

CAPSULES A VIS. Il y a deux ans, la famille Magnaudeix osait lancer la commercialisation de bouteilles de Saint-Emilion capsulées à vis

Un début encourageant

Jean-Paul Vigneaud

Jean-Pierre Magnaudeix et sa soeur, Catherine Bruny-Magnaudeix, ont été les premiers à lancer, il y a tout juste deux ans, la commercialisation de bouteilles Château Vieux Larmande et Vieux Château Pelletan capsulées à vis. Un sacré défi. Un sacré culot aussi car dans une zone viticole aussi prestigieuse et aussi solidement attachée à ses traditions qu'est Saint-Emilion, il n'était vraiment pas évident d'oser cette révolution.

« Notre initiative n'a provoqué aucune réaction négative, encore moins de reproches », souligne Jean-Pierre Magnaudeix. « Au contraire, les gens ont apprécié que l'on tente le coup, certains même nous ont félicités et encouragés. » Pour cause. La démarche engagée par les Magnaudeix a valeur de test et d'expérience. Si ça marche, d'autres n'hésiteront pas à le faire; si ça ne marche pas, ils ne le feront pas.



Jean-Pierre Magnaudeix et Catherine Bruny-Magnaudeix poursuivent leur test de capsules à vis

PHOTO J.-P. V.

Il y a une demande. Après deux ans de commercialisation de bouteilles à vis, première conclusion : « Le bouchon de liège a encore une longue vie devant lui, souligne Jean-Pierre Magnaudeix, mais il est indiscutable que la capsule à vis a aussi un avenir. Les clients apprécient, il y a une réelle demande, donc de réels marchés à conquérir. »

La bouteille à capsule à vis a effectivement de quoi plaire. La capsule ne choque pas du tout car elle ne se voit finalement pas. Elle ressemble comme deux gouttes d'eau au chapeau qui coiffe le bouchon de liège. Il faut vraiment coller son nez sur le goulot pour apercevoir le pointillé de la ligne qui se brise lorsqu'on tourne la capsule.

Et quelle facilité pour déboucher la bouteille ! Une seconde, pas plus. « La bouteille s'ouvre en un éclair », reconnaît Catherine Bruny-Magnaudeix. « Ce qui plaît beaucoup. Aujourd'hui, les gens recherchent la facilité, la rapidité. Les femmes notamment, pour qui enlever un bouchon n'est pas toujours facile. Or, ce sont elles qui, de plus en plus, amènent et servent le vin à table. »

Une cuvée spéciale et à part. Jean-Pierre et Catherine Magnaudeix vont donc poursuivre l'aventure. En revoyant toutefois leur façon de procéder. Au départ, ils pensaient pouvoir commercialiser leurs Vieux Château Pelletan ou Château Vieux Larmande sous deux formes : un lot (le plus important) avec des bouchons, un second lot (quelques milliers de bouteilles) avec des capsules à vis. « Ce n'est pas bon », confie Jean-Pierre Magnaudeix. « Nos clients fidèles veulent retrouver les bouteilles comme ils les ont toujours vues. Même millésime, même flacon, même étiquette, même bouchonnage. Une sorte de label pour eux. Pour les capsules, nous avons donc créé une cuvée totalement à part et présentée de façon différente. »

Exposée pour la première fois à Vinexpo, cette cuvée spéciale et à capsule s'appelle Ma Agnus Deï (Magnaudeix en latin). Un Château Vieux Larmande 2004, saint-émilion grand cru. Un produit haut de gamme avec une nouvelle bouteille et une étiquette qui l'est encore plus. Ce qui permet à la société de le vendre plus cher (25 euros au lieu de 13-14) et sous une forme plus « cadeau » qu'une bouteille à mettre en cave. Ce produit s'ajoute ainsi à la gamme et permet de conquérir une autre clientèle, donc un « vrai plus ».