

Cuves, fûts et amphores

My Bacchus, la bonde connectée qui lève 700 000 €

Vendredi 26 mars 2021 par Patrick Touchais

[Lire plus tard](#) [Commenter](#) [Imprimer](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#)



Deux ans de travail ont été nécessaires à Alexandre Ermenault pour créer la bonde connectée. - crédit photo : Patrick Touchais

La start-up nantaise, créatrice de la bonde connectée, vient de réaliser une belle levée de fonds pour poursuivre son aventure.

L'année 2021 sonne comme celle de l'accélération pour My Bacchus. La start-up nantaise est née en 2017 des mains et des idées d'Alexandre Ermenault, un informaticien, passionné de vins. Après deux années de travail, il a lancé le "chai connecté", la première bonde connectée. Concrètement, les obturateurs (adaptables sur cuves, fûts et amphores) dotés de l'électronique idoine mesurent, à l'intérieur du contenant : la température en deux points, la hauteur de vide, l'oxygène et le gaz carbonique dissous ; et à l'extérieur : l'hygrométrie, la température et la pression atmosphérique. Le tout relié à un smartphone, une tablette ou un ordinateur, permettant d'obtenir des données sur l'évolution de ses vins sans aucun prélèvement. L'innovation a été saluée par des prix au Vintech et à Dionysud en 2020.

Le jeune entrepreneur vient de lever 700 000 € pour continuer l'aventure. 550 000 € ont été obtenus auprès de *business angels* régionaux, et le reste a été sollicité sous forme de prêts bancaires. Déploiement commercial, accroissement des ressources humaines, poursuite du développement de la R&D... sont au menu de l'année.

Développement commercial

« On est en train de structurer notre réseau de distribution. Pour l'instant, on travaillait tout en direct. En 2020, on a vendu en Loire et Bordelais, une grosse centaine de bondes. 250 sont en commande. On va désormais attaquer d'autres régions, comme la Bourgogne ou le Sud » précise Alexandre Ermenault. Côté développement technologique, My Bacchus travaille sur les mesures de SO₂ et d'éthyl-phénols. Le prix d'une bonde oscille entre 300 et 600 € HT, et la location est possible. En 2020, la start-up a réalisé un chiffre d'affaires de l'ordre de 50 000 € et ambitionne de multiplier par 10 cette année.

A LIRE AUSSI

GRAND CONFORT

Les sondes Winegrid gardent un œil sur vos vins

HIGH TECH

Ces bondes connectées suivent en temps réel la fermentation et l'élevage des vins