



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE

Service Vigne & Vin

Bouchon PROCORK Une nouvelle technologie au banc d'essai

Auteur : Catherine CHASSAGNOU

Date de rédaction : 24/02/2009

Réf : 0902MATB29BOU

Nom du média : Brève n° 29

Page : 1/5

Après avoir solutionné la problématique TCA, les bouchonniers s'attaquent à l'homogénéité des vins embouteillés.

La Société Procork a confié à la Chambre d'Agriculture de la Gironde la réalisation d'une étude afin de vérifier si le bouchon Procork, par le biais de ses cinq barrières polymères, répondrait à ces exigences.

Après avoir résolu le choix de ses bouchons liège vis à vis d'une éventuelle pollution par le TCA, le viticulteur cherche aujourd'hui une plus grande homogénéité de ses bouteilles.

Le bouchon reste le dernier rempart entre l'oxygène et le vin.

Une pénétration d'oxygène homogène d'une bouteille à l'autre permet au consommateur de toujours retrouver les mêmes qualités organoleptiques quelle que soit la bouteille dégustée.

D'après les essais menés à la Chambre d'Agriculture de la Gironde les tendances vont dans le sens d'une plus grande homogénéité du bouchage Procork par rapport au bouchon traditionnel.

Les résultats d'analyse sensorielle montrent une qualité moyenne similaire pour les deux obturateurs testés mais avec plus d'homogénéité pour Procork.

Le point sur la préservation aromatique à 12 mois :

Les qualités physiques et oenotechniques du bouchon Procork (ESSAI) sont comparées à un autre obturateur : un bouchon liège naturel de gamme supérieure (TEMOIN) utilisé habituellement par la propriété viticole où s'effectue la mise et le stockage des bouteilles.

Les jurys sont composés de professionnels du vin de la région bordelaise.

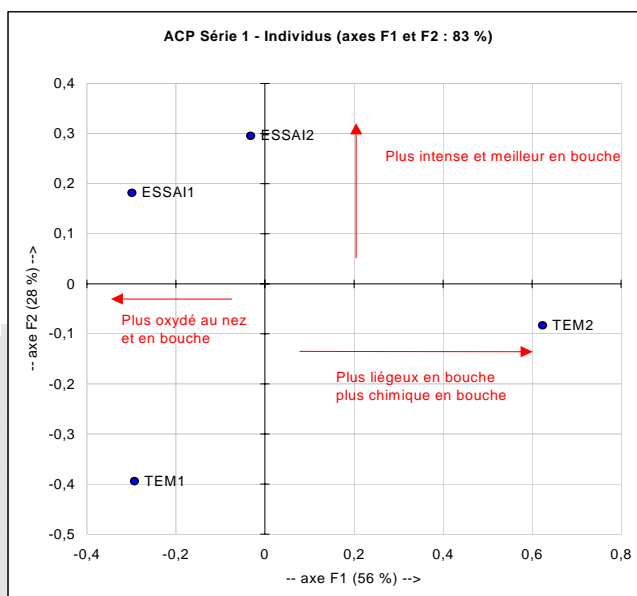
Les vins sont dégustés en suivant un protocole de service en carré latin qui élimine les effets d'ordre des échantillons ainsi que les arrières effets d'ordre 1.

La dégustation est réalisée en double aveugle.

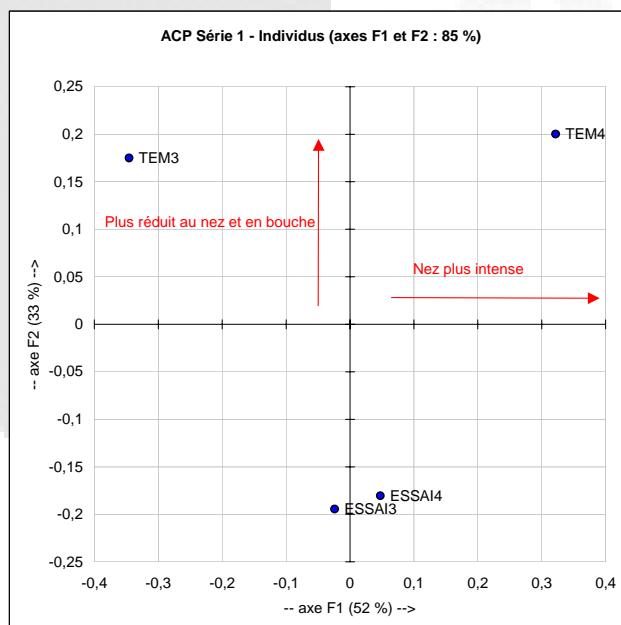
Les vins font l'objet d'une dégustation descriptive.



↳ L'analyse en composantes principales (ACP) permet de dégager les grandes tendances dans les différences sensorielles perçues et la répartition des produits.



La modalité Témoin 2 présente un caractère léger et chimique en bouche. Les 2 modalités Témoin 1 et 2 semblent moins intenses et de moins bonne qualité en bouche que les modalités Essai 1 et 2.



Les 2 modalités Témoin présentent une différence importante d'intensité aromatique. Ils semblent tous les 2 plus réduits que les modalités Essai. Ces dernières présentent une intensité aromatique homogène et intermédiaire entre les 2 modalités Témoin.



Service Vigne & Vin

Bouchon PROCORK Une nouvelle technologie au banc d'essai

Auteur : Catherine CHASSAGNOU

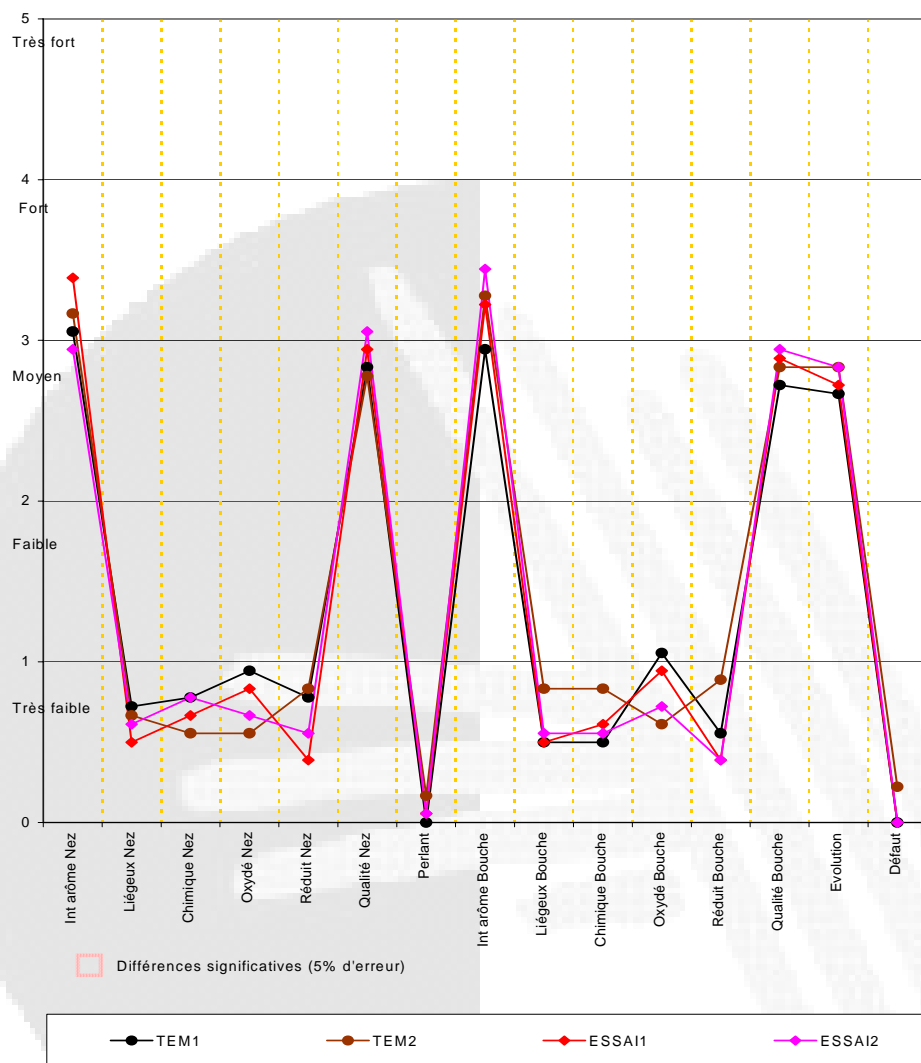
Date de rédaction : 24/02/2009

Réf : 0902MATB29BOU

Nom du média : Brève n° 29

Page : 3/5

Le profil sensoriel des vins permet une représentation synthétique des moyennes des notes attribuées par le jury à chaque vin et ainsi d'illustrer et de préciser les tendances annoncées lors des autres analyses statistiques réalisées.



L'examen du profil organoleptique des vins ne permet pas de mettre en évidence de différence significative entre les 4 modalités.

Cependant, la modalité Témoin 1 semble présenter une intensité d'arôme en bouche supérieure.

La modalité Témoin 2 semble liégeuse et chimique en bouche.

La modalité Essai 2 semble très légèrement plus aromatique au nez.

Nous remarquons également un caractère réduit supérieur pour les modalités Témoin par rapport aux modalités Essai.



Service Vigne & Vin

Bouchon PROCORK Une nouvelle technologie au banc d'essai

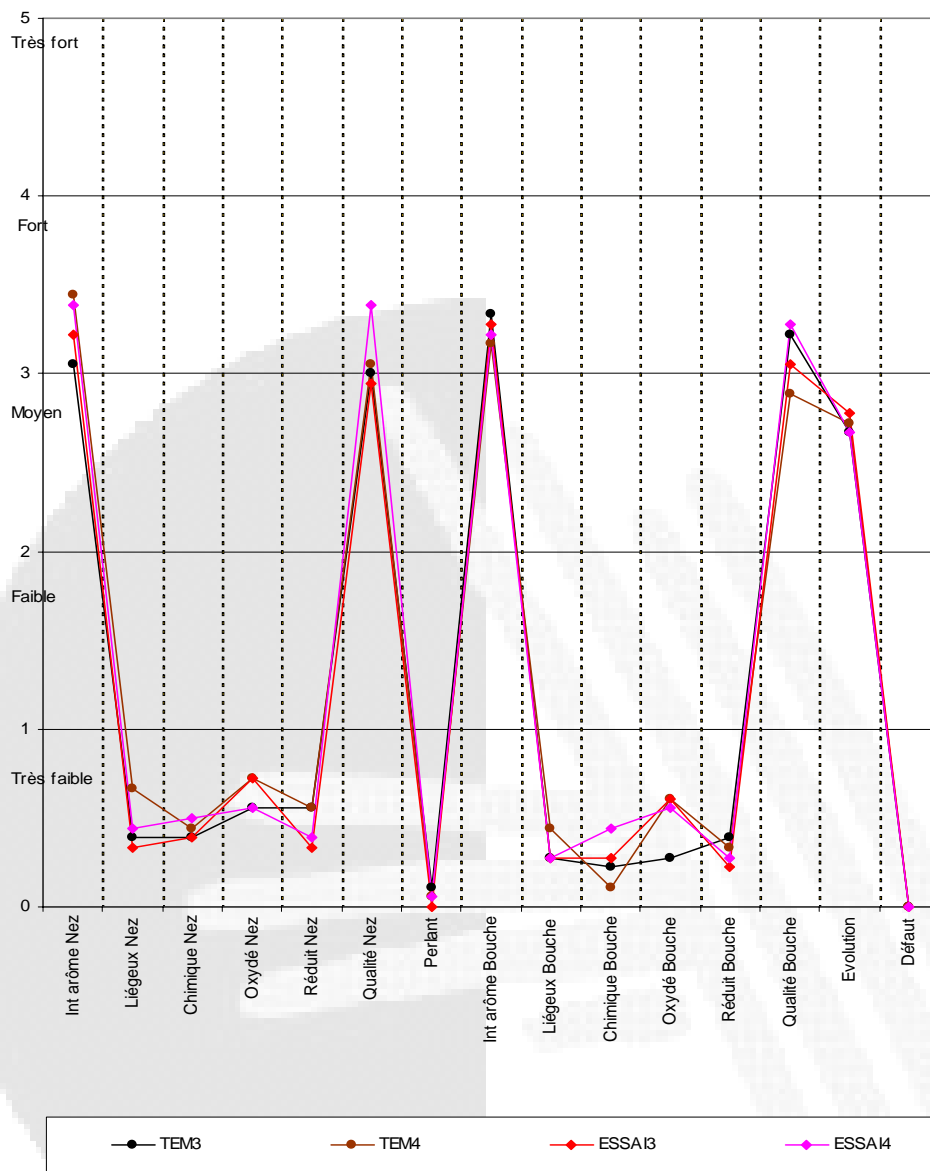
Auteur : Catherine CHASSAGNOU

Date de rédaction : 24/02/2009

Réf : 0902MATB29BOU

Nom du média : Brève n° 29

Page : 4/5



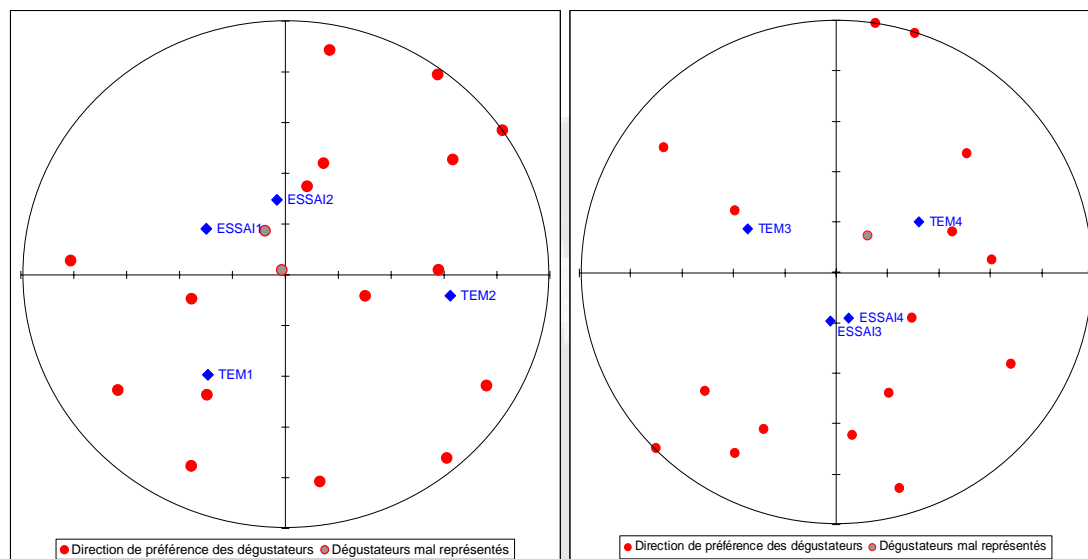
L'examen du profil organoleptique des vins ne permet pas de mettre en évidence de différence significative entre les 4 modalités.

Cependant, la modalité Essai 4 semble présenter une meilleure qualité de nez et la modalité Témoin 3 un caractère moins oxydé en bouche.



L'homogénéité au banc d'essai :

La cartographie des préférences permet de positionner sur l'ACP les directions de préférences des dégustateurs et de voir le niveau d'appréciation des différents vins.



Nous observons un niveau qualitatif global équivalent entre les bouchons Témoin 1 et 2 et ceux de l'Essai 1 et 2.

Nous remarquons une meilleure homogénéité des bouchons de l'Essai 1 et 2 par rapport aux Témoins 1 et 2 sur les caractères purement descriptifs.

En effet, un des 2 Témoins présente un manque de netteté à cause d'une légère note chimique et liégeuse.

Le jugement hédonique ne correspond pas tout à fait à ces observations car la modalité Essai 1 semble la moins appréciée alors que les caractéristiques descriptives ne le justifient pas.

Nous retrouvons une très bonne homogénéité des modalités Essai 3 et 4 avec une réduction légèrement moins importante que celle des modalités Témoin.

Les modalités Essai sont sensiblement préférées aux modalités Témoin.

Une technologie qui tend vers plus de régularité :

Il semble donc bien que cet obturateur par le biais de ses cinq barrières polymères réponde à une demande des viticulteurs.

Mise au point par un chercheur australien spécialiste des membranes, cette technologie qui allie liège et membranes semble éliminer tout risque de contamination vis à vis du TCA et permettrait une micro-oxygénation du vin réduisant la variabilité entre les bouteilles.

Il reste encore à pratiquer des tests à plus grande échelle et à ne pas négliger les essais par les propriétaires eux mêmes.