

Le goût de bouchon

Le goût de bouchon se caractérise par une odeur liégeuse, de moisi, d'humidité. Si chacun y est plus ou moins sensible, en tous les cas le vin est imbuvable. Explications.

L'origine du goût de bouchon

Le responsable a été identifié en 1980 par un chercheur suisse : il s'agit d'une molécule de chlore, le trichloroanisole, dit TCA. Depuis, on a isolé d'autres molécules, très proches chimiquement du TCA, mais aux origines différentes, et qui parasitent aussi les vins. Il est impossible de savoir, à la dégustation, de quelle molécule il s'agit.

Le liège est une matière micro-poreuse qui fixe les odeurs d'ambiance de façon incroyable. À côté du vrai goût de bouchon il peut y avoir d'autres mauvais goûts.

Le taux de contamination aujourd'hui constaté se situe autour de 1,5%. Ce taux a surtout diminué les 6-7 dernières années, depuis trois ans il stagne.

Les causes de la contamination

Il est communément admis que les trois-quarts des contaminations proviennent des chais, un quart du bouchon. L'essor, au début des années 90, des vins élevés au château et la construction de chais climatisés, ont favorisé des environnements confinés ; les palettes de stockage et les traitements des charpentes ont amplifié le phénomène, la pollution ne passant pas à travers le bouchon mais suivant les courants d'air.

Les solutions du côté des producteurs

La réaction des bouchonniers a été radicale et la qualité des lièges s'est beaucoup améliorée depuis la fin des années 90. Dans le même temps, d'autres modes de bouchage se sont développés : bouchon synthétique, bouchon en verre, capsule à vis.

Selon Pascal Chatonnet, le seul bouchon garanti anti TCA est le Diam. Et notez qu'un vin capsulé à vis peut tout de même développer un goût « dit de bouchon », si le joint d'étanchéité en plastique a lui-même été contaminé auparavant... C'est peu fréquent mais cela existe !

*La solution serait d'analyser le vin avant sa **mise en bouteilles**. Cela ne coûte pas très cher mais très peu de laboratoires sont capables de le faire.*

Que faire face à un vin bouchonné ?

*Pas grand-chose, sinon ouvrir une autre **bouteille**...*

Certains ont inventé des filtres, à l'efficacité discutable.

Toutefois, sachez que pour les bouteilles gardées chez soi, il n'y a pas de danger car une fois la bouteille bouchée, il n'y a plus aucun risque à ce que le goût traverse le bouchon.

Cependant, une précaution s'impose : ne jamais reboucher le bouchon à l'envers !

ENCADRE : Bordeaux touché aussi !

Le Bordelais a, comme de nombreux vignobles, été touché par cette pollution : Pascal Chatonnet, oenologue et lui-même propriétaire de plusieurs domaines à Saint-Emilion et Lalande-de-Pomerol, a largement étudié le sujet et contribué à l'éclaircir. Le « pic » se serait produit entre 1980 et 2000. Il confiait dans TAST qu'entre 1993 et 1999, 100% des producteurs étaient concernés à Bordeaux, sans exception, mais que seule une minorité des vins avaient été pollués. Aujourd'hui, le continent le plus touché est l'Amérique du Sud.

Source : TAST 53, www.bettanedesseauve.com, interview de Pascal Chatonnet.

www.idealwine.net

