plus de 130 entreprises et reçoit 5 à 6 demandes d'adhésion par mois : "*Il y a une vraie émulation autour du secteur*", assure Laurent David, Président de la [WineTech](#). L'association bénéficie aujourd'hui de subventions de groupes et entreprises à la recherche d'open innovation comme LVMH, le Crédit Agricole, Bollinger ou encore les bouchons de liège Corticeira Amorim.

"Même dans un secteur traditionnel comme le vin, pour rester leader, il faut continuer à innover. Ce serait un comble de ne pas être à la pointe de l'innovation : nous avons la diversité des sols, des cépages et un laboratoire de R&D unique au monde qui permet d'attirer de nouveaux talents. On vient encore du monde entier se former chez nous à l'œnologie."

La WineTech française a donc une place à prendre pour conduire la filière vers un avenir prometteur.

Beucarnea, la capsule temporelle qui s'arme sur les bouteilles

Innovation de rupture mécanique et non technologique, Beucarnea est une des dernières nées de la WineTech. Tegwen Naveos, son créateur, aura consacré dix ans de Recherche & Développement à titre personnel pour développer cette capsule.

Intégré et scellé définitivement dans la piqure de la bouteille, dès l'embouteillage, le dispositif enregistre de manière définitive les variations de température subies par le vin au cours de son histoire. Il affiche ces données en degrés Celsius et Fahrenheit pour une lecture à l'œil nu par le consommateur, ainsi que la température à l'instant T. Chaque bouteille dispose de sa propre capsule pour garantir des informations uniques, même après un tour du monde. Une couleur Pantone associée et un numéro certifient le millésime et le château.

"Un grand cru va généralement faire trois fois le tour du monde avant d'être bu", explique l'ancien sommelier et fondateur de la startup. À la différence des NFTs, la traçabilité de Beucarnea permet de savoir ce qu'il s'est passé dans la bouteille. *"Un NFT permet de connaître le parcours d'une bouteille scannée au départ de Beaune, puis à San Francisco, puis à Singapour 6 mois plus tard, mais on n'a pas d'infos sur ce qu'il s'est passé pendant son voyage."* S'il y a eu dilatation par le chaud ou stress tartrique par le froid, la capsule l'indiquera.

En dessous de 0° et au-dessus de 25°, il y a des zones de problèmes. Et 9 bouteilles sur 10 rencontrent ces problèmes durant leur transport. *"Un container de grands crus qui à son arrivée en Inde reste deux heures à la douane, sous 40°, va inévitablement souffrir, mais il repartira dans la chaîne pour être vendu ailleurs."* Beucarnea a été pensé pour traverser les décennies et rester lisible par l'homme.

Vendu une quinzaine d'euros HT, sa production doit démarrer en septembre prochain en France, dans le Haut-Doubs. La startup sera présente au Concours Lépine, du 27 avril au 8 mai.

[En savoir plus sur Beucarnea](#)

Chouette : surveillance sanitaire des vignes IA + imagerie

Fondée en 2015 par Charles Nespoulous et Cyril de Chasse, deux anciens ingénieurs d'Airbus, Chouette développe une solution de contrôle et de gestion de la santé des vignobles basée sur l'intelligence artificielle et l'imagerie. L'outil aide à la prise de décision des viticulteurs du moment de la taille jusqu'aux vendanges : "*Notre algorithme fonctionne comme un expert viticole sauf qu'il est capable de voir une tâche anormale de 5 millimètres de large sur une surface de 50 hectares*", expliquait Chouette pour Maddyness en février dernier.

Grâce à l'imagerie de terrain par drones ou capteurs embarqués sur les tracteurs, la solution permet une détection précoce de symptômes de maladies, un suivi de la vigueur des vignes et la création de cartes de modulation de doses. Les viticulteurs bénéficient également de conseils d'optimisation sur les traitements phytosanitaires et les fertilisants, afin de diminuer l'utilisation des pesticides et s'orienter vers une vigne durable.

Chouette se définit comme "l'œil numérique du viticulteur", avec un état actualisé de chaque pied de vigne d'un vignoble. La startup a récemment levé 5 millions d'euros auprès de Demeter, la Banque des Territoires et Kubota, dans l'idée d'accélérer sa R&D et de s'exporter sur un marché mondial de 7 millions d'hectares.

dVine Pro, le sommelier connecté qui sublime le vin servi au verre

La genèse de dVine est liée à un constat empirique : le dernier mètre d'un vin au verre au restaurant s'avère souvent délicat : bouteille déjà ouverte depuis une semaine, serveurs qui connaissent mal les vins proposés (et qui ont parfois même peur de les vendre par manque de connaissance), absence de sommelier... La startup a donc imaginé une machine qui rendrait l'expérience du vin au verre parfaite.

La technologie de dVine Pro permet de servir le vin dans les meilleures conditions de température et d'aération, en proposant une sélection de grands crus à la dose. La machine reconnaît le vin car chaque dose est équipée d'une puce NFT qui envoie des infos sur l'écran de la machine ou sur un smartphone. La startup a déjà su convaincre une grande partie de la filière viticole et vinicole, du producteur assuré que son vin soit dégusté dans de bonnes conditions au restaurateur qui voit ses marges décuplées et met fin au gaspillage.

Plus de 1.500 hôtels et restaurants à travers le monde ont déjà adopté cette Nespresso du vin, disponible sous forme d'abonnement. Fondée en 2012 à Nantes, dVine a su pivoter et passer d'un modèle BtoC qui ne fonctionnait pas, à un modèle BtoB florissant. Elle a revu sa R&D pendant 5 ans pour améliorer la rapidité de sa machine et la rendre compatible avec le haut débit d'un restaurant. Partenaire du concours du Meilleur Sommelier du Monde 2022, dVine vient également de lancer sa gamme de spiritueux, quasi tous made in France.

Moderato, le vin 0% alcool

"Ce qui est possible pour la bière devrait l'être pour le vin." Sébastien Thomas est issu d'une famille de viticulteurs de la région de Cognac. Il cofonde Moderato en 2021 avec Fabien Marchand-Cassagne et lance une première cuvée en low-alcool (5 %), avant d'arriver à produire un pétillant suivi d'une gamme de rouge, blanc et rosé 0 % d'alcool.

"Il y a aujourd'hui une possibilité de faire du vin sans alcool qui valorise le travail du vigneron", poursuit le cofondateur qui explique son procédé : une sélection rigoureuse en premier lieu avec l'aide d'un oenologue (tous les vins ne donnent pas un bon vin désalcoolisé), puis la désalcoolisation, qui a lieu lors d'un procédé de distillation à basse température. *"On chauffe le vin à 35 % pour maximiser l'évaporation de l'alcool et limiter l'évaporation des arômes"*, avant la formulation et l'assemblage.

Moderato veut aller vers des vins de très grande qualité et se distinguer des produits déjà existants, soit très sucrés soit directement issus du jus de raisin et sans fermentation.

L'épisode de gel sans précédent de 2021 a obligé la startup à sourcer ses vins en Espagne mais elle entend revenir à du 100 % français à très court terme. Côté distribution, Moderato a signé un partenariat exclusif d'un an avec Carrefour. L'entreprise compte parmi ses clients 60 % de femmes et 40 % d'hommes : *"Dans le domaine du vin, les femmes sont plus ouvertes que les hommes, un univers encore très masculin et codifié. Mais les hommes y viennent aussi dans une démarche flexitarienne : ne pas stopper totalement sa consommation d'alcool mais faire plus attention."*

En 2022, Moderato a vendu entre 40.000 et 50.000 bouteilles. La startup souhaite quadrupler ce chiffre cette année. *"Nous accélérons aussi l'export : la distribution a commencé en Suisse et au Canada, et nous sommes en discussion avec le Royaume-Uni, les Pays-Bas et l'Asie"*, conclut Sébastien Thomas.

Oé, leader du vin bio et de la consigne en France

"Oé veut être un vecteur de changement, servir le social et la planète. On veut prouver qu'on peut être éthique dans une filière ancrée." La startup lancée en 2015 par Thomas Lemasle et François-Xavier Henry s'est illustrée depuis ses débuts par ses engagements RSE, très vite certifiée B Corp. Partis du constat que la vigne représentait moins de 4 % de l'agriculture pour plus de 20 % des pesticides, les fondateurs d'Oé ont d'abord proposé des vins 100 % bios, produits par des viticulteurs engagés, respectueux de la biodiversité et de l'environnement.

Oé est la première marque de vin à avoir réinstauré la consigne et le réemploi des bouteilles en France. Sur les 600.000 bouteilles vendues en 2022, la moitié a été récupérée pour être lavée et réemployée. *"Un bel exemple de bénéfice à la fois économique et écologique"*, assure Thomas Lemasle. La consigne permet en effet d'économiser 79 % de gaz à effet de serre, 76 % d'énergie et 51 % d'eau. *"Reproduire les moules des bouteilles demande plus d'eau que de les laver"*, poursuit le cofondateur. *"Dans une bouteille dite sombre, on retrouve 80 % au maximum de verre recyclé, et donc 20 % de matière neuve et non renouvelable."*

La startup, qui souhaite être cohérente de bout en bout, a également réinventé le packaging : *"Tout est recyclé et recyclable. Les bouchons viennent de forêts françaises, on livre en casiers dans les restaurants et épiceries et on vient rechercher les bouteilles vides. On va ensuite les laver et les re-remplir. Pour les particuliers, c'est un geste nouveau à mettre en place mais qui fonctionne avec nos 700 épiceries partenaires."* Par comparaison, une palette traditionnelle représente 125 cartons blanchis, 100 mètres de scotch, 750 étiquettes, 150 mètres de glassine,

750 bouchons en liège et 35 mètres de film plastique, sans compter l'encre sur les cartons et les bouteilles. Oé a levé 5 millions d'euros en 2022 et compte poursuivre son développement en France et à l'étranger, en particulier dans les pays nordiques.

[En savoir plus sur Oé](#)

Vinidaily, le sommelier virtuel dans votre poche

Lancé en juin 2022, Vinidaily a développé une application innovante de recommandation de vins personnalisée. *"L'outil est très simple à utiliser et s'adresse aussi bien aux novices qu'aux experts"*, détaille Nicolas d'Aligny, cofondateur et CEO de la Winetech. *"On commence par renseigner ses préférences à travers quatre questions du quotidien : comment boit-on son café par exemple, afin de poser des marqueurs de goût."* L'utilisateur se rend ensuite dans un supermarché, prend en photo le rayon vins et laisse l'application sélectionner les références à privilégier selon les critères définis : profil, budget, plat... *"Nous avons deux algorithmes qui tournent, l'un spécialisé dans la reconnaissance d'images pour identifier les bouteilles et l'autre qui va combiner les différents critères pour les faire matcher."*

Incubée à Station F, la startup compte deux autres associés, Arthur Portevin et Carla Carfagno. Elle vient tout juste de lancer le ViniClub, un système d'abonnement à 9,90€ par mois qui offre un accès à 4 ventes privées mensuelles de vigneron. Son business model repose également sur une marketplace disponible directement depuis l'application. Avec plus de 70.000 téléchargements depuis son lancement en juin dernier, Vinidaily recense aujourd'hui 10.000 utilisateurs réguliers par mois. La Winetech a levé 650.000 euros en pré-seed en 2022 auprès de Bpifrance,

du réseau Entreprendre de Cergy, du Crédit Mutuel et de Business Angels.

[En savoir plus sur Vinidaily](#)

Wine Bottle Club, NFT vins

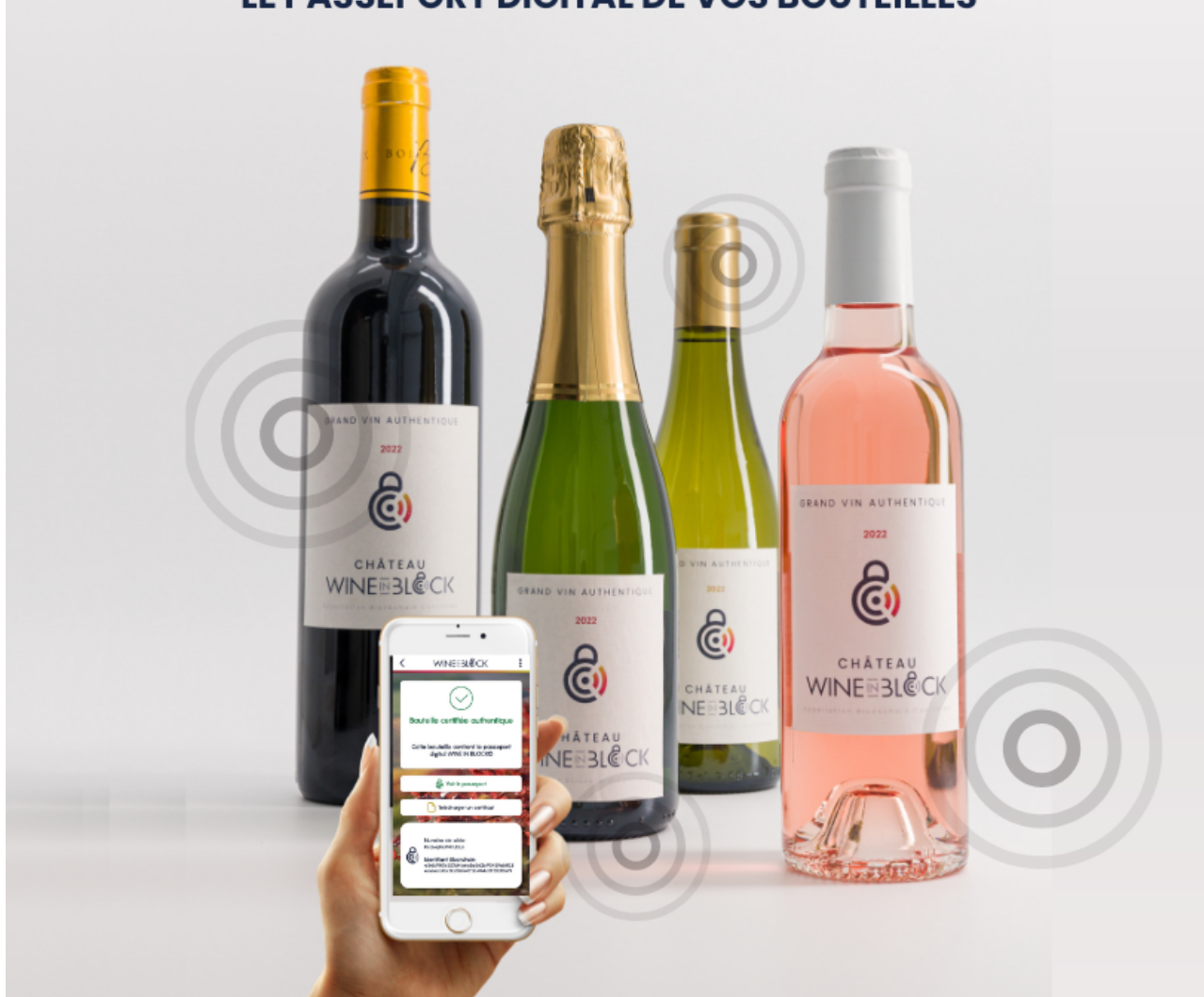
Le 12 avril 2022, la vente en édition limitée de Château Malartic Lagravière se soldait en 75 minutes sur la nouvelle marketplace Intercellar. Mais ces 150 bouteilles vendues sous forme de NFTs ne sont pas le premier succès des fondateurs : le Wine Bottle Club, lancé par Louis de Bonnacaze et Maxime Garraud, enregistré en moins d'un an d'existence 1 million d'euros de vente de NFT et presque 2.000 membres. La création d'une communauté comme aboutissement d'un travail de plusieurs années.

En 2018, Louis de Bonnacaze, alors négociant et directeur général d'une société de trading de vins, crée une marketplace pour vendre ses stocks en crypto monnaie : *"Nous sommes vite arrivés à la conclusion qu'il existait un marché pour le vin dans la crypto et le Web3"*, explique Maxime, son associé.

Intercellar, leur nouvelle marketplace, propose des cuvées de grands crus en édition limitée d'abord aux membres du Wine Bottle Club puis au grand public. Investissement liquide, le NFT permet soit de laisser sa bouteille au domaine, dans des conditions optimales de conservation, soit de la recevoir, soit d'échanger son vin ou de le revendre aux enchères. Le tout assorti d'un traçage sur la blockchain. *"Nous sommes aujourd'hui les seuls à afficher quasi 2.000 NFT vendus en France dans le domaine des vins et spiritueux"*, assure Maxime Garraud. Incubée chez [PyratzLabs](#), le plus gros Startup Studio d'Europe du Web3, la startup est actuellement en levée de fonds.

WINE IN BLOCK

LE PASSEPORT DIGITAL DE VOS BOUTEILLES



À lire aussi

Wine in Block place la blockchain et les NFT pour sécuriser le marché viticole