

Sacré bouchon, as-tu du goût ?

par Philippe Margot

De la bouteille au verre Mode d'emploi PHILIPPE MARGOT

EN GASTRONOMIE, le bouchon en liège véritable est traditionnellement présenté avec la bouteille débouchée. Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, l'origine ne provient pas du goût de bouchon, mais perpétue une tradition du XIX^e siècle, née avec le phylloxera. La maladie faisant rage dans les vignobles européens, le vin devenant plus rare, le client pouvait craindre qu'on lui fasse boire un vin d'une autre provenance. Raison pour laquelle les producteurs ont aussi pris l'habitude d'inscrire des indications authentifiant la provenance sur le bouchon. Il faut savoir que tous les vins, même les plus prestigieux, peuvent en être atteints. Ce défaut olfactif et gustatif se distingue par une odeur de moisi (de bois pourri, de renfermé, de poussière âcre), un goût de papier de journal moisi ou de carton humide. Cette anomalie affectant environ 2% à 4% des bouteilles n'est pas toujours décelable à l'ouverture sur un vin frais. Au fil du temps, elle masque de plus en plus le goût du vin, c'est pourquoi, en cas de doute, il faut goûter à nouveau le vin dans un autre verre après une demi-heure à une heure. Ce goût de bouchon se sent également sur le bouchon, mais pas forcément.

LES ORIGINES DU GOÛT DE BOUCHON SONT DIVERSES: maladie du liège, caractérisée par une tache jaune, tirant sur le blanc – procédés de traitement du liège – présence de micro-organismes dans les plaques de liège – entreposage défectueux aux différents stades de production. Toutes les pistes ne sont pas encore connues avec précision. Cela nous conduit à parler du TCA (2,4,6 trichloroanisole), composant du liège naturel et à l'origine du goût de bouchon qui se développe au cours du traitement du liège. Il est décelable même en très faibles proportions (5 parties par trillion), car elles altèrent déjà l'arôme et le goût du vin. En présence de plus fortes concentrations, le vin prend une odeur et un goût désagréables. Il est inutile de penser qu'un vin atteint puisse servir en

cuisine, voire pour fabriquer du vinaigre. La cuisson d'un vin bouchonné ne fait qu'augmenter sa concentration, et par conséquent le goût de bouchon. Le seul endroit approprié est malheureusement l'évier.

En revanche, ce goût de bouchon a bon dos. On l'accable souvent de tous les maux qui peuvent provenir de l'utilisation de vieilles futaies, de mauvaises conditions d'hygiène ou d'entretien aux différents stades de

la vinification. La meilleure parade du producteur consiste à n'utiliser que des bouchons de première qualité, sachant que le prix d'un bouchon peut varier de 1 à 10.

Certaines personnes sont plus sensibles au goût de bouchon que d'autres. Dans le feu de la conversation, s'il vous appartient de déguster un vin, faites-le toujours avec une attention soutenue. En cas de doute, demandez la confirmation à un autre convive. Si le vin est sans défaut, le mauvais état du bouchon n'a pas de conséquence, tant mieux! Sinon, refusez la bouteille. Il n'y a pas pire situation que de se trouver devant des assiettes chaudes avec des verres de vin bouchonné.

LA LUTTE CONTRE LE GOÛT DE BOUCHON PROGRESSE. Nous

reviendrons sur les découvertes récentes pour y remédier.

1. La qualité du liège dépend de la manière dont il est entreposé.
2. Le tubage à l'emporte-pièce façonne des ébauches de bouchons dans la masse d'un liège de première qualité.

Questions ou commentaires:

Exprimez-vous sur tout ce qui touche au vin

«De la bouteille au verre».

Adressez-vous à: *Le Guillon*

Case postale 158, 1000 Lausanne 5

Fax: 021 729 55 26

E-mail: info@vins-vaudois.com

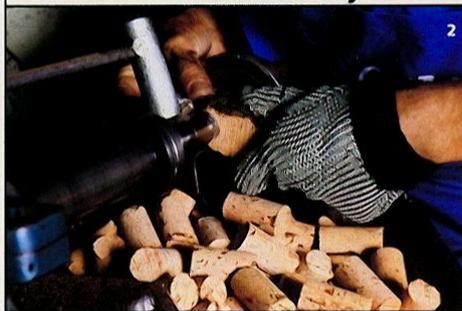
Pour en savoir plus, nous vous recommandons l'ouvrage:

LE VIN de la Bouteille au Verre
de Philippe Margot, Editions Ketty & Alexandre
1063 Chapelle-sur-Moudon



PHOTOS: SABAT SA - FRANCE

Sacré bouchon,
as-tu du goût?



2

POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : Sacré bouchon, as-tu du goût ?", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 24, hiver 2003-2004, p. 47, *Cepdivin.org*, février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/leguillon/24.pdf>

