



BLANCK

Le goût de bouchon

« Rien n'est plus rageant que d'ouvrir une bouteille de vin dite « bouchonnée ». D'ailleurs, le bouchon a bon dos car il n'est pas seul responsable de ce mauvais goût de liège ou de moisi. Pour éviter pareille mésaventure, qui concerne une bouteille sur vingt dans le monde, les professionnels grouillent d'imagination. »

Laure Gasparaotto, Le Figaro - 19 avril 2004

« Le liège, utilisé traditionnellement, possède toutes les caractéristiques qui assurent une bonne étanchéité, mais, produit naturel, il comporte des faiblesses dont la présence de TCA à l'origine du « goût de bouchon ».

Qu'est-ce que le goût de bouchon ?

Les expériences ont montré qu'en principe chaque vin souffre du goût de bouchon.

Mais son importance varie selon le composé chimique du trichloroanisole qui va de deux à cinq ppt (part par trillion), une faible dose, qui est en deçà de la limite perceptible par l'homme. Les experts des laboratoires peuvent sentir le goût de bouchon à partir de dix ppt. Lorsque quelqu'un se plaint d'un vin bouchonné au restaurant, le taux est en général de 50 à 100 ppt !

Mais un doute peut encore subsister : « le vin ne risque-t-il pas d'arriver sur la table du consommateur avec un défaut de conservation ? ».

On ne remet pas en cause des habitudes de bouchage sans y apporter un soin extrême.

L'aspect très révolutionnaire du bouchage Stelvin® a demandé un temps très long pour la mise au point, accompagné de tests faits avec les instituts les plus réputés. C'est dans les années 1960 que l'idée de ce bouchage à vis pour les vins a pris naissance. Petit à petit, de remarquables progrès techniques ont été apportés qui ont eu raison de nombre de réticences liées à la tradition.

Le concept de la capsule à vis Stelvin répond à ces nouvelles exigences de consommation :

En effet, cette capsule permet de conserver les qualités du vin grâce à une parfaite étanchéité au liquide, une régulation contrôlée des échanges de gaz et, surtout, une absence de TCA.

Trichloroanisole : molécule très puissante, à l'origine du goût de bouchon d'où provient cette odeur désagréable de linge mouillé.

Par ailleurs, l'utilisation de la bouteille est améliorée grâce à une ouverture et une re-fermeture faciles ; autre avantage : debout, couchée ou tête en bas, la bouteille se conserve et se transporte dans toutes les positions.

Capsule à vis de bouchage à jupe longue avec bague d'inviolabilité avec son joint d'étanchéité Elle est organoleptiquement neutre.

Il s'agit d'une capsule à vis, dotée d'un joint spécifique adapté à chaque vin. Par ailleurs, cette capsule est très pratique car elle permet à la bouteille de s'ouvrir très facilement, et se refermer pour une consommation fragmentée.

L'excellente qualité technique du bouchage à vis des vins n'est actuellement plus contestée. Plus de 20 ans d'essais comparatifs, de mesures, de dégustations..., ont conduit tous les œnologues à la même conclusion :

- Excellence du bouchage, même pour les longues durées de conservation
- Neutralité organoleptique absolue : pas de migration du joint d'étanchéité vers le contenu
- Étanchéité : plus de bouteille couleuse - facilité d'ouverture préservant l'intégrité du bouchage.

« Comme alternative au bouchon de liège, la capsule à vis semble en bonne position : elle vit même les prémices fulgurantes d'une histoire sans retour.

Entre 2002 et 2004, la vente de la capsule à vis a tout simplement doublé (Pechiney annonce 400 millions de capsules à vis dans le monde pour 2004). »



Laure Gasparaotto, Le Figaro -19 avril 2004.