Perspectives

Influence des bouchons synthétiques et en liège sur le profil organoleptique des vins

par Bénédicte NICOLINI, Département Bouchage et Conditionnement

Dans un contexte économique tendu, les consommateurs et utilisateurs de bouchons pour vin tranquille, sont en recherche permanente de sécurité et de régularité du produit.
Dans ce cadre, la méthodologie d'analyse sensorielle par macération appliquée sur les bouchons de liège et sur les bouchons synthétiques permet de tester non seulement l'aptitude de leurs matériaux à transmettre des défauts au vin, mais aussi l'aptitude des matériaux à modifier, de façon significative le profil sensoriel du vin contenu. Ce dernier élément est une des sources de réclamations fréquentes observées par les professionnels du conditionnement des vins.

Les bouchons influent sur le profil des vins

Pour la démonstration, nous avons mené l'étude suivante : 7 échantillons (2 échantillons du vin témoin - Sauvignon Blanc- et 5 macérations de bouchons dans le vin) ont été dégustés par 13 œnologues. Parmi les bouchons étudiés figurent :
- un bouchon en liège décontaminé
- deux bouchons synthétiques
- un bouchon en liège classique
- un mélange de lièges.

Nous avons utilisé des conditions de contact exagérées (macérations de bouchons) par rapport aux conditions réelles de conservation de vins embouteillés, mais permettant d'anticiper rapidement les interactions potentielles entre le vin et le bouchon. Ce test permet d'établir une comparaison sur les déviations organoleptiques susceptibles d'apparaître dans un vin en fonction du type de bouchons. Les résultats de ces tests organoleptiques sont présentés dans les figures 1 et 2.

Nous notons que tous les échantillons présentent des profils significativement différents du témoin.

De façon générale, on observe :

- une diminution des notes fruitées et aromatiques qui caractérisent le vin de Sauvignon sélectionné pour le test
- une augmentation des notes négatives, voire l'apparition de notes très désagréables (chimique, pharmaceutique, …) en particulier pour l'un des échantillons (n°7).



Macération de bouchons avant analyses sensorielle et chimique

Ce test simple démontre qu'aucun système de bouchage n'est organoleptiquement neutre, et qu'il est même susceptible de générer des modifications profondes du profil des vins.

Une nécessaire validation technique du choix des bouchons

L'importance de la sélection du bouchon est ainsi mise en évidence, et une validation technique des emballages est indispensable. Une méthodologie de validation rigoureuse est la suivante :

1. établissement d'un cahier des charges, selon les critères de prix, de compatibilité avec le matériel, les exigences clients,…
2. appel d'offre des emballages selon les critères du cahier des charges
3. tests de laboratoire (organoleptique, mécaniques) pour réduire la sélection
4. constitution d'un jury organoleptique
5. mise en route d'essais industriels
6. étude de l'évolution organoleptique (et analytique, pour ne rien laisser au hasard) des vins sur plusieurs mois (temps correspondant à la durée de rotation présumée du produit)
7. choix final

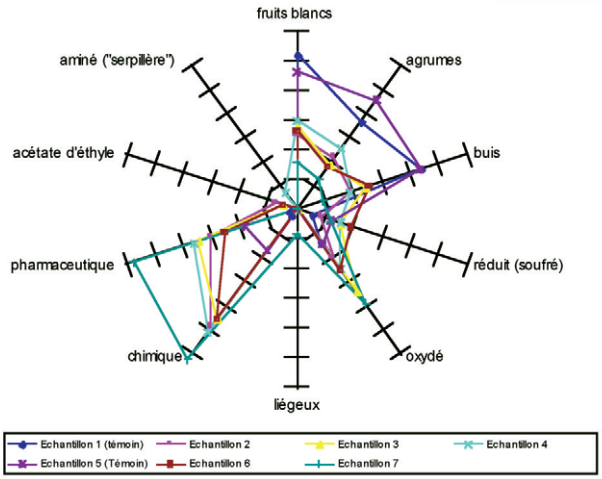


Figure 1 :
profils olfactifs des macérations de bouchons

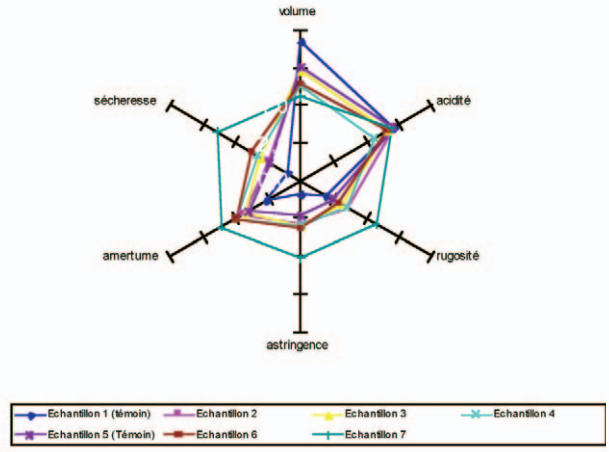


Figure 2 :
profils gustatifs des macérations de bouchons

Les bouchons ont une incidence sur le profil sensoriel des vins. Le choix d'un bouchon nécessite une validation technique préalable selon un processus rigoureux à conduire longtemps avant l'acte d'achat des fournitures.

Une validation technique doit être remise en œuvre en anticipation de chaque changement de bouchon afin d'éviter des erreurs critiques et d'atteindre une régularité des produits sur le moyen terme.