

### VINS & BOUCHONS

(Sources : « Ken Wijn Magazine », Wikipédia, Dico du vin, Oenologie.fr, franckthomas formation, Le Figaro.fr, Amorim)



#### **Le bouchon en liège.**

Son usage était déjà connu des Grecs qui obstruaient les amphores avec du liège recouvert de plâtre ou de résine. Le bouchon de liège est ensuite éclipsé par une cheville de bois recouverte de tissu.

Ce n'est que vers 1728 qu'il réapparaît au service des bouteilles de champagne.

Le liège est le matériau le plus communément utilisé pour les bouchons car il remplit plusieurs exigences. Il est étanche, souple et poreux à l'air. À la fois poumon et filtre, le bouchon de liège permet une circulation de gaz entre le vin et le milieu extérieur et assurerait, selon un mythe répandu, la micro-respiration du vin. Selon que cet échange est équilibré ou non, le vin vieillirait bien ou mal.

En réalité, le vin n'a pas besoin de cette micro-respiration par l'intermédiaire du bouchon pour bien évoluer par les processus d'oxydoréduction. Les travaux de l'œnologue Émile Peynaud et du professeur Pascal Ribereau-Gayon ont montré dans les années 1960 que le vin évolue avec l'oxygène qu'il contient en lui (celui dissous dans l'alcool et celui contenu dans l'espace entre le niveau haut du vin et le miroir du bouchon).

#### **Le gout de bouchon.**

Parfois évident, parfois très subtil et semant le doute, le gout de bouchon, mais on devrait plutôt dire l'odeur de bouchon, dans un vin fait partie des intrigues de la dégustation œnologique.

L'odeur de bouchon s'accroît à l'aération. En cas de doute, on laisse aérer le vin dans le verre une dizaine de minutes et l'odeur s'accroît.

Début des années 2000 ont déploré ce phénomène dans +/- 5 à 10 % des flacons et les vins les plus prestigieux n'échappaient pas à celui-ci.

Fort heureusement le phénomène est en net recul, tant au niveau de sa fréquence que de son intensité.

En effet des modifications et des améliorations dans les méthodes de production ont permis de réduire celui-ci de 80 %.

Le SAQ (Suivi Aval Qualité), un organisme qui analyse les vins du marché, constatait en 2009 que le pourcentage de vins « bouchonnés » était de l'ordre de 3 pour 1.000 bouteilles (0,3 %) et lors du « Mondial de Bruxelles » de 2010 seulement 1% des 6.624 bouteilles présentées au jury furent rejetées pour ce seul motif.

#### **Mais d'où provient ce désagrément ?**

La source se trouve dans la présence, irréversible, d'une molécule très odorante portant le nom barbare de Trichloroanisole (TCA) responsable de la contamination du vin et de la présence, plus ou moins importante, d'une odeur qui rappelle le liège, la poussière, le moisi, rendant le vin généralement inconsommable.

C'est un scientifique suisse, Hans Tanner, qui a montré en 1981 que le goût de bouchon provenait principalement de cette molécule fabriquée par des moisissures nichées dans le liège en présence de composés chlorés, les chlorophénols, provenant des produits utilisés pour laver les bouchons lors de leur fabrication.

Il faut savoir qu'un gramme de TCA peut contaminer 266 millions de bouteilles.

Le TCA et d'autres contaminants peuvent aussi se retrouver dans les bois, surtout les bois de charpente traités.

Ce qui fait qu'on peut à l'occasion détecter l'odeur de bouchon dans des vins obturés avec une capsule à vis.

Mais c'est de plus en plus rare, les vignerons éliminent les charpentes traitées de leur cave de vinification.

#### **Le seuil de perception.**

Il varie, d'un individu à l'autre, de 1,5 à 8 nano grammes (ng) par litre (1 nano gramme = 1 milliardième de gramme). En dessous de 5 ng/l la plupart des consommateurs ne perçoivent pas le phénomène.

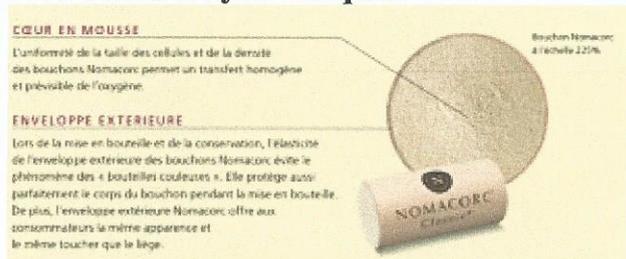
Les dégustateurs entraînés peuvent le détecter à partir de 4 ng/l voir, pour les plus sensibles, à partir de 2 ng/l.

## Autres systèmes de bouchage.

L'écart entre une qualité attendue (un bouchage neutre du point de vue organoleptique) et une qualité obtenue laisse la place à l'innovation et aux nouveaux systèmes de bouchage : bouchons synthétiques, capsules à vis, bouchon de verre, etc. dont on est en droit d'attendre une performance technique supérieure.

L'idée d'un substitut au bouchon traditionnel de liège est née de la nécessité de répondre à une progression de la demande, à la baisse des coûts et à la problématique du goût de bouchon.

## Le bouchon synthétique.



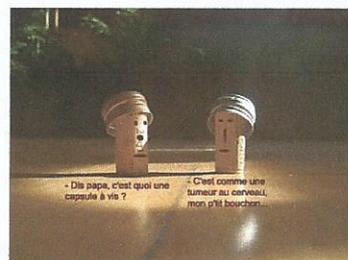
Fabriqué à base de polymères et de gaz carbonique pour le noyau et de l'extrudage d'une peau extérieure en plastique flexible, le risque d'un goût de bouchon disparaît (à condition qu'il ne provienne pas de la maturation du vin en fut, ce qui est encore possible à cause du bois).

Les avantages du bouchon synthétique sont qu'il permet d'éviter les problèmes de contaminations dû au bouchon, le risque de « couleuse » (le bouchon fuit) et qu'il coûte moins cher que le bouchon en Liège.

Ses inconvénients sont que sur des vins puissants, le bouchon synthétique peut être trop hermétique entraînant à l'ouverture de la bouteille une odeur sauvage voire désagréable ce qui peut créer un doute sur le vin et nécessite parfois un carafage. Par ailleurs, ces bouchons peuvent parfois mener le vin à s'oxyder et à prendre un goût de pétrole.

L'utilisation du bouchon synthétique progresse sans pour autant s'imposer et répond donc surtout à une préoccupation économique. L'importance du prix du bouchon pour un « vin de table » n'a pas le même sens que pour un bouteille « Grand Cru Classé » par exemple.

## La capsule à vis.



Les capsules à vis ont été introduites depuis le début des années 1970 en commençant par la Suisse; puis elle a connu un fort développement en Australie et en Nouvelle-Zélande.

En France, ce phénomène est plus récent et apparaît vers les années 2000.

Les avantages de la capsule à vis sont les mêmes que pour le bouchon synthétique, en terme de contamination et de couleuse mais de plus l'ouverture de la bouteille ne nécessite pas de tire bouchon.

Son coût est également inférieur à celui du bouchon en liège.

Ses inconvénients sont qu'il n'est pas encore accepté dans l'esprit du consommateur, il souffre d'une mauvaise image associée à une qualité de vin bas de gamme.

Pour d'autres consommateurs, « dévisser » est perçu comme un manque de prestige face au vin dégusté.

## Le bouchon en verre.



C'est un cylindre de verre qui assure un bouchage complètement hermétique, cette méthode étant souvent utilisée en chimie. Un anneau d'étanchéité en plastique permet le maintien du bouchon et l'étanchéité.

Alternative au liège, aux bouchons synthétiques et à la capsule à vis, le bouchon en verre s'invite depuis quelques années dans les goulots.

De plus en plus de vignerons sont séduits par le concept ! L'élégance et la facilité d'utilisation du bouchon en verre étant deux critères déterminants dans l'adoption de ce mode de bouchage.

Mais ce n'est pas tout. Pour un bouchage complètement hermétique, et face à la concurrence de la capsule à vis, le bouchon en verre s'impose petit à petit, notamment grâce à son esthétique et lui aussi ne nécessite pas de tire bouchon pour ouvrir le flacon.

Sérieux concurrent de la capsule à vis, le bouchon en verre ne saurait encore détrôner le liège et sa capacité de longue conservation du vin.

Son gros inconvénient est son prix qui se situe environ entre 2,5 à 5 fois plus cher que le bouchon en liège.

### **Le bouchon en liège SANS goût de bouchon.**

Face à une concurrence de plus en plus présente pour tenté de détrôner le bouchon en liège les chercheurs et principalement les producteurs de bouchons en liège ont investi dans la recherche de nouvelles technologies pour la fabrication du bouchon en liège.

EUREKA!

La solution est celle du bouchon Diam qui élimine le principal pollueur (TCA).

Le procédé est basé sur un brevet du Commissariat à l'énergie atomique (CEA) qui utilise les diverses phases critiques du gaz carbonique.

Le liège est réduit en poudre, on procède à l'extraction du TCA mais aussi de nombreux autres composants responsables de faux goûts, et on reconstitue le bouchon.

### **Le bouchon en liège SANS tire bouchon.**



En 2013 est créé, par le portugais Amorim, no 1 mondial du bouchon en liège et l'américain O-I, leader de l'emballage en verre, un bouchon en liège ne nécessitant pas de tire-bouchon.

Le bouchon adapté au filetage intérieur spécifique du goulot de la bouteille fait qu'on peut l'enlever et le remettre à volonté.

Helix, c'est son nom, est un bouchon en liège (des microgranulés agglomérés) que l'on peut enlever et remettre à volonté.

Concrètement, l'intérieur du goulot de la bouteille est fileté, et lors de l'introduction du bouchon (les chaînes d'embouteillage ne nécessitent que peu d'adaptation), ce dernier se rainure suivant ce filetage.

Les deux parties sont alors en parfaite complémentarité et en étanchéité totale.

### **Conclusions.**

Malgré la comparaison entre tous ces types de bouchons, une majorité mondiale préfère encore le bouchon en liège.

En effet 94% des américains, 90% des français, 86% des espagnols et 85 % des italiens favoriseraient le bouchon en liège.

Il est donc difficile d'avoir un avis personnel sur le meilleur type de bouchon chacun d'entre eux ayant leurs propres avantages et inconvénients.

Les principaux facteurs déterminant dans le choix de chacun seront l'aspect technique, esthétique et économique.

**DONC, STOP! A « LA GUERRE DES BOUCHONS ».**