

Le bouchon de liège à visser réconcilie facilité d'emploi et tradition

05 juillet 2013, 02:00

Pascal Pollet

Un bouchon de liège à visser utilisé pour obturer les bouteilles de vin associe la facilité des bouchons métalliques à visser à plusieurs avantages (et le côté nostalgique) du bouchon de liège classique.

Ces dernières années, les bouchons métalliques à visser connaissent une forte progression dans l'industrie du vin. En plus d'une grande simplicité d'emploi, ces bouchons assurent une meilleure fermeture et un transport plus facile, dans toutes les positions et toutes les circonstances. Mais le bouchon à visser a mauvaise réputation, il est associé aux vins bon marché de moins bonne qualité, ce qui fait qu'en Europe et aux États-Unis, mais également en Chine, où les habitants commencent à boire davantage de vin, la préférence va aux bouchons de liège classiques.

Outre le fait qu'il soit associé (parfois à tort) à la qualité et le fait qu'il s'agisse d'un produit durable, le bouchon de liège offre le grand avantage qu'il permet au vin de poursuivre son évolution dans la bouteille suite à un contact modéré avec l'oxygène. Un bouchon à visser n'offre pas cet avantage. C'est pourquoi pour tous les grands vins, mais aussi les vins de garde coûteux, on utilise encore toujours le bouchon de liège. Il existe bien une solution intermédiaire : un bouchon à visser à micro-perforations, qui est aussi perméable à l'air que le liège, mais il est aussi plus cher que le bouchon de liège. C'est pourquoi on réserve l'utilisation de ce bouchon à des vins très chers et il ne convient pas pour une utilisation à grande échelle avec des catégories de vin meilleur marché.



Le meilleur des deux mondes

Le fabricant portugais de bouchons de liège Amorim et le fabricant américain d'emballages en verre Owens-Illinois ont décidé d'améliorer la facilité d'emploi du bouchon de liège en lançant leur nouveau produit Helix, un bouchon de liège à visser ergonomique. Ce bouchon permet d'ouvrir une bouteille de vin littéralement en un tour de main. Et cela sans devoir utiliser de tire-bouchon. En effet, le goulot des bouteilles comporte un filet intérieur. Ils sont ainsi parvenus à combiner les grands avantages du bouchon de liège et du bouchon à visser. Des essais sur une période de 26 mois ont démontré que l'utilisation du nouveau bouchon à visser n'entraînait pas un changement de goût, d'arôme ou de couleur du vin. Le pratique bouchon est en outre fabriqué en pressant des granulés de liège, tandis que la production des bouteilles en verre fait appel en grande partie à du verre recyclé.

De plus, la solution pourrait être rapidement adoptée par les producteurs de vin, car elle ne demande que de petites adaptations des chaînes d'embouteillage existantes. Le bouchon de liège à visser pourrait faire son apparition sur le marché du vin européen dans les deux ans.

Et pour conclure une remarque critique... Les initiateurs du nouveau produit ne disent pas si ce bouchon de liège à visser apporte une solution au fameux problème de vin bouchonné, dû à une molécule (inoffensive) 2,4,6-Trichlooranisole (TCA). Le cas se produirait avec plus de 2 pour-cent des bouteilles de vin obturées par un bouchon de liège.

Sources

- <http://www.helixconcept.com>
- <http://www.smartplanet.com>
- <http://www.bbc.co.uk>
- <http://www.decanter.com>
- <http://www.wijnkennis.be>

Auteurs



Pascal Pollet