

## La Sommelière lance la première vraie cave à vin connectée du marché

*L'expert français en conservation de vin ajoute un bijou technologique à sa gamme : la ECellar185, première cave intelligente et connectée, conçue et fabriquée en France*

**Arnage, France - 18 mai 2021-** La Sommelière, marque du groupe Frio et leader du marché européen de la cave à vin, annonce ce jour le lancement commercial de sa dernière innovation : la ECellar185, première cave à vin intelligente et connectée du monde. Présenté pour la première fois en 2018 au salon international de l'électronique grand public IFA de Berlin, le concept de cave intelligente et connectée avait déjà séduit. Elle sera désormais disponible en magasins début juin 2021.

Fabriquée en France, avec le concours d'Eolane, spécialiste R&D d'ingénierie électronique, cette cave nouvelle génération, est la première du genre. Ses clayettes, autonomes et intelligentes, permettent de tenir en temps réel un registre de vins. Véritable révolution sur le marché de la cave à vins, cette technologie unique est pilotée depuis un smartphone grâce à l'application gratuite Vinotag®, disponible sur l'App Store et Google Play.

### *Une première mondiale fabriquée en France*

L'idée est née d'un constat simple : tenir un inventaire précis de ses vins (sur papier ou informatique) s'avère rapidement compliqué lorsque le nombre de bouteilles stockées augmente. Quant à retrouver ou savoir quelle bouteille consommer et à quel moment, l'utilisateur est rapidement perdu.

La Sommelière cherche sans cesse à optimiser ses caves pour garantir le vieillissement du vin dans des conditions optimales et innove ici pour simplifier la gestion de sa cave.



La Ecellar185 est donc la réponse à une double problématique d'organisation et de conservation. Première cave intelligente du marché, elle permet de visualiser en temps réel depuis son smartphone un registre digital du contenu de sa cave, de localiser instantanément l'emplacement exact d'un vin précis, de trouver des emplacements encore disponibles ou encore d'être alerté des dates d'apogée, ou de la nécessité de réapprovisionner un vin. Ses clayettes intelligentes, dotées de capteurs, reportent chaque mouvement de bouteille dans l'application Vinotag® et suppriment ainsi la tâche fastidieuse de gestion de cave à vin.

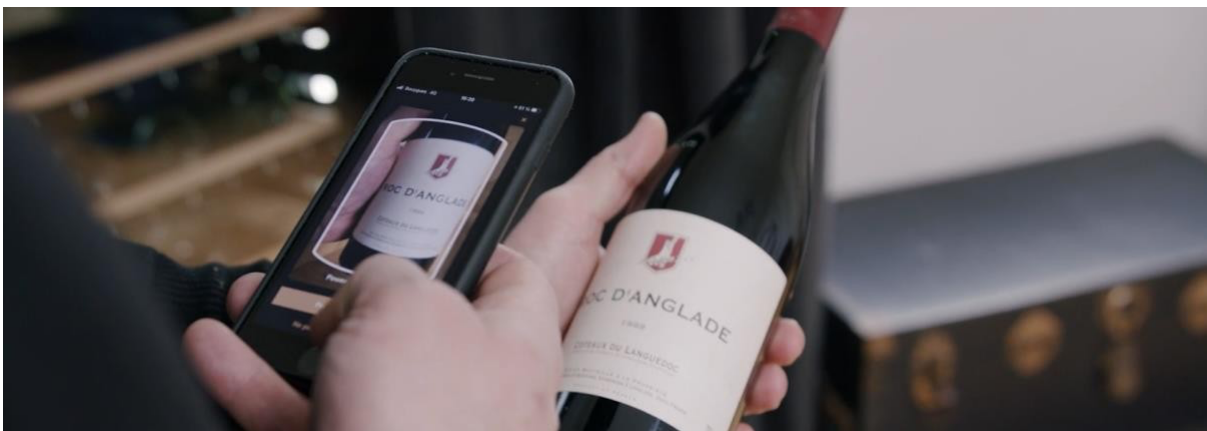
*« Avec la Ecellar, nous apportons la solution aux problèmes qu'ont rencontré tous les amateurs de vin : savoir ce que j'ai dans ma cave sans avoir à tenir un registre papier ou Excel qu'on oublie toujours de remettre à jour quand on va chercher une ou plusieurs bouteilles de vin », déclare*



Didier Grychta, président du groupe FRIO. « Elle me permet également d'être averti de la date d'apogée de mes grands crus pour ne plus laisser passer le bon moment pour les déguster. Développée avec Eolane et fabriquée en France, la Ecellar185 est une véritable innovation qui va révolutionner le marché de la cave à vin. »

### *Un bijou technologique aux nombreuses fonctionnalités*

La communication continue entre la Ecellar185 et l'application Vinotag® ouvre le champ des possibles. Les clayettes détectent instantanément les ajouts et retraits de bouteilles et reportent chaque mouvement dans l'application pour un registre en temps réel de son contenu grâce à ses 168 emplacements connectés et sa zone de stockage de 17 bouteilles.



En partenariat avec Vivino®, la rédaction de fiche-vin est facilitée. Une simple photo permet d'identifier ses bouteilles et d'accéder à une fiche vin, détaillée et personnalisable, issue de la plus grande base de données de vin au monde.

En associant ces informations, la cave sait précisément la position de chaque bouteille dans la cave. Il est ensuite possible de localiser en un simple clic une bouteille de vin précise, même stockée depuis plusieurs années. Un témoin lumineux indique alors directement dans la cave l'emplacement exact de la bouteille recherchée.

La cave va jusqu'à conseiller l'emplacement optimal pour garantir le vieillissement de son vin grâce à la technologie ESommelier®. Cet emplacement est défini par le type de vin et le temps de garde associé. La cave détermine en fonction de ces données et de la diffusion naturelle de la température, l'emplacement idéal pour faire vieillir son vin dans les meilleures conditions de conservation.

#### **Fiche technique**

Protection contre la lumière : porte triple vitrage en verre trempé avec traitement anti-UV et serrure  
Température précise et constante réglable au degré près : panneau de contrôle digital, alarmes de température et fonction hiver.

Hygrométrie contrôlée

Absence de vibrations : technologie SilentBlock

Système de filtration et d'aération : filtre à charbons actifs

#### **Des fonctionnalités révolutionnaires**

12 clayettes connectées, technologie brevetée

Application de gestion de cave à vin dédiée Vinotag®

Détection instantanée des ajouts et retraits de bouteille pour un registre en temps réel de ses vins

Technologie de placement assisté ESommelier® et fonction de recherche de ses vins

Alertes niveau de stock et date d'apogée

Prix maximum conseillé : 3990 euros TTC.

En vente chez les revendeurs spécialisés et sur [www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)

#### **A propos de la Sommelière :**

La Sommelière est une marque phare du groupe Frio, spécialisé dans le domaine du froid domestique, professionnel et médical. Fondée en 1993, leader sur le marché européen et présente dans plus de 40 pays, elle propose, aux particuliers comme aux professionnels, une large gamme de caves à vin : de la cave de service 18 bouteilles à la cave de vieillissement de plus de 329 bouteilles jusqu'à la cave 100% connectée. Plus d'informations sur : <https://www.lasommeliere.com/fr/>