



— RAISINS ET SENTIMENTS

La guerre des bouchons

En Bourgogne, où les vins ont longtemps été affectés par le goût de liège, Jean-Pierre Charlot et son équipe testent de nouveaux bouchons.

8 avril 2017 Épisode n° 9

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

PDF généré le 8 avril 2019 pour kclubdijon@outlook.fr

Ce matin-là, toute l'équipe du domaine Voillot est réunie dans le bureau de Jean-Pierre Charlot, le patron, pour goûter à l'aveugle des bouteilles bouchées différemment dans trois appellations du millésime 2015. Il tente une expérience cette année. Pour chacun de ces trois crus, il teste sur cent bouteilles trois bouchons différents. Le liège, qu'il utilise d'habitude. Et deux modèles plus technologiques, pour lesquels il voudrait vérifier si des goûts synthétiques peuvent apparaître. Et si l'évolution du vin diffère dans le temps.

Le domaine Voillot est plutôt épargné par les goûts de bouchon, alors qu'ils ont sérieusement troublé la région. Pendant longtemps, la Bourgogne a toléré officiellement 3 % de goût liégeux sur ses vins, sans procédure très sérieuse pour contrôler ce taux. Il arrivait régulièrement que des bouteilles soient bouchonnées dans des dégustations organisées pour l'obtention de l'agrément par exemple. On la remplaçait discrètement, en disant que le vigneron n'y était pour rien. C'est vrai, mais cela masquait l'étendue du problème.

Et puis, il y a une quinzaine d'années, la région s'est reprise et a mis en place un « suivi aval qualité ». L'interprofession (qui réunit tous les métiers et toutes les appellations de la Bourgogne viticole) a commencé à organiser des prélèvements anonymes de bouteilles, dans les domaines, dans les grandes surfaces, chez les cavistes, en France et à l'étranger, afin de vérifier ce qui se vend. Des analyses ont été effectuées. Le taux de bouteilles bouchonnées se situait en réalité entre 8 et 9 % ! Le consommateur n'en a jamais rien su.

La pression a été mise sur les vignerons et les bouchonniers, et les bouchons synthétiques et les capsules à vis ont commencé à se développer

Taire ce qui dysfonctionne. C'est un réflexe très classique, surtout dans le monde paysan, pour ne pas dégrader à

court terme l'image de toute la filière. En découvrant l'ampleur des goûts de bouchon, l'interprofession s'est donc fâchée discrètement. Les vins gagnaient dans le même temps en précision, les profils aromatiques devenaient plus nets. La moindre déviance, que les scientifiques du vin appelle un « bruit de fond », sautait d'autant plus aux narines. La pression a été mise sur les vigneron et sur les bouchonniers, en menaçant ces derniers de révéler les chiffres. Cela a permis des progrès spectaculaires. Les bouchons synthétiques et les capsules à vis ont commencé à se développer, ce qui a donné un peu d'air aux fabricants de bouchons en liège : pour faire face à la demande trop importante, certains avaient eu tendance à fournir des bouchons de moins bonne qualité et à lever des lièges qu'ils savaient douteux.



Opération d'embouteillage au domaine Voillot
— Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Un bouchon très particulier est apparu à cette période et fait beaucoup parler de lui ces temps-ci dans le monde viticole : le « Diam » que fabrique une filiale d'Oeneo. Au départ, le liège est prélevé de façon très classique, on le sèche dix à douze mois à l'air libre. Ensuite il est bouilli, broyé, afin d'en faire une sorte de farine, qui est tamisée, avant d'être soumise dans de grandes cuves à du dioxyde de carbone porté à l'état supercritique (une température et une pression

particulièrement élevées). Cette étape transforme le gaz en solvant et lui permet d'extraire certaines molécules d'un produit, comme la caféine lorsque l'on veut produire des cafés « décaféinés », ou précisément celle qui donne un goût de bouchon.

Les « Diam » font un malheur, et du coup les autres groupes, qui vendent du liège classique, sont vent debout et font courir le bruit que ce modèle pollue les vins et apporte des goûts synthétiques. C'est ce que Jean-Pierre Charlot voulait vérifier avec sa petite expérience. Dans la région, il sait que des grands négociants ont opté pour ces obturateurs, qui peuvent être plus ou moins étanches, même pour des vins très chers. Surtout pour leurs blancs : la Bourgogne a connu un gros souci d'oxydation prématurée de ses grands blancs, les producteurs et négociants cherchent en tous sens comment régler le problème, en traitant mieux leurs sols et en bouchant leurs vins de façon plus étanche.

On ne détecte aucun faux goût pour les crus aux bouchons technologiques, mais les vins gardés par le liège paraissent pour l'instant plus épanouis

Dans le bureau de Jean-Pierre, toute l'équipe se concentre. Il a voulu tous les réunir pour les « impliquer » dans l'expérience, dans les choix que doit faire le domaine. Certains d'entre eux doutent un peu, ne comprennent pas pourquoi on changerait les bouchons puisque le domaine est épargné. « Avec des bouchons en liège naturel, explique le vigneron, il y

a des différences entre les bouteilles à l'ouverture, c'est parfois gênant. Il n'y a pas d'homogénéité. Et puis j'ai toujours peur des goûts de bouchons. » Il y a trois cuvées à tester. Volnay village, pommarid village et volnay premier cru Champan. Chacune a été embouteillée avec trois bouchons différents. Un liège classique du domaine, de marque Socali (Société catalane du liège, dans les Pyrénées-Orientales), un « Diam 5 », peu étanche, et un « Diam 10 », plus hermétique à l'air. Le nez dans le verre, certains ferment les yeux. Premier constat : à ce stade, encore précoce, on ne détecte aucun faux goût, rien de synthétique. Jean-Pierre Charlot est rassuré. Mais on pousse un peu l'analyse, et on constate qu'au bout d'un mois seulement, les vins semblent se comporter de façons différentes. Les vins gardés par le liège paraissent pour l'instant plus épanouis. « *L'oxydation est plus franche, le fruit plus exalté, plus ouvert, il y a une belle longueur, c'est séduisant* », commente un ami que Jean-Pierre a invité à la dégustation. Tout le monde opine autour de la table. Jean-Pierre observe les visages. Puis à propos du même volnay, bouché par un Diam 10 : « *Le nez est éteint, c'est presque réducteur, plus plat en bouche, austère. On ne lui donnerait pas le Bon Dieu sans confession.* »



Le vin ne réagit pas de la même façon en fonction du type de bouchon — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Le choix du bouchon est une gestion de l'oxygène. Veut-on que le vin bénéficie de la micro-aération que permettent certains lièges (il en existe aussi d'extrêmement hermétiques) ? Ou au contraire veut-on le préserver totalement de toute oxydation, même lente, pour retarder le vieillissement ? Peut-être que dans quelques années, les crus bouchés avec le Diam 10, sur la retenue pour l'instant, exploseront au nez et en bouche. Mais cela veut dire qu'il faudrait boucher différemment ceux que l'on doit déboucher plus tôt, pour faire goûter aux acheteurs ou dans les concours. Et choisir les bouchons en fonction du potentiel des vins. Du Diam 10, ou 20, ou 30, pour les vins de longue garde, et du liège assez aéré pour les vins de soif, à ouvrir plus rapidement. Le choix ne se fera pas tout de suite. Les effets ne se mesurent pas en quelques semaines. C'est pour cela qu'on a mis de côté une centaine de bouteilles de chaque bouchon. Prochaine étape dans quelques mois, pour voir si les trois vins ont évolué différemment. 🍷

Bouchonné

Le goût de bouchon est provoqué par une molécule, le trichloroanisole (TCA), qui se forme au contact entre une moisissure présente dans le liège et un produit chloré (insecticide près d'une forêt de chênes-lièges, fongicide dans un chai...). Les nez fins détectent le TCA dès quelques nanogrammes par litre et la molécule, au lieu de disparaître, se renforce à l'oxydation.

L'agrément

Pour inscrire le nom de l'appellation sur l'étiquette, un vin doit obtenir un agrément. Le syndicat d'appellation réunit des vigneron afin de goûter à l'aveugle, vérifier que la bouteille ne comporte pas de goûts déviants, et aussi qu'elle est « conforme » aux standards de l'appellation. Ce qui, dans de nombreuses régions, écarte les vigneron qui font de bonnes choses un peu différentes...

« Lever le liège »

Il faut attendre en moyenne dix ans pour « lever le liège » d'un chêne. On dit aussi que l'on « démascle » un arbre.

Oeneo

Oeneo est un groupe français créé après les rapprochements successifs de tonneliers et de bouchonniers issus au départ de Charente. Il vend désormais un milliard de bouchons chaque année dans le monde.

La réduction

La réduction est le contraire de l'oxydation. Totalement privé d'oxygène, le vin peut prendre un petit goût de renfermé qui n'a rien d'inquiétant. Contrairement au goût de bouchon cela s'estompe et disparaît très vite, il suffit tout simplement d'aérer, oxyder, le vin, dans une carafe ou en tournant son verre.

Pinots noirs

Les pinots noirs, cépage avec lequel on fait la plupart des rouges de Bourgogne, ont cette particularité d'être très flatteurs dans leur jeunesse, puis de « s'endormir », devenir très atones, pour se réveiller ensuite et exploser aromatiquement, du moins lorsque le fruit était sain.

Des bouchons moins chers

Alors que les bouchons de liège classiques qu'utilise le domaine Voillot coûtent 38 centimes, les prix des deux modèles Diam testés sont de 22 et 26 centimes.

PDF généré le 8 avril 2019 pour kclubdijon@outlook.fr

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

Édité par Alexis Boisselier

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :
<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep9-bouchon/>

Éditeur

Les Jours est édité par la société *Les Jours SAS*.

- *Capital social* : 123 170 €
- *Immatriculée sous le numéro* 812 749 323 *au RCS de Paris.*
- *Numéro de TVA intracommunautaire* : FR 12 812749323
- *Numéro de CPPAP* : 0118 Y 92937
- *Adresse* : Les Jours - BP 103 - 75921 Paris 19 PDC
- *Téléphone* : 09 83 98 59 95
- *E-mail* : contact@lesjours.fr
- *Directrice de la publication* : Isabelle Roberts