

Bien choisir son obturateur

Carole Puech

Quels critères de choix ?

- **Performances mécaniques** : adhésion au col de la bouteille, retour élastique, étanchéité...
- **Performances de conservation** : perméabilité à l'oxygène, relargage du CO₂
- **Inertie chimique et organoleptique** :
 - Respect des législations : EC 1935/2004, EC 2002/72, EC 1282/2011
 - Pour les bouchons synthétiques : respect des limites de migration spécifique (LMS) et limites de migration globale (LMG), respect des restrictions générales sur les substances (métaux lourds, phtalates)
 - Pour les bouchons lièges : absence d'anisols (TCA, TeCA, PCA, TBA...)
- **Impact environnemental** : bilan carbone, empreinte sur l'eau, analyse du cycle de vie (Life Cycle Assessment), recyclabilité du produit
- **Adéquation avec la nature du vin** à mettre en bouteille, le **circuit de distribution** et les **conditions de stockage après mise**
- **Esthétique** : image que l'on veut donner
- **Coût** : adaptation aux possibilités économiques

Les différents types d'obturateurs sur le marché

- Les **lièges naturels**

Obtenus par tubage depuis un morceau entier d'écorce de chêne-liège avant lavage et traitement de surface.



- Les **techniques** :

- Les **bouchons colmatés** : lenticelles de liège colmatées avec de la poussière de liège et un solvant
- Les **bouchons agglomérés** : granulés de liège, issus de chutes de tubage, collés avec du polyuréthane
- Les **bouchons 1+1** : corps en liège aggloméré avec une rondelle de liège naturel collée à chaque extrémité



- Les **synthétiques** :

- Les **bouchons extrudés** : obtenus par injection de matière mousseuse par un gaz (CO₂), les bouts sont ouverts et la structure très régulière
- Les **bouchons co-extrudés** : extrusion de deux matières en même temps, le cœur en mousse et la pellicule protectrice
- Les **bouchons injectés-moulés** : mousses synthétiques coulées ou injectées dans un moule
- Les **bouchons coulés-extrudés** : la matière est coulée dans un moule puis extrudée



- Les **bouchons en verre**

Corps en verre avec un joint élastomère.



- Les **capsules à vis**

Capsule d'aluminium verni avec un joint en étain ou en matière polymère disposé à l'intérieur pour assurer l'étanchéité.



Avantages et inconvénients des différents obturateurs

Obturateur	Avantages	Inconvénients	Bilan carbone	Prix
Bouchons en liège naturel	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bonnes performances mécaniques ✓ Matériau naturel, synonyme de qualité et de tradition ✓ Normes de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Lots très hétérogènes : risque de bouteilles « couleuses » ✗ Risques de goûts de bouchon ✗ Hétérogénéité de perméabilité 	<p>Très bon bilan carbone</p> <p>Recyclable</p>	Élevé
Bouchons techniques à base de liège (en général pour les vins à rotation rapide)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bonnes performances mécaniques ✓ Mémoire mécanique assurant une bonne étanchéité ✓ Bonne préservation du SO₂ et des arômes dans le temps ✓ Normes de fabrication ✓ Homogénéité de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Perméabilité variable ✗ Risques de goûts de bouchons ✗ Problèmes de poussières et risque de migration de molécules indésirables ✗ Forces d'extraction élevées sur les 1+1 ✗ Image négative liée au visuel aggloméré 	<p>Bilan carbone moyen</p> <p>Faible recyclabilité</p>	Moyen
Bouchons synthétiques (vins à rotation rapide et moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bonnes performances mécaniques ✓ Homogénéité de structure : perméabilité contrôlée et homogénéité des lots ✓ Absence de risques de goûts de bouchon ✓ Originalité (couleurs, aspects) 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Forces d'extraction élevées ✗ Réinsertion du bouchon difficile ✗ Possibilités de faux goûts ✗ Esthétique controversée 	<p>Bon à moyen (certains bouchons sont biosourcés et à faible empreinte carbone, d'autres non)</p> <p>Bonne recyclabilité</p>	Grande gamme de prix selon la qualité choisie
Bouchons en verre	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faible perméabilité à l'oxygène ✓ Bonne préservation du SO₂ et des arômes dans le temps 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Risque de casse du verre ✗ Nécessite une ligne de conditionnement spécifique 	<p>Bilan carbone inconnu</p> <p>Réutilisable par le consommateur</p> <p>Recyclable</p>	Assez élevé
Capsules à vis (vins fruités d'entrée et milieu de gamme)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bouchage hermétique sans « couleuses » ✓ Bonne préservation du SO₂ et des arômes dans le temps ✓ Qualité constante d'une bouteille à l'autre ✓ Faible perméabilité à l'oxygène, modulation possible selon la perméabilité des joints ✓ Personnalisation et esthétique originales 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Investissement spécifique à l'embouteillage et cadence de mise en bouteille plus lente ✗ Étanchéité parfois trop importante : risque de réduction ✗ Absence de diminution du CO₂ à 1-2 ans après la mise : bien vérifier son CO₂ au conditionnement ✗ Réglages et entretiens de la sertisseuse plus techniques ✗ Image parfois négative auprès des consommateurs traditionnels 	<p>Mauvais bilan carbone</p> <p>Recyclable</p>	<p>15 à 20% de plus pour la bouteille bague BVS et le conditionnement spécifique</p> <p>+ 0,06 à 0,2 €HT par unité</p>