BEAUCARNEA

DOSSIER DE PRESSE 2027



La mémoire des températures, au service des Grands Vins.

Une capsule mécanique pour rendre visibles les conditions de transport et de conservation de chaque bouteille.

GRAND PRIX DE L'INNOVATION 2025 — La Revue du vin de France

01 / LA PROMESSE

Protéger l'image d'un domaine, du domaine à la dégustation.

Vous consacrez votre savoir-faire à élaborer chaque cuvée. Après son départ du domaine, les conditions de transport et de conservation peuvent en altérer l'expression. Pourtant, lors de la dégustation, c'est uniquement le domaine qui est jugé.

Beaucarnea rend ces conditions visibles. Intégrée et scellée dès la mise en bouteille au domaine, la capsule conserve la mémoire des températures minimales et maximales rencontrées par chaque flacon.



UNE INFORMATION LISIBLE À L'ŒIL NU

Pour le domaine : rendre visibles les conditions rencontrées après la mise en bouteille. Pour l'acquéreur : disposer d'une information supplémentaire avant l'achat ou la dégustation.

02 / LE FONCTIONNEMENT

La précision mécanique au service du vin.



01

Mémoriser

Les indicateurs conservent les températures minimales et maximales rencontrées par la bouteille.

02

Lire la température

Le cadran indique aussi la température instantanée, en degrés Celsius et Fahrenheit.

03

Identifier

Un numéro identifie le domaine. La couleur du cadran permet de reconnaître le millésime.

Sans pile, sans application, sans lecteur spécifique.

Le dispositif est purement mécanique. Son intégration permanente à la bouteille permet de conserver l'information avec le flacon, du domaine à la dégustation.

03 / L'ORIGINE ET LA FABRICATION

Du regard du sommelier à la mécanique de précision.



TEGWEN NAVEOS

Fondateur de Beaucarnea

Sommelier de formation et ancien chef de restaurants gastronomiques, Tegwen Naveos a développé Beaucarnea à partir d'un constat : les bouteilles peuvent traverser de nombreux lieux et propriétaires sans que leurs conditions de transport et de conservation soient visibles.

Le travail de recherche débute en 2013. Après dix années de développement et plusieurs prototypes, la société Beaucarnea, créée en décembre 2022, donne forme à une capsule mécanique faisant l'objet de plusieurs brevets.

Une production française

La production a démarré en 2025 chez nos partenaires industriels installés dans le Haut-Doubs, berceau de l'horlogerie française. Le développement associe savoir-faire mécanique et travail de précision.

Conçue pour accompagner le temps

Sans électronique ni alimentation électrique, la capsule est conçue pour accompagner la longévité des Grands Vins. Scellée à sa bouteille, elle n'est pas destinée à être réutilisée sur un autre flacon.

Ses composants sont pensés dans une logique de recyclabilité ; le dispositif reste lié à la bouteille jusqu'à la fin de son usage.

04 / LES DOMAINES ET LES MILLÉSIMES

Identifier le domaine. Reconnaître le millésime.

002 **Domaine Prieuré Roch**

Depuis le millésime 2023

004 **Frederic Cossard**

Depuis le millésime 2024

UNE COULEUR POUR CHAQUE MILLÉSIME

Le numéro désigne le domaine ; la couleur distingue le millésime du vin. Ces repères se lisent directement sur le cadran.



2026 - Cloud Dancer



2025 - Mocha Mousse



2024 - Peach Fuzz



2023 - Viva Magenta

05 / LES DISTINCTIONS

Une innovation distinguée par le monde du vin.

2025 / LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Grand Prix de l'Innovation 2025

La Revue du vin de France récompense Beaucarnea pour sa capsule mécanique et sa mémoire des températures rencontrées par chaque bouteille.

Lire l'article de La Revue du vin de France



2024

Prix Vinitech-Sifel

Catégorie Mise en marché.

2023

Médaille d'or

Concours Lépine International Paris 2023.

06 / CONTACT PRESSE

Parlons de vos bouteilles. Et de ce qu'elles ont vécu.

VOTRE INTERLOCUTEUR

Tegwen Naveos

Fondateur de Beaucarnea

contact@beaucarnea.io

+33 (0)6 51 45 48 82

Interviews, présentation de la capsule, visuels et informations complémentaires : contactez directement Beaucarnea.

EN QUELQUES MOTS

Une capsule mécanique intégrée à la bouteille. Une mémoire des températures minimales et maximales. Une lecture directe du domaine à la dégustation.

beaucarnea.io

Revue de presse Domaines Millésimes