


BOURGOGNES
*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*

Pôle Technique et Qualité du BIVB
CITVB
6 rue du 16^e chasseurs
21 200 Beaune
Tél. : 03 80 26 23 74 - Fax : 03 80 26 23 71
technique@bivb.com

Crédit photo : Gérald Monamy



*Le bouchage des
vins de Bourgogne*
Ce qu'il faut savoir


BOURGOGNES
*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*

Les résultats présentés sont issus de la dégustation et de l'analyse de 6161 références dont 52 % ont été prélevées sur le marché français et 48 % à l'export (60 % pour le Continent Européen et 40 % pour le Grand Export).

Les millésimes les plus représentés sont 2002, 2001 et 2000.

1 % des échantillons prélevés sont des grands crus : 85 % rouges, 15 % blancs.

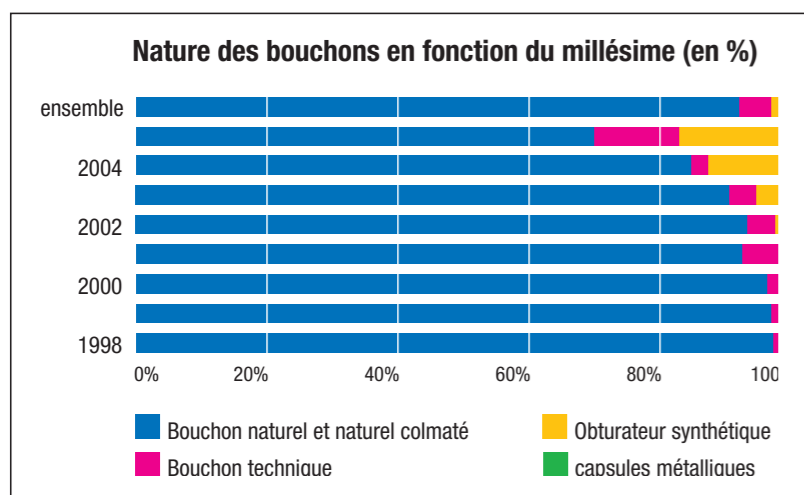
42 % des appellations régionales : 50 % rouges et rosés, 50 % blancs.

57 % des appellations villages : 47 % rouges et rosés, 53 % blancs.

Les types de bouchage

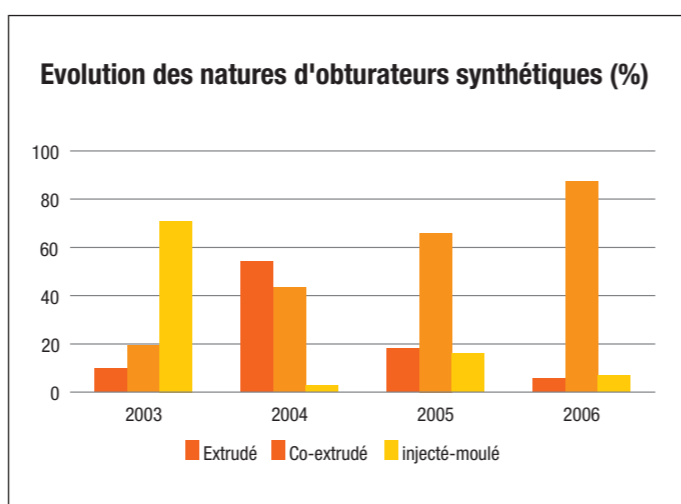
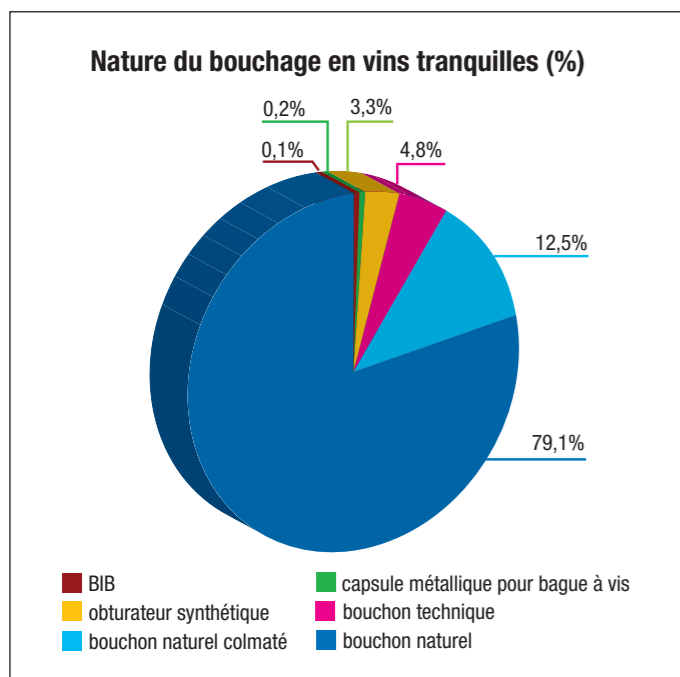
- bouchons naturels et bouchons naturels colmatés : bouchons en liège
- bouchons techniques : agglomérés, agglomérés avec une ou plusieurs rondelles de liège (1+1), composites : à base de liège.
- obturateurs synthétiques : injectés-moulés, extrudés, co-extrudés.
- capsules métalliques pour bague à vis.

Bouchages alternatifs



- Le bouchage liège est dominant.
- 90 % des bouchages sont réalisés avec des bouchons naturels ou naturels colmatés.
- En bouchage naturel, les trois premières catégories de qualité sont privilégiées.

Les capsules métalliques pour bague à vis apparaissent à partir du programme 2005.



En 2006, progression des autres types de bouchage au profit des obturateurs synthétiques : évolution au sein de cette famille : nette progression des obturateurs synthétiques co-extrudés.

Le bouchage par niveau d'appellation et par circuit de distribution

Quels que soient le **niveau d'appellation** (régionales rouges et blanches, villages rouges et blanches) et le **circuit de distribution** : Grand Export (Japon, Etats-Unis, Canada), Continent Européen (Belgique, Royaume-Uni, Irlande, Luxembourg, Pays-Bas, Allemagne, Pologne, Danemark) et France : **le bouchage liège de qualité est prédominant.**

Grand Export

- 96 % des bouteilles prélevées ont un bouchage en liège.
- Le liège est le type de bouchage exclusif pour les appellations villages rouges.
- Le bouchage avec des capsules métalliques est présent pour les appellations villages blanches (1 % soit autant que les bouchons techniques).

Continent européen

- 90 % des bouteilles ont un bouchage en liège.
- Le bouchage avec des capsules métalliques est présent pour les appellations villages blanches (moins de 1 %).
- Marché avec le % le plus important de bouchons techniques (jusqu'à 10 % en appellations régionales) et synthétiques (jusqu'à 10 % en appellations régionales blanches, souvent associés à un habillage innovant, surtout au Royaume-Uni).

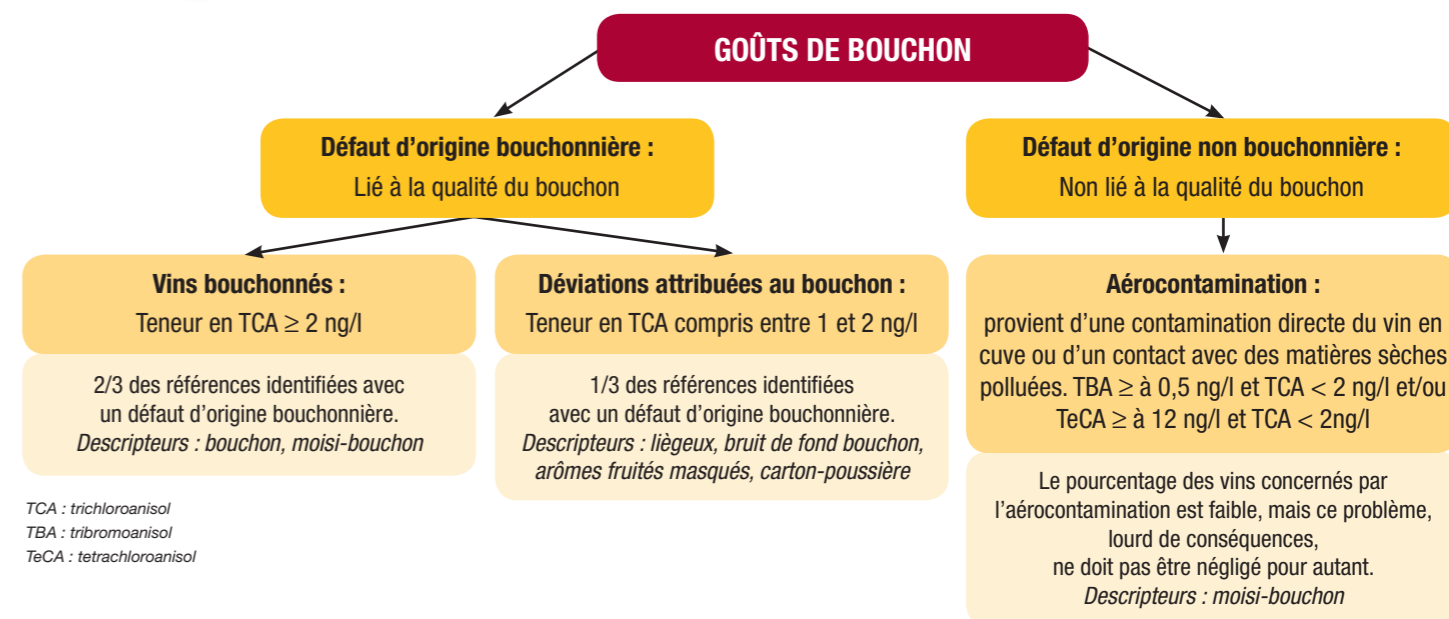
France

- 90 % des bouteilles prélevées ont un bouchage en liège.
- Le liège est le type de bouchage exclusif pour les appellations villages rouges et quasi exclusif pour les appellations villages blanches (5 % de bouchages alternatifs).
- Pour les appellations régionales, les bouchages alternatifs représentent 20 % en blanc et 14 % en rouge.

Le bouchage par vignoble

- En appellations régionales rouges, le vignoble de Mâconnais se différencie des autres avec seulement 60 % de bouchage naturel ou naturel colmaté (25 % de bouchons techniques et 15 % d'obturateurs synthétiques).
- La Côte Chalonnaise reste fidèle au bouchage naturel en appellations régionales et villages.
- Dans les vignobles de l'Yonne, un fort pourcentage de bouchons synthétiques est utilisé. Pour Chablis, 10 % des références prélevées sont obturées par un bouchage alternatif.
- La Côte de Beaune, la Côte de Nuits et les Hautes Côtes de Beaune et de Nuits se situent dans la moyenne avec une forte prédominance du bouchage naturel sans pour autant exclure les autres catégories de bouchage.

Les goûts de bouchon et leur évolution



En 10 ans, le pourcentage des vins identifiés comme présentant un "goût de bouchon" a été réduit de moitié, selon les observations du Suivi Aval de la Qualité. De plus, une nette régression est visible depuis 1999. Cette diminution peut être reliée, d'une part à l'amélioration de la qualité des bouchons et d'autre part au développement des nouveaux types de bouchage. Cette évolution positive est liée au recul des défauts d'origine bouchonnière, l'aérocontamination restant à des niveaux très faibles et constants. Les observations sur les marchés reflètent la diminution importante des vins bouchonnés (TCA ≥ 2 ng/l) et surtout la quasi disparition des vins présentant de très fortes teneurs en TCA. Ceci montre les premiers efforts consentis par les bouchonniers en matière de qualité du liège et de sélection de la matière première, mais l'objectif reste l'éradication du TCA.

60 % des références prélevées sont pourvues d'obturateurs provenant de 14 bouchonniers différents.

Les 40 % restants concernent un grand nombre d'autres bouchonniers, mais la provenance n'est pas identifiée sur 8 % des bouchons.