

A l'IFA 2025, Frio intègre l'IA à son application Vinotag et redéfinit l'art de la conservation

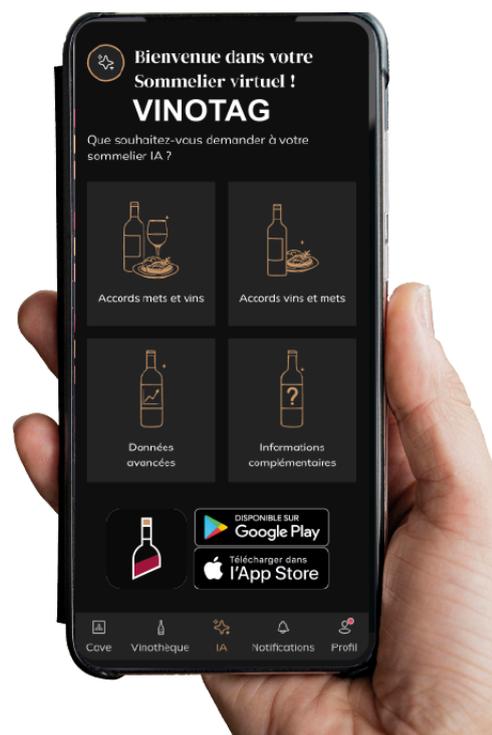
Le groupe présente ses dernières innovations en matière de cave à vin mais aussi de cave à bière, cave à fromages et cave à légumes

Arnage - 05 septembre 2025 - Présent à l'IFA 2025 (stand n°125, Hall 6.1), le groupe Frio – leader européen des caves à vin – dévoile ses dernières solutions professionnelles et modulables, allant jusqu'au sur-mesure, sous les marques La Sommelière, Climadiff, Avintage, Avintage Sur Mesure et Temptech. Cette édition marque un tournant stratégique pour le groupe, qui enrichit son application Vinotag® de fonctionnalités basées sur l'intelligence artificielle et étend son expertise à de nouveaux univers de conservation – bière, fromages, légumes – tout en réaffirmant son statut de pionnier de la cave à vin connectée.

L'intelligence connectée au cœur de l'expérience Frio

Cette année, le groupe annonce une évolution majeure de **Vinotag®**, son application dédiée à la gestion du vin. Pour répondre aux attentes de ses 84 000 utilisateurs actifs, l'application Vinotag (disponible sur IOS et Google Play), qui permet notamment de piloter à distance les caves connectées (wifi) du groupe, va intégrer l'intelligence artificielle. Véritable sommelière personnelle à domicile, cette IA propose des accords mets et vins et vins et mets sur mesure, en tenant compte du contenu réel de la cave et des plats envisagés.

L'application ne se contente pas de recommander des bouteilles : elle met à disposition des fiches complètes pour chaque vin – informations sur le domaine, méthode de vinification, date d'apogée, conseils de dégustation, philosophie du vigneron... – pour offrir la possibilité à chacun d'approfondir sa culture œnologique, comme s'il échangeait avec un professionnel en boutique. Un chat interactif vient enrichir l'expérience : il permet de poser des questions à l'IA, d'obtenir des statistiques, d'identifier les bouteilles à consommer en priorité ou d'estimer la valeur globale de sa cave. Cette approche éducative, intuitive et experte met la technologie au service du savoir-faire et de la découverte en guidant, avec précision et simplicité.



Ces nouvelles fonctionnalités apportées par l'IA ont été plébiscitées par les 80.000 utilisateurs de Vinotag que nous avons consultés. Grâce à cette communauté d'utilisateurs passionnés de vins, nous allons continuer à faire évoluer Vinotag et rendre nos gammes de caves à vins toujours plus attractives tant sur le plan produit que sur les services apportés grâce à la connectivité déclare Didier Grychta, Président du Groupe Frio.

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le froid de précision s'ouvre à de nouveaux usages

Longtemps dédié à l'univers du vin, le groupe Frio démontre à l'IFA 2025 sa capacité à investir de nouveaux territoires avec exigence et innovation. Le groupe dévoile désormais des solutions de conservation haut de gamme pour d'autres produits sensibles.

Après le lancement en début d'année de la cave à bière BEER150 sous la marque LA SOMMELIERE (à retrouver sur le stand IFA 2025), le groupe Frio présente en avant première à l'IFA deux nouveaux produits qui sortiront dans les prochaines mois sous la marque AVINTAGE.

Chez Frio, nous croyons à une nouvelle génération de caves, capables de sublimer la conservation de tous les produits vivants, complexes et fragiles. Avec cette diversification, nous mettons notre expertise du froid de précision au service d'un art de vivre exigeant, déclare Didier Grychta, Président du groupe Frio.

AVU60VEGETAL, Avintage dévoile en avant-première sa cave à légumes : l'innovation au service de la fraîcheur et de la santé



La consommation des Français a profondément évolué ces dernières années : cuisine maison, recherche d'une alimentation saine et mise à l'honneur des produits frais. Aujourd'hui, plus de 80 % des Français intègrent systématiquement fruits et légumes dans leurs repas*. Pourtant, leur conservation reste un défi : les réfrigérateurs modernes, souvent trop froids, secs ou dotés de technologies No-Frost, ne sont pas adaptés à une conservation de ces aliments fragiles.

Face à ce constat, Avintage innove avec une cave à légumes unique, conçue pour préserver les produits dans des conditions idéales de température et d'hygrométrie. Ce nouvel espace dédié permet :

- Un espace plus important pour le stockage de produits fragiles
- Une durée de conservation prolongée,
- La préservation du goût et des nutriments,
- Une protection contre les contaminations croisées.

Résultat : des légumes plus sains, plus savoureux et toujours prêts à être cuisinés.

Cette innovation, proposée en classe énergétique E, s'impose comme la solution incontournable pour allier plaisir culinaire, santé et respect des produits.

*universcience barometre 2025 sur nos habitudes alimentaires

Plus d'informations et point de vente : www.avintage.com

Prix maximum conseillé : 1 990,00 € TTC

COMMUNIQUE DE PRESSE

AVI45CHEESE, Avintage lance la première cave à fromage intégrée en colonne

Symbole du savoir-faire gastronomique français, le fromage mérite une conservation à la hauteur de ses arômes et de sa richesse. Pourtant, dans la majorité des foyers, le réfrigérateur reste la seule option, alors qu'il n'offre pas des conditions adaptées : températures trop basses, hygrométrie insuffisante, saveurs altérées.

Pour répondre à cette problématique, **Avintage innove avec la première cave à fromage intégrée en colonne du marché**. Conçue spécialement pour optimiser la conservation et la dégustation de vos fromages favoris, elle permet :



- Une **température parfaitement maîtrisée** entre 8 et 12°C
- Une **hygrométrie optimale**,
- La **préservation des arômes et textures** pour sublimer chaque dégustation.

Comme pour le vin, avoir un fromage à la bonne température transforme l'expérience gustative. Avec cette innovation, les amateurs peuvent désormais savourer leurs fromages dans les meilleures conditions, chez eux, en toute convivialité.

Plus d'informations et point de vente : www.avintage.com

Prix maximum conseillé : 1 990,00 € TTC

Avintage poursuit ses innovations pour sa gamme PLATINUM

Après avoir lancé la toute première cave à vin intégrable en colonne dans une niche de 105 cm – permettant un alignement parfait avec une colonne four et micro-ondes (60 + 45 cm) (références



AVI105G2 et AVI105PLATINUM) – Avintage a poursuivi son innovation avec la première cave à vin intégrable sous plan de travail, spécialement pensée pour s'aligner avec des meubles de 72 cm de hauteur de porte, sans contrainte de grille de ventilation basse et offrant une continuité parfaite de la plinthe, quelle que soit sa hauteur (référence AVI72PLATINUM).

En début d'année, la marque a également dévoilé une nouvelle cave à vin intégrable en colonne de niche 98 cm, cette fois conçue pour un alignement parfait avec une colonne four et micro-ondes (60 + 38 cm) (référence AVI98PLATINUM).

Sur le salon, **Avintage présentera ses deux prochaines innovations de format** :

COMMUNIQUE DE PRESSE

- La **AVI78PLATINUM**, une cave à vin intégrable sous plan de travail, pensée cette fois pour s'adapter parfaitement aux meubles de 78 cm de hauteur de porte,
- Ainsi que la **AVI6075PLATINUM**, une cave à vin à l'avant-garde des tendances, au format inédit, répondant à l'émergence des colonnes de cuisine plus larges (75 cm). Cette nouvelle cave de 60 cm de hauteur adopte donc une largeur de 75 cm.

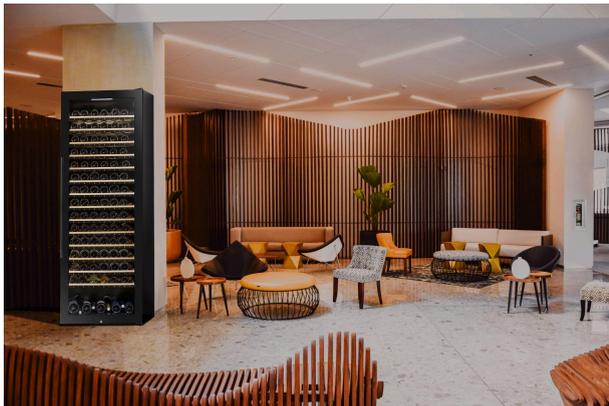
Toutes ces caves à vin sont contrôlables et réglables à distance (température, éclairage, alarmes) grâce à leur compatibilité avec l'application Vinotag®, développée par le Groupe Frio et disponible gratuitement sur IOS et Android.

Plus d'informations et point de vente : www.avintage.com

Prix maximum conseillé : AVI78PLATINUM : 2 799,00 € TTC et AVI6075PLATINUM : 2 799,00 € TTC

La gamme ECELLAR, La Sommelière, devient contrôlable à distance

Les visiteurs pourront (re)découvrir la **gamme ECELLAR** made in France de La Sommelière – première vraie cave à vin connectée du marché, élue *Grand Prix de l'Innovation 2022* : la ECELLAR185G2 (capacité de 185 bouteilles), la ECELLAR150G2 (capacités de 149 bouteilles) et la ECELLAR.BI150 (version enchâssable).



Cette année, la gamme **ECELLAR**, reconnue pour son livre de vin autonome et digital, est enrichie d'un contrôle à distance de l'éclairage et de la température. Reliées à Vinotag®, ces caves permettent de suivre les mouvements liés à l'ajout ou au retrait de bouteilles, de surveiller et d'ajuster, si nécessaire, les paramètres (température, éclairage intérieur...) de la cave, de localiser une cuvée en particulier, même si elle est conservée là depuis plusieurs années, mais aussi d'être conseillé sur le placement optimal des flacons en fonction de leurs besoins spécifiques, ou encore d'être alertés lorsque les vins sont prêts à être dégustés, voire quand les réserves disponibles s'amoinissent.

Plus d'informations et point de vente : <https://www.lasommeliere.com/>

Prix maximum conseillé : à partir de 3 490,00 € TTC



Climadiff annonce sa première cave en classe A

La gamme de caves de vieillissement de Climadiff s'enrichit d'un nouveau modèle alliant performance et sobriété énergétique.

Capable de stocker jusqu'à 204 bouteilles, cette cave concentre tous les atouts d'un modèle de vieillissement traditionnel, avec une consommation optimisée (classe énergétique A).

Grâce à une température stable, une hygrométrie maîtrisée, un système anti-vibrations, une protection contre les UV, ainsi qu'un dispositif de filtration et d'aération, elle recrée fidèlement les conditions d'une cave naturelle.

goureux pour la santé, à consommer avec modération.

COMMUNIQUE DE PRESSE

Son design sobre et contemporain, sublimé par des éléments authentiques chers à la marque — clayettes en bois naturel et porte sérigraphiée — en fait un équipement aussi performant qu'élégant.

Plus d'informations et point de vente : <https://www.climadiff.com/>

Disponible début 2026

OX40DRB et OZ6080DRB, Temptech : Innove sur les formats



Temptech continue d'élargir son offre avec la très populaire gamme Oslo. Doté de plinthe amovible, ce nouveau modèle s'intègre parfaitement derrière la plinthe de la cuisine pour une installation harmonieuse. Comme les autres modèles de la gamme, l'**OX40DRB** est doté d'un éclairage latéral délicat pour une mise en valeur optimale de votre collection de vins, d'une poignée intégrée et d'un panneau de commande innovant, incliné et retro-éclairé. Ce nouveau format n'occupe que 10 cm de plus que le modèle existant de 30 cm, mais sa capacité passe de 16 à 30 bouteilles, ce qui en fait la solution idéale pour les petites cuisines souhaitant néanmoins stocker un volume conséquent de bouteilles.

Afin de garantir une conservation parfaite et un service du vin à la température optimale, Temptech lance sa nouvelle cave à vin encastrable **OZ6080DRB**. Dotée d'une ventilation frontale, cette cave à vin encastrable s'intègre facilement à un meuble de cuisine existant, ce qui en fait le choix idéal pour les clients souhaitant ajouter une cave à vin à leur cuisine. La porte, d'une hauteur de 80 cm, s'intègre parfaitement aux nombreuses cuisines Ikea déjà présentes dans des centaines de milliers de foyers, ainsi qu'aux cuisines d'autres marques qui profitent de l'espace supplémentaire que cette hauteur de 80 cm offre. Issu de la gamme Oslo, cette cave est équipée d'un éclairage latéral et d'un panneau de contrôle incliné, mais la poignée intégrée est remplacée par une ouverture tactile permettant d'accéder à vos vins du bout des doigts.



A propos du groupe FRIO :

Leader européen et acteur mondial incontournable dans le domaine des caves à vin, le Groupe Frio propose aux professionnels comme aux particuliers des caves et accessoires autour du vin, nés de la compétence de ses marques phares : La Sommelière, Climadiff, Avintage, Avintage Sur Mesure et TempTech. Partenaire des plus grands distributeurs et cuisinistes nationaux et internationaux, le groupe exporte vers plus de 80 pays. Basé à Arnage en France (près du Mans), le Groupe Frio emploie fin 2023 avec l'intégration de TempTech, une centaine de salariés dans le monde et réalise un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros.