

res. Il diffuse également des prévisions probabilistes de J + 4 à J + 9 et des images radars, en temps réel, des précipitations.

BEAUJOLAIS

20 idées pour la viticulture

Aider le développement marketing d'un rosé effervescent, créer des filières pour reconverter les sols des vignes arrachées, mutualiser les moyens à l'export : voici quelques exemples des vingt actions présentées par des groupes de travail réunis par la chambre de commerce de Villefranche et du Beaujolais. 54 entreprises représentant les différents secteurs de l'économie du Beaujolais, ont planché pendant plusieurs mois sur ces solutions. D'autres propositions devraient être mise en pratique dans les mois à venir.

BORDEAUX

Une puce voyageuse à l'essai

Des châteaux bordelais testent un système qui enregistre les températures tout au long du transport des vins.

Une dizaine de châteaux bordelais, parmi lesquels les prestigieux Margaux, Haut-Bailly, Lynch-Bages et Palmer, expérimentent un système de suivi des températures du vin exporté. Une carte dotée d'une puce enregistre les températures pendant le transport. Le destinataire final envoie la carte à la société franco-américaine eProvenance qui a mis au point le système. Elle analyse les résultats et les publie sur une base de données sécurisée sur internet. Pour l'heure, il s'agit d'un test. « Nous voulons mieux maîtriser les conditions de transport et ainsi donner aux clients le

gage de suivi du produit », explique Nicolas Labenne, directeur technique de Lynch-Bages. Et d'expliquer : « Nous avons eu quelques retours de vins expédiés à l'autre bout du monde qui avaient "évolué". D'où l'intérêt de localiser le problème dans la chaîne de transport. »

« Pour aller plus loin dans la qualité »

Véronique Sanders, à la tête de Château Haut-Bailly, teste aussi le système « pour aller plus loin dans la qualité ». Reste que le transport du vin n'est pas simple. « Entre le négociant, l'importateur, le détaillant et le

consommateur, il est difficile de déterminer les responsabilités en cas de problème », indique-t-elle. En mars, eProvenance a effectué des analyses sur des bourgognes et des bordeaux soumis à différentes températures. « A 40°C, la formation de carbamate d'éthyle s'accélère et le dioxyde de soufre baisse, ce qui veut dire que le potentiel de vieillissement diminue », explique Bruno Descamps, d'eProvenance.

En attendant, 1 200 caisses de bordeaux circulent entre la France, les Etats-Unis et le Japon, toutes équipées de ces cartes.

Colette Goinere