

# Le bouchage des vins de Bourgogne (2)

## Les goûts de bouchon

Au niveau de l'Interprofession, un vin est considéré bouchonné lorsque : la déviation est perçue à la dégustation et l'analyse confirme la présence de **TCA à une concentration  $\geq 1$  ng/l**.

### Quelques observations sur les deux années de prélèvements SAQ 2012 et 2013 :

- En 2013, **93 %** des vins perçus « bouchonnés ou assimilés » en dégustation SAQ, présentaient une teneur en TCA  $\geq 1$  ng/l.
- En 2012, **78 %** des vins perçus « bouchonnés ou assimilés » présentaient une teneur en TCA  $\geq 1$  ng/l.

TCA : 2,4,6 Trichloroanisole

## Aérocontamination

Quand le « goût de bouchon ou assimilé » ne peut pas être expliqué par la présence de TCA, d'autres composés comme le TBA (Tribromoanisole) ou le TeCA (Tétrachloroanisole) peuvent révéler une aérocontamination. Il s'agit d'une contamination directe du vin en cuve ou lors d'un contact avec des matières sèches polluées.

Ces cas sont peu fréquents mais existent (1 cas en 2012 et 2 cases en 2013).

Chacun doit donc rester vigilant !

*Les données présentées sont obtenues à partir des prélèvements réalisés dans le cadre du Suivi Aval de la Qualité. Chaque vin est équivalent quel que soit le nombre de cols qu'il représente.*

PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ DU BIVB  
CITVB  
6 rue du 16<sup>e</sup> chasseurs - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 26 23 74 - Fax. 03 80 26 23 71  
technique@bivb.com

# Le bouchage des vins de Bourgogne (2)

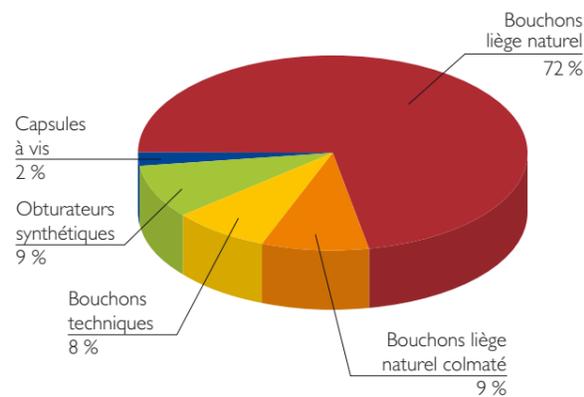
## Quelques chiffres

Les données présentées sont obtenues à partir de 12 500 vins tranquilles, prélevés dans le cadre du Suivi Aval de la Qualité, sur 8 années et couvrant les millésimes 2000 à 2012.

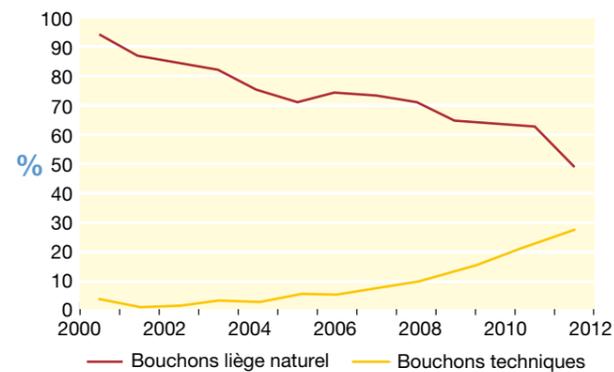
- ▶ 2/3 des vins ont été prélevés en France, et le 1/3 restant, de manière équivalente en Europe et au Grand Export.
- ▶ La moitié sont des vins en appellations Communales, près de 40 % en appellations Régionales, 15 % de Premiers Crus et 1 % de Grands Crus.
- ▶ Pour chaque niveau d'appellation, la proportion vins blancs / vins rouges ou rosés est équilibrée.

## Nature du bouchage

### Répartition des différents types d'obturateurs



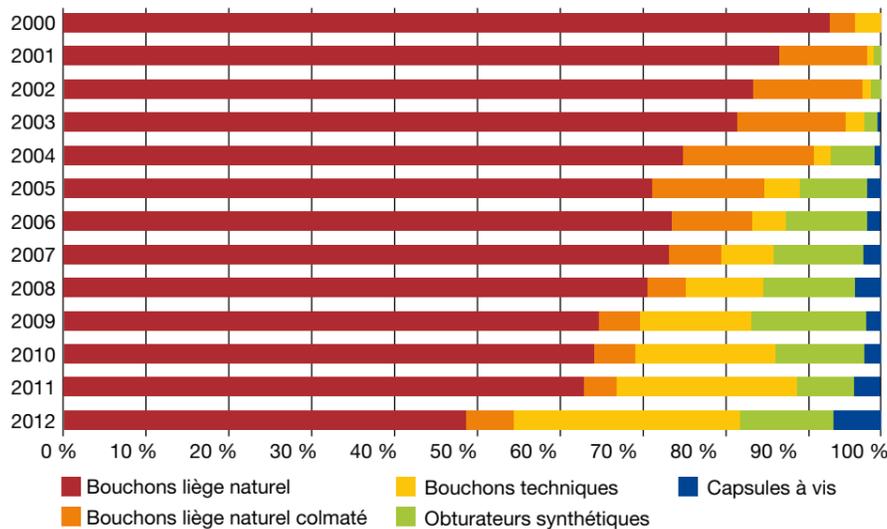
### Evolution de la part du bouchon liège naturel vs bouchon technique (millésimes 2000 - 2012)



**Le bouchage liège reste dominant.** En effet, plus de **80 % des obturateurs sont des bouchons en liège naturel ou naturel colmaté.** Toutefois, **le liège est en net recul** sur les derniers

millésimes et ne représente qu'un peu plus de la moitié des bouchons pour le millésime 2012, tandis que les **bouchons techniques**, en nette progression, constituent plus d'un quart des obturateurs observés.

### Répartition des différents types d'obturateurs



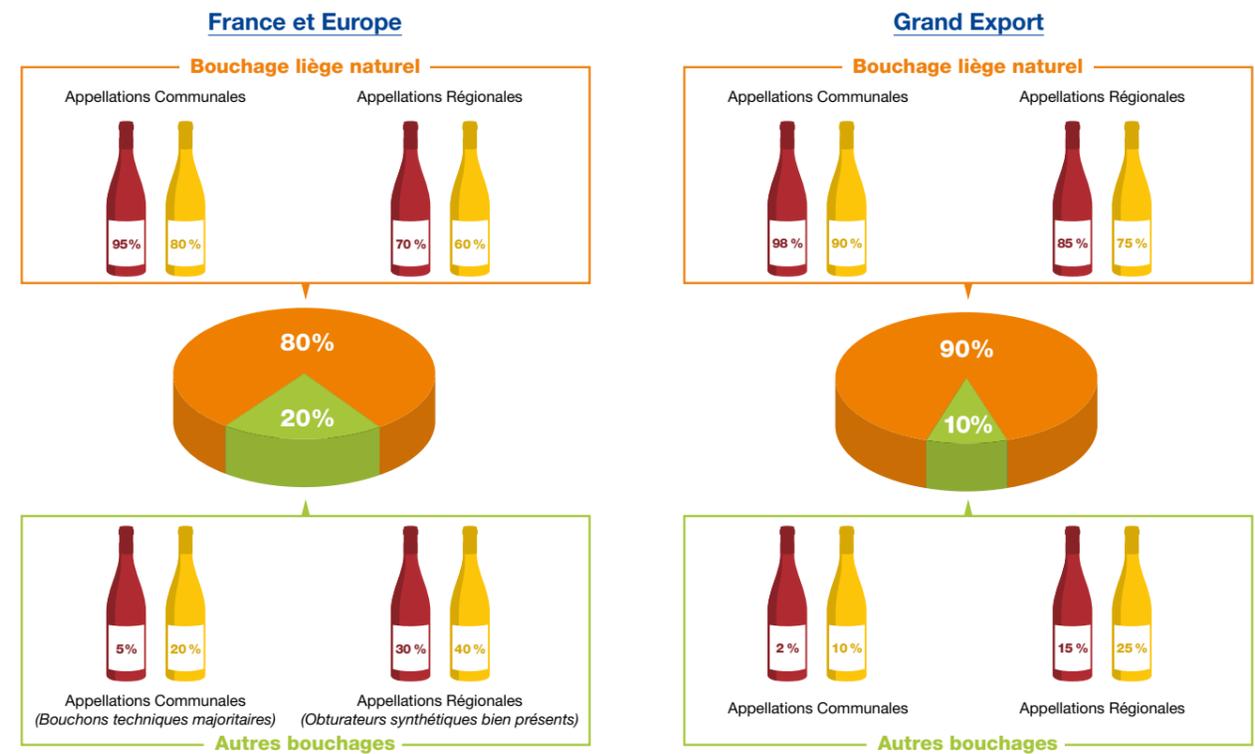
Le bouchon en liège naturel cède progressivement la place aux **bouchages alternatifs**. La proportion des **obturateurs synthétiques reste stable**.

*Remarque : 99 % des bouchons techniques sont des composites. Les bouchons synthétiques sont en grande majorité des bouchons co-extrudés.*

## Origine des bouchons

- ▶ **50 % des bouchons** étudiés proviennent de **6 bouchonniers** (et 80 % de 19 bouchonniers).
  - ▶ **8 % des bouchons** ne sont **pas identifiés** (absence de logo).
  - ▶ 12 % des bouchons présentent de nombreux logos différents qui ne sont pas toujours identifiables.
- Remarque : le **millésime** n'est mentionné **que sur 13 % des bouchons** des bouteilles prélevées en 2013.

## Le bouchage en France et Europe, Grand Export

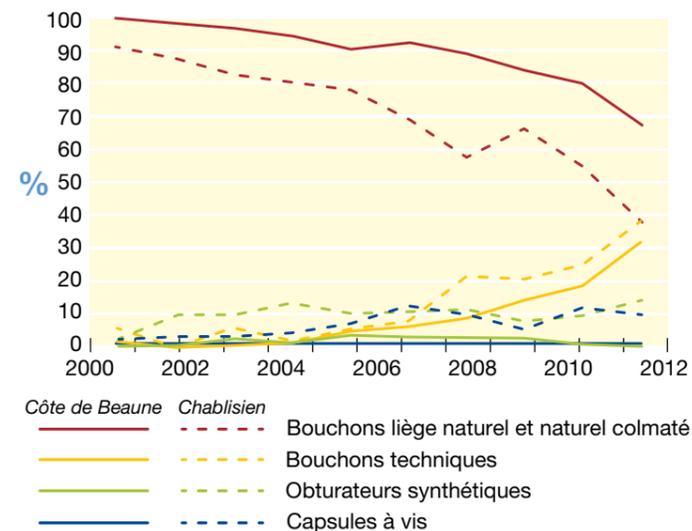


## Le bouchage par vignoble

Le **bouchage liège domine nettement** dans les vignobles proposant la gamme complète des appellations (des Régionales aux Grands Crus), en blanc et en rouge. Cependant, **le bouchage alternatif progresse régulièrement**.

Les vignobles produisant **des vins blancs**, comme le Mâconnais et le Chablisien, utilisent **toute la gamme des obturateurs**. Pour ces derniers, **le liège est en net recul**.

### Vignoble de la Côte de Beaune et du Chablisien - nature du bouchage par millésime (% de bouchons)



Pour les **appellations d'entrée de gamme en termes de prix** (appellations Régionales communes à tous les vignobles), **les bouchages alternatifs progressent de façon importante** sur les derniers millésimes et atteignent plus de 50 % des bouchons rencontrés.

**Dans tous les vignobles, le bouchon technique progresse de façon significative** et est, parfois, plus présent que les obturateurs synthétiques.

### Appellations Régionales communes à tous les vignobles - nature du bouchage par millésime (% de bouchons)

