Les histoires à succès d'ACW : 1980

L'origine du goût de bouchon du vin

Vous ouvrez une bonne bouteille de vin entre amis, mais son odeur et son goût ne sont pas pour flatter narine et palais. Chacun de nous connaît cette déception, lorsque le goût de bouchon rend le vin imbuvable (il est "bouchonné", comme disent les spécialistes). Dans les années quatre-vingt, les chimistes de la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW ont découvert l'origine de ce phénomène. Le goût de bouchon est dû à un composé chloré formé par des micro-organismes.

Le composé à l'origine du goût de bouchon, le trichlorophénol, peut se former lors de la décoloration de l'écorce du chêne-liège à l'eau de Javel ou pénétrer dans le liège par le biais de l'environnement. À partir du trichlorophénol, les micro-organismes produisent un composé chloré à l'odeur très puissante : il suffit en effet de quelques milliardièmes de gramme par litre pour percevoir nettement son odeur. En l'absence de contrôles de qualité rigoureux de la part des producteurs de liège, on constate qu'en moyenne, une bouteille de vin sur dix dotée d'un bouchon en liège naturel présente un goût de bouchon.

Alternatives au liège

Une alternative est le bouchon vissé. C'est la raison pour laquelle ACW et l'industrie vinicole ont poursuivi l'optimisation de ce type de bouchon de bouteille : on a amélioré la fermeture des bouteilles dans les installations d'embouteillage et leur ouverture avant la consommation, de sorte que le bouchon vissé est désormais optimisé au point de vue technique. Soixante pour cent du vin embouteillé en Suisse est dorénavant proposé avec ce type de bouchon.

Une autre alternative au liège : On rencontre de plus en plus de bouteilles de vin dotées d'un bouchon en plastique.

Fini le goût de bouchon grâce au bouchon vissé.