

Réussir le bouchage des vins en 7 étapes

Le Service technique d'Inter Rhône a mis au point une Charte de qualité pour

le contrôle des lots de bouchons en Vallée du Rhône. En voici les sept points clés.

Le bouchage est l'une des phases essentielles de la mise en bouteilles des vins. L'impact des bouchons sur la conservation et le vieillissement des vins après leur mise en bouteilles n'est plus à démontrer, d'où l'importance de bien procéder, aussi bien dans le choix du type de bouchon que dans le contrôle du lot. Les 7 étapes suivantes représentent le minimum à respecter pour prévenir et en tout cas, limiter les risques de vins non conformes.

> Étape 1 : Bien choisir son bouchonnier

Il est important de choisir son fournisseur parmi ceux qui ont mis en place une démarche qualité Iso 9001 et surtout parmi ceux qui adhèrent à Systecode, engagement volontaire à l'application du Code International des Pratiques Bouchonnières.

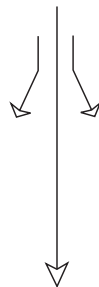
La liste des adhérents français et étrangers à Systecode est disponible auprès du Bureau Véritas.

> Étape 2 : Bien choisir son bouchon

Il est souhaitable de décider de ce choix en concertation avec le bouchonnier. Le choix du bouchon sera fonction :

● Du matériel de bouchage à disposition

Certains bouchons (polymères par exemple) exigent une mise en bouteilles sous vide ou vide partiel et parfois un réglage des mors différent, ainsi qu'une adaptation du niveau de remplissage.



● De la nature du vin à mettre en bouteilles

Les bouchons en aggloméré ne sont utilisables que pour des durées de conservation de 6 et 8 mois. Les obturateurs en polymère, les bouchons techniques ne sont pas adaptés aux vins de garde. Ils ont une durée de vie moyenne de deux ans. Des bouchons en liège naturel de bonne qualité sont vivement recommandés pour la conservation des vins de garde.

● Des conditions de stockage des vins après la mise en bouteilles.

Les températures fluctuant parfois de façon importante durant le transport des bouteilles, notamment celles destinées à l'export, le traitement de surface et la longueur des bouchons devront être adaptés.

● Du circuit de distribution.

En grande distribution, les bouteilles étant le plus souvent stockées debout, le bouchage hermétique au gaz sera privilégié.

> Étape 3 : Prévoir la livraison un mois à l'avance

La livraison des bouchons doit s'effectuer au moins un mois avant la mise en bouteilles. Cette précaution permet en effet d'effectuer les contrôles physiques et d'échanger le lot le cas échéant.

> Étape 4 : Identification

Le bouchon doit comporter sur le roule :

- Un sigle identifiant le bouchonnier.
- Un numéro de lot permettant la traçabilité du lot en cas de problème.

> Étape 5 : Contrôle du lot à la livraison

- Livraison dans un container exempt d'odeurs.
- La nature des bouchons doit être conforme à la qualité commandée.
- Un sac taché, ouvert, ou présentant un aspect douteux doit être renvoyé au fournisseur.

> Étape 6 : Analyse de contrôle sur un lot

Nombre de cartons à ouvrir = racine carrée du nombre total de cartons composant le lot, soit x sacs de 1 000 bouchons.

Échantillon de 250 bouchons minimum à répartir sur le nombre x de sacs.

● Analyses physiques : spécifications Codiliège

- Contrôles dimensionnels,
- Force d'extraction,
- Étanchéité aux liquides,
- Taux d'humidité.



● Analyse sensorielle, échantillonnage et résultats d'après la norme Iso 2859-1.

Exemple pour une qualité correspondant à un NQA (Niveau de Qualité Acceptable) de 0,65 :

- Faire macérer individuellement 125 bouchons dans du vin blanc pendant 24 heures à température ambiante. On choisit le vin blanc car des essais de macérations dans différentes matrices montrent que la meilleure extraction du 246 TCA est réalisée dans l'éthanol donc dans le vin ou une solution hydroalcoolique.

La dégustation de solutions hydroalcooliques est plus simple mais présente l'inconvénient majeur de fatiguer rapidement les dégustateurs.

- Déguster chaque macérat.
- Déterminer le nombre de macérats bouchonnés et/ou moisés.

Si ce nombre est inférieur ou égal à 3 on accepte le lot.

> Étape 7 : Stockage du lot avant la mise en bouteilles

- Pas de stockage d'une durée supérieure à 3 mois.
- Conditions de stockage : température comprise entre 17 et 25 °C.
- Humidité relative : 60 +/-20 %.
- Utiliser en priorité les sacs ouverts lors du prélèvement d'échantillons.