

## À Paris, les vins en vrac prennent du galon

12 février 2019 / Samuel Reffé (Reporterre)



Le vin en vrac, que l'on tire directement à la cuve, fait un timide retour à Paris. Il séduit autant les personnes sensibilisées à la question des déchets que les nostalgiques de la bouteille consignée.

---

Disparu dans les années 1970, le vin en vrac renaît progressivement de ses cendres. Entre nostalgiques de l'âge d'or du tirage en cuve et jeunes écologistes soutenant les pratiques « zéro déchet », les adeptes de vins frais et naturels en ont désormais pour leur compte. Retour sur l'expansion des brasseries de vins en vrac dans la ville de Paris.

Le vin en vrac se dit d'un vin qu'on tire directement à la cuve et qu'on met en bouteille soi-même. Une pratique moins coûteuse et plus écologique que la consommation de vins embouteillés industriellement.

## « Nos vins contiennent très peu de sulfites »

Dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris, en plein cœur du quartier de Belleville, la devanture de Vino Sfufo ne passe pas inaperçue. Au détour d'une petite rue perpendiculaire au boulevard des Pyrénées, une large baie vitrée laisse entrevoir huit cuves en inox, toutes accompagnées d'une tireuse. Vino Sfufo recouvre une franchise de trois caves à vins en vrac réparties dans Paris. Mais la consonance transalpine ne s'arrête pas au nom de l'enseigne. « *Nous proposons exclusivement du vin d'Italie, en provenance des régions de Vénétie, du Piémont, de Ligurie et de Toscane*, dit Frédéric, un des vendeurs, visiblement fin connaisseur du monde vinicole. *On travaille avec des producteurs italiens, auprès desquels nous effectuons un suivi régulier.* » Cette proximité permet à la cave de mettre en cuve des vins jeunes, issus des vendanges de 2017 et 2018.

La rapidité du processus est nécessaire : « *Nos vins contiennent très peu de sulfites, ils sont consommables jusqu'à cinq semaines après leur mise en cuve*, dit le jeune vendeur tout en remplissant à la tireuse une bouteille de rosso toscano. *Les raisins sont ramassés à maturité, on s'y prend le plus tard possible pour obtenir des levures naturelles.* » Résultat : un effet moindre sur le métabolisme du consommateur, puisque l'absence de levures chimiques réduit le syndrome du « mal de crâne » propre aux lendemains de consommation.



Pour conseiller ces clients, Frédéric n'hésite pas à parler de terroir, de minéralité, du cépage du vin et de son histoire. « *Je suis pédagogue, j'essaie d'orienter les clients en fonction de leurs goûts, de les faire sortir de leurs habitudes en leur proposant des vins différents* », dit-il. Et des références, Vino Sfufo n'en manque pas. « *Nous disposons en permanence d'une quinzaine de vins en réserve, notre demande s'adapte aux saisons et à la demande des clients.* » Sur l'étal, du blanc, du rouge et du lambrusco, pour que tout le monde trouve son compte. Cette



traçabilité séduit un large public : « *On compte beaucoup de jeunes parmi nos habitués, ce qui est plutôt rare pour une cave à vin. On est loin du côté "bobo" qu'on associe souvent aux caves à vins.* »

### « Une façon simple et réaliste de limiter son empreinte carbone »

Les caves qui proposent du vin en vrac soutiennent des pratiques durables en incitant leurs clients à apporter leurs propres bouteilles. La pollution dégagée par l'étiquetage, le bouchonnage et le transport des bouteilles est évitée et les frais économiques dû à l'embouteillage et au transport sont soustraits. « *Même si beaucoup de clients n'ont pas encore le réflexe d'apporter leurs propres contenants, on propose des bouteilles en verre à l'achat* », explique Frédéric. Une politique qui défend le zéro déchet donc, tout en promettant un rapport plus simple au vin.

À quelques kilomètres de là, dans le XVIII<sup>e</sup> arrondissement, Thierry Poincin, caviste de profession et amoureux de la vigne, a également franchi le pas en novembre 2012. À proximité du marché de La Chapelle, son commerce de vin en vrac met en avant des productions vigneronnes issues des terroirs languedociens. « *Cette nouvelle façon de consommer du vin attire aussi bien la jeune génération, sensible au côté écologique, que les anciens, nostalgiques des bouteilles consignées et des grandes cuves en inox* », dit-il. Le succès du vin en vrac accompagne finalement une prise de conscience, « *c'est une façon simple et réaliste de limiter son empreinte carbone. En prime, avec le vrac, on économise 30 à 40 % sur le prix d'une bouteille* ».



---

**Lire aussi :** [Des paysans cévenols font renaître des vins issus des cépages « interdits »](#)

---

**Source :** Samuel Reffé pour *Reporterre*

**Photos :** © Samuel Reffé/*Reporterre*

- Emplacement : [Accueil](#) > [Editorial](#) > [Alternative](#) >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/A-Paris-les-vins-en-vrac-prennent-du-galon>