

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## DOSSIER SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

### Champagnes et vins : enfin des bouchons sans goût de bouchon

***Les bouchons en liège, qui permettent un vieillissement du vin tout en douceur, peuvent tuer les arômes et donner un goût de bouchon s'ils sont mal conçus. Voici comment les fabricants ont travaillé ces dernières années pour éradiquer les TCA, les molécules à l'origine du problème. Bureau Veritas certifie ceux qui respectent les règles de fabrication.***

Le champagne est un incontournable des fêtes de fin d'année. L'an dernier, 89 millions de bouteilles ont été expédiées avant les fêtes, entre novembre et décembre. Pour choisir ses champagnes et autres bonnes bouteilles, le consommateur se fie au nom du domaine ou du négociant, parfois aux médailles remportées par la cuvée. Mais il ne prête jamais attention au bouchon.

#### La guerre des bouchons

En théorie, le liège a toutes les qualités requises pour protéger le vin du monde extérieur. Sa souplesse et son élasticité le rendent facilement manipulable. Il offre une isolation thermique et acoustique quasiment parfaite. Tout en laissant passer d'infimes quantités d'oxygène, ce qui permet au vin de vieillir dans de bonnes conditions. Cette matière issue de l'écorce d'un chêne est utilisée depuis l'Antiquité pour boucher les amphores.

Pourtant, le bouchon de liège a bien failli disparaître. En effet, il est accusé de transmettre au vin un « goût de bouchon », une odeur et saveur désagréables évoquant le moisi qui prend le dessus sur tous les autres arômes. Dans les années 1990, ce défaut pouvait concerner jusqu'à une bouteille sur 20. Entre 2006 et 2009, la part de marché mondiale des bouchons en liège est passée de 80 à 60 %.

#### Le retour du bouchon en liège

En réalité, ce n'est pas directement le liège qui est responsable de ce défaut, mais un produit chimique externe appelé TCA. Très puissante, cette molécule se développe sous l'action de moisissures sur les matériaux poreux, comme le liège ou le bois des cuves.

Même si les bouchonniers ne sont pas forcément responsables du « *goût de bouchon* », ils ont revu tout leur process de production. En 1999, la Confédération européenne du liège a rédigé un Code international des pratiques bouchonnières. En 2000, la certification Systécode, qui atteste du respect de ce code, a été créée.

*« Pour éviter le développement du TCA, les fabricants doivent suivre des règles d'hygiène et de sécurité proches de ce qui se fait dans l'industrie agro-alimentaire », informe Bureau Veritas.*

Afin de livrer le meilleur produit possible, des contrôles mécaniques et chimiques sont ainsi effectués par les experts Bureau Veritas à chaque étape de la fabrication du produit : récolte du liège, transformation, personnalisation... Le dernier test est une analyse par chromatographie, une technique de séparation des substances chimiques, réalisée en laboratoire pour mesurer les teneurs en TCA relargables des bouchons de liège.

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Résultat ? « Aujourd'hui, 320 sites sont audités, ce qui représente plus de 80 % des bouchons de liège vendus dans le monde, explique la Fédération française du liège. D'après les dernières études, le taux de bouteilles de vin affectées par le TCA est sous la barre des 1%. »

## L'art de repérer la qualité d'un bouchon



*Différents bouchons de liège*

Pour le consommateur, la seule manière de savoir si un vin a été bouché de manière optimale est... d'ouvrir la bouteille. Bien que la certification Systécode n'apparaisse nulle part, il est possible de reconnaître la qualité des bouchons utilisés en les observant.

Les bouchons agglomérés, reconnaissables à leur aspect granuleux, sont constitués de liège et de colle. A environ 2 centimes l'unité, ils ne permettent pas une conservation du vin dans la durée et concernent principalement les bouteilles premier prix. A l'inverse, les bouchons en liège naturel sont découpés à l'emporte-pièce dans des planches de liège « brut ». On peut les reconnaître notamment grâce à leurs cernes arrondis qui indiquent le nombre d'années du liège. Ces bouchons haut de gamme permettent de conserver les grands vins pendant des décennies. Ils peuvent coûter jusqu'à 3 euros l'unité.

Entre ces deux extrêmes, il existe une large gamme de bouchons : les bouchons colmatés sont des bouchons de liège naturel, mais présentant quelques défauts visuels, réparés à l'aide de poudre de liège et de colle ; les bouchons mixtes, qui comprennent une partie d'aggloméré et une partie de liège naturel.

Ce dernier type est notamment utilisé par les maisons de champagne. En effet, il faut obligatoirement avoir recours à de l'aggloméré pour les vins effervescents, car ces bouchons restent bien en place malgré la pression exercée par le vin. Pour que les arômes soient préservés, les fabricants de vins effervescents hauts de gamme choisissent des bouchons composés d'une base d'aggloméré, à laquelle sont accolées deux rondelles de liège naturel, qui seront en contact avec le vin. Toutes les précautions sont ainsi prises pour que les bons champagnes restent de bonne qualité.

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**A propos de Bureau Veritas :**

Bureau Veritas est un leader mondial de l'inspection, de la certification et des essais en laboratoire. Créé en 1828, le Groupe emploie près de 66 000 collaborateurs dans 1 400 bureaux et laboratoires dans le monde entier. Bureau Veritas aide ses clients à améliorer leurs performances, en offrant des services et des solutions innovantes pour s'assurer que leurs actifs, produits, infrastructures et processus répondent aux normes et réglementations relatives à la qualité, la santé, la sécurité, la protection de l'environnement et la responsabilité sociale. Nos segments de marchés stratégiques : Construction-Promotion | Immobilier | Energie – Oil & Gas | Industrie Manufacturière | Aéronautique | Distribution et Réseaux de Marques | Santé et organisations publiques.

**Retrouver en ligne**

- [Le communiqué de presse complet](#)
- [Le dossier spécial Fêtes de fin d'année de Bureau Veritas](#)
- Toutes les informations sur [Le Mag Bureau Veritas](#)

**Contacts Presse :**

Carol Galivel : +33 (0)1 41 05 02 02

Clara Douet : +33 (0)1 41 05 02 02

[galivel@galivel.com](mailto:galivel@galivel.com)