



Un tour de vis au bouchon

« Les capsules à vis vont-elles finir par détrôner les bouchons en liège ?



Affaire à suivre dans les plus prestigieux de nos vignobles.

- **C'est fait. Depuis le printemps 2004, le vigneron Michel Laroche bouche ses grands crus de Chablis (Clos Blanchots, Vaudevey) avec une capsule à vis.**
- **Au château Margaux, dans le Bordelais, on mène de circonspectes expériences sur 24 bouteilles de Pavillon rouge 2003, le second vin du domaine.**
- **En Alsace, à Kientzheim, la famille Paul Blanck embouteille déjà ainsi la moitié d'une production de 220000 bouteilles.**



Or en France, jusqu'alors, cette technique concernait les vins de table ou les crus de consommation rapide.

Appliquée aux vins de garde, elle manifeste une véritable confiance dans une technique largement employée en Australie, **méthode radicale pour en finir avec le goût de bouchon.**

Reste à savoir si elle permettra de laisser mûrir des vins pendant 10, 20 ou 50 ans. »

Article Cuisine Gourmande – Mars avril 2005