

- Le bouchon, l'ultime dimension du vin : la percée des bouchons techniques à Bordeaux -

Dix-neuf ans après mon premier éditorial " De quels vins parle-t-on ? "; seize ans après la chronique "Sur le même vin, des différences de goût existent d'une bouteille à l'autre : la science en passe de lever le voile" (17/4/2004) ; neuf ans après le chapitre " Le bouchon, l'ultime dimension du vin" du Guide Quarin des vins de Bordeaux 2011, l'actualité sur l'avènement des bouchons dits techniques et l'abandon du traditionnel bouchon de liège s'accélère à Bordeaux. Il était temps...

Les précurseurs, à savoir Liber Pater, Clos Manou, Croix de Labrie, sont maintenant suivis par Aile d'Argent de Mouton Rothschild, Pavillon blanc de château Margaux, La Mission Haut Brion blanc, Haut Brion blanc, Larrivet Haut-Brion blanc. Ces derniers crus viennent de choisir le bouchon Diam10. Plus fort encore, le Domaine de Chevalier vient de trancher et passe toutes ses mises en bouteilles de blancs comme de rouges avec le même bouchonnier.

Voici donc ouverte l'ère des bouchons techniques à Bordeaux et probablement l'avènement d'une nouvelle concurrence pour toujours faire mieux en questionnant le passé et en mesurant le présent. C'est une grosse entame au monopole laissé aux bouchons de liège pour lesquels j'aurais voulu une AOC, histoire de nous protéger.

Quels sont les deux problèmes en question ?

En premier le goût de bouchon.

Il se manifeste sous deux formes :

- une directe, tant on perçoit la déviation ressentie au nez comme en bouche dès l'ouverture de la bouteille,
- l'autre indirecte et plus insidieuse où le problème apparaît plusieurs heures après que la bouteille ait été testée négatif. J'en profite pour vous dire que la recherche de sécurité qui s'appuie sur l'usage du dispositif Coravin (prélèvement d'une quantité de vin par une aiguille à travers le bouchon et remplacement par un gaz neutre dans la bouteille) avant de servir ou d'expédier un vin, connaît là une sérieuse limite. Des vins non bouchonnés au prélèvement se sont retrouvés liégeux à l'ouverture de la bouteille.

Les écarts d'une bouteille à l'autre.

Ils se manifestent de deux façons différentes :

- la plus claire se remarque lorsque le vin présente un comportement général perturbé au nez comme dans son expression de bouche. Tout le monde perçoit que quelque chose ne va pas sans pouvoir le nommer.
- la plus terrible et la moins claire : la couleur et le nez du vin apparaissent en parfait état et conformes au modèle connu du cru dans ce millésime. Par contre, le comportement du vin se dégrade lors de son déroulé entre le milieu et la finale. Il laisse apparaître des tannins variant d'austères à secs en brisant la fin de bouche. Cette perception est non conforme au modèle fréquemment dégusté que je connais. Elle est aussi en contradiction avec la recherche de perfection et d'équilibre désirée par les meilleurs vinificateurs, non seulement dans la maturité du tannin avant vendange, mais en plus dans l'extraction de ce dernier. Autrement dit, un vin attendu comme raffiné peut se présenter très rustique en fin de bouche et voir sa notation fortement baisser.

Pour éliminer le goût de bouchon, quoi de plus drastique que de ne pas utiliser le liège dans la solution de bouchage ? C'est le cas de la société italienne Ardeaseal et de son bouchon en technopolymère.

La société Diam propose une solution différente développée dans mon Guide des vins de Bordeaux paru en 2011. Le liège,

en provenance des chutes non utilisables, est broyé et nettoyé de ses substances nuisibles, en particulier le TCA (2,4,6-trichloroanisole) ou autres substances induisant des goûts terreux, de champignon, de moisi ou de serpillère humide. Le bouchon est reconstitué à partir de cette farine de liège. Il ressemble à du bois aggloméré. Hormis son aspect, longtemps critiqué, le problème mentionné par plusieurs utilisateurs concerne la colle utilisée pour reformer le bouchon. Plusieurs intervenants m'ont fait part de goûts exogènes et parfois même de goûts liégeois. Une correction a été faite récemment avec l'usage de la cire d'abeille en approvisionnement bio-sourcée.

Le troisième intervenant, arrivé récemment à Bordeaux, nous vient d'Australie avec la société Procork. Pour protéger ses viticulteurs, le gouvernement Australien a pris la dimension du problème causé par l'usage du liège. Procork naît de cette recherche. Le bouchon reste en liège. Son aspect ne change en rien des habitudes. La subtilité repose sur l'usage d'une très fine membrane de cinq couches qui filtre les éléments contaminants tout en laissant passer l'oxygène. Cette dernière fonction est réputée utile dans le choix d'utiliser le liège. Ces bouchons sont prisés par les plus célèbres vins d'Australie, mais aussi de Californie.

Comment les responsables ont-ils changé d'avis ?

Après avoir attendu longtemps, expérimentant avec prudence, tout à coup de nombreux crus changent d'avis et au même moment. De l'agacement se fait sentir et tant mieux !

Plusieurs éléments peuvent expliquer cette situation.

- En premier lieu, le constat par les propriétaires et les techniciens eux-mêmes sur le nombre de bouteilles bouchonnées ou altérées.

- En second lieu, la multiplication des dégustations hors du château, lors d'événements internationaux de promotion, induit une nette prise de conscience. En ouvrant plusieurs bouteilles du même vin issues de la même caisse, il est facile de mesurer les écarts d'une bouteille à l'autre. Moi-même, je dois à cette expérience vécue dans les années 1990 et en permanence depuis, cette prise de conscience.

- En troisième lieu et en même temps, l'arrivée à la tête des crus, mais aussi des maisons de commerce d'une nouvelle génération de dirigeants, bien plus sensibles que leurs aînés à la revendication personnelle du respect d'eux-mêmes dans leur propre travail tout comme à l'avenir de leur profession. Ils ont une conscience affinée qu'elle passe par le respect du consommateur final. Par ailleurs, cette jeune génération a appris sur les bancs de l'école les problèmes soulignés en début de texte vingt ans auparavant. Et voici pourquoi je leur donne entièrement raison.

Lors de mes expériences de dégustation des crus les plus connus et les plus chers de Bordeaux avec de grands amateurs fortunés qui les possèdent dans leur cave, je rencontre trois types de réactions lorsqu'on fait face à des écarts d'une bouteille à l'autre.

- La première est de ne pas croire à ce problème peu popularisé par la presse généraliste ou même du vin.
- En second point et face à un ressenti négatif, il m'est souvent très injustement reproché ceci : « toi, tu es à Bordeaux. Les vins que l'on te fait goûter ne sont pas ceux que l'on nous vend. »
- En troisième lieu, je constate que très peu de personnes fortunées acceptent de porter une réclamation auprès des châteaux. Ils se sentent blessés, voire même déshonorés d'avoir payé si cher pour si peu. Donc, ils zapent et expérimentent d'autres régions du monde. Une réaction de rejet irrationnelle puisque... tous les vins du monde sont concernés. Ce comportement trouve une part de confirmation dans l'information selon laquelle certains crus célèbres ne recevraient qu'une seule réclamation par semaine, soit une soixantaine par an, ce qui est peu eu égard le nombre de bouteilles en circulation.

Il est très difficile de maintenir de l'intérêt pour une passion en l'absence d'alignement de la satisfaction de tous, surtout de celui qui, payant la bouteille, fait vivre toute la chaîne.

La première nouveauté est l'engagement de crus célèbres. Il déséquilibre les bouchonniers traditionnels qui tiraient leur arrogante certitude des comportements de propriétés pusillanimes. A la décharge des bouchonniers, nombre d'entre eux soulignent que la région de Bordeaux est, en France, celle où les crus, y compris classés, demandent à payer le prix le moins cher ! Ce n'est pas pour rien que les bouchons franco-portugais, reconnaissables par son logo "la couronne" a prospéré avant de faire faillite. Pour mémoire, la meilleure qualité d'un bouchon en liège coûte environ 1,20 euros.

La seconde est l'engagement des jeunes dirigeants chez les marchands. Je pense à mes échanges avec la maison Dubecq et

sa future jeune directrice en phase avec les jeunes de son temps. Tous ceux qui connaissent Clos Manou doivent se rappeler le temps passé à expliquer aux visiteurs le pourquoi du comment. Des explications que les revendeurs rechignent à formuler. Cette fois-ci les crus célèbres ne leur demanderont pas leur avis. Ils devront suivre.

Combien d'années s'écoulent entre le moment où une bouteille est achetée puis consommée ? Certains me diront beaucoup moins qu'avant. Je répondrais que les écarts d'une bouteille à l'autre arrivent dès la première année qui suit la mise.

Ce que les plus avertis d'entre nous constatent aujourd'hui pourrait devenir le lot du plus grand nombre demain, avec des effets négatifs que toute cette profession plutôt riche et indolente n'a pas les outils de mesurer. Prévenir vaut mieux que guérir. En s'engageant sur des voies nouvelles plus authentiques, les crus cités réenchangent le goût du vin à Bordeaux et se rapprochent naturellement de leurs clients. Je constate quotidiennement que c'est exactement ce dont Bordeaux à besoin.

Dans une autre chronique, je vous parlerai des solutions trouvées par les crus qui sont restés fidèles, pour l'instant, à l'utilisation du bouchon de liège classique.

J-M Quarin

