



BEUCARNEA, LE SYSTÈME QUI RÉVOLUTIONNE LA TRAÇABILITÉ DU VIN PRÉSENT À WINE PARIS 2024

Beucarnea est un objet unique : une capsule scellée dans la piqûre de chaque bouteille de vin, qui enregistre de manière irréversible les températures minimum et maximum subies par la bouteille et cela, pendant toute sa durée de vie. En permettant au consommateur final d'avoir accès à ces informations cruciales pour garantir la qualité d'un vin, Beucarnea impose à toute la chaîne logistique d'accorder la plus grande attention au transport de bouteilles exceptionnelles.



Beucarnea, médaille d'or au Concours Lépine 2023. ©Beucarnea

"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 :

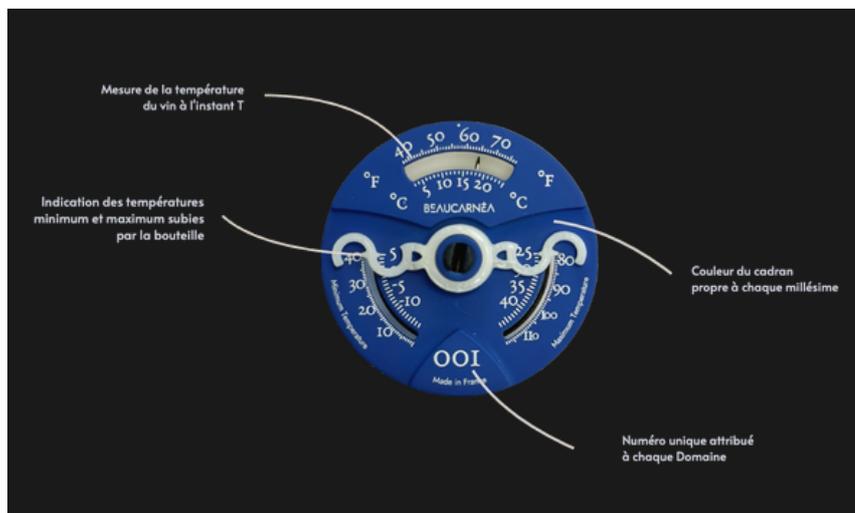
« L'acquéreur, peu soucieux de ce qui pouvait advenir de ses vins, a laissé pendant plusieurs heures les bouteilles dans le coffre de sa voiture stationnée en plein soleil, j'en ai eu des sueurs froides ! » relate Tegwen. « J'ai vraiment réalisé ce jour-là qu'on ne sait jamais ce qu'une bouteille de vin a vécu au cours de sa vie, surtout après plusieurs dizaines d'années et de multiples propriétaires ».



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.

"Notre souhait est que grâce à Beucarnea, le producteur du vin, qui a mis toutes ses meilleures intentions dans la fabrication d'une cuvée, ait la garantie que le consommateur profitera de ces mêmes intentions lors de la dégustation, dans son verre", Tegwen Naveos, CEO et inventeur de Beucarnea. Pour cette raison, le cadran indique également la température de la bouteille à l'instant T pour assurer une expérience de dégustation optimale.



Un système 100 % mécanique pour une longévité maximale

Beucarnea repose sur une technologie vieille de 250 ans. Cette capsule 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 2024

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 la piqûre 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 au printemps 2024 pour les domaines viticoles souhaitant sécuriser leurs bouteilles issues de la production 2023. 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 Beaucarnea

Beaucarnea 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 Beaucarnea 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 Beaucarnea pour en faire un produit incontournable dans le monde du vin.



Ils en parlent:



BEAUCARNEA

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