

Communiqué de Presse
Lundi 8 mai 2023



BEUCARNEA, LE SYSTÈME QUI RÉVOLUTIONNE LA TRAÇABILITÉ DU VIN, REMORTE LA MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS LÉPINE 2023

Dimanche 7 mai 2023, le jury du prestigieux concours Lépine a récompensé Tegwen Naveos d'une médaille d'or pour son innovation : Beucarnea. Une capsule scellée dans la piqûre de chaque bouteille de vin, qui enregistre de manière irréversible les températures.

"De certaines situations naissent des idées qu'on ne peut oublier"

L'idée de Beucarnea est née il y a 10 ans lorsque son fondateur, Tegwen Naveos, a vendu des bouteilles de Château Margaux issues de sa cave personnelle acquises à la naissance de sa fille : « *L'acquéreur, peu soucieux de ce qui pouvait advenir de ses vins, a laissé pendant plusieurs heures les bouteilles dans le coffre de sa voiture stationnée en plein soleil, j'en ai eu des sueurs froides !* » relate Tegwen. « *J'ai vraiment réalisé ce jour-là qu'on ne sait jamais ce qu'une bouteille de vin a vécu au cours de sa vie, surtout après plusieurs dizaines d'années et de multiples propriétaires* ».

"*Cette médaille d'or, c'est pour moi la reconnaissance de 10 ans de travail et d'investissements en recherche et développement. J'espère que celle-ci ouvrira de belles perspectives pour Beucarnea, car je pense que notre produit peut être un vrai atout pour la protection de notre luxe à la française !* se réjouit Tegwen Naveos. *Si notre prix peut concrétiser les discussions déjà engagées avec de beaux domaines viticoles en France, notre participation à ce concours aura été un vrai succès !*"

La mission de Beucarnea : combler un manque d'exigence dans le transport du vin préjudiciable pour le consommateur

Les Grands Crus n'ont jamais autant voyagé et pour autant, l'attention portée aux conditions de transport est bien moindre que celle appliquée aux produits alimentaires. Or un vin qui subit une forte variation de température pendant plusieurs heures, qu'elle soit positive ou négative, est irrémédiablement altéré.



[Visuels et interviews disponibles sur simple demande](#)

Un système 100 % mécanique pour une longévité maximale

Beaucarnea repose sur une technologie vieille de 250 ans. Elle ne requiert aucun composant électronique pour fonctionner et aucun accessoire pour être lu (ni smartphone, ni lecteur spécifique), ainsi elle ne comporte aucun risque d'obsolescence et sera toujours en mesure de délivrer très simplement des informations fiables à l'acquéreur d'un Grand Cru dans 10, 20 ou 50 ans.

L'ajout d'une capsule unique sur chaque bouteille répond à une exigence de traçabilité de plus en plus grande dans le monde des Grands Vins. En effet, la contrefaçon croît de manière difficilement contrôlable dans ce secteur et les acquéreurs cherchent toujours davantage de réassurance. C'est pourquoi le dispositif conçu est inviolable : la capsule est scellée à vie à sa bouteille, venant mettre à mal toute tentative pour la faire disparaître.



10 ans de développement et un "premier millésime" Made in France en 2023

Cette capsule a fait l'objet de dix années de développement et de plusieurs prototypes pour proposer aujourd'hui un objet s'intégrant parfaitement dans le culot de la bouteille et s'inspirant des codes de l'horlogerie de luxe. Elle est fabriquée en France, dans des ateliers du Haut-Doubs, spécialistes de la mécanique de précision. Les premières livraisons sont prévues à l'automne pour les domaines viticoles souhaitant sécuriser leurs bouteilles issues de la production 2022. Chaque domaine disposera d'un numéro unique visible sur le cadran dont la couleur du fond changera tous les ans pour indiquer le millésime d'un seul coup d'œil.

De nouvelles applications sont actuellement à l'étude pour cette invention notamment dans le monde médical, pharmaceutique, chimique ou encore alimentaire.

A propos de Beucarnea

Beucarnea est une entreprise créée en 2022 dont la mission est la vente en B2B de système de mesure de la température des vins (en variations minimum et maximum et à un instant T). L'idée de Beucarnea est née il y a une dizaine d'années de la volonté de mieux protéger les bouteilles exceptionnelles lors des ventes entre particuliers.

C'est Tegwen Naveos, sommelier de formation et chef primé pendant plus de 15 ans de ses propres restaurants en Bretagne et en Suisse, qui en a eu l'idée et a mis une énergie folle à faire naître ce produit. Passionné de vins et d'entrepreneuriat, Tegwen est également le dirigeant du site de vente de vins nature en ligne, Pur Jus, fondé en 2013. Il consacre aujourd'hui son énergie à développer Beucarnea pour en faire un produit incontournable dans le monde du vin.

Beucarnea

5 rue Commandant Charcot
56260 Larmor-Plage
contact@beucarnea.io
www.beucarnea.io



Tegwen Naveos