



## LA NEWSLETTER DE PROCORK

### L'alliance de la technologie et de la tradition

Mai 2020

*Les produits ProCork protègent le vin de l'oxydation, du TCA et des goûts de colle.*

### Quel est exactement l'effet de ProCork sur un bouchon technique ? Voici une dégustation très intéressante par un professionnel\*



Membrane semi-cristalline respirante sur bouchon naturel

Notre nouvelle technologie pour bouchon naturel s'appuie sur une membrane polymère semi-cristalline respirante qui protège le vin du bouchon. Elle est aujourd'hui appliquée à des bouchons techniques micro-granulés, et présente un coût inférieur à celui des bouchons techniques existants. Il semblerait même que cette technologie préserve encore mieux le vin.



Jean-Marc Quarin

Le dégustateur est Jean-Marc Quarin, un critique bordelais indépendant réputé et influent. Il est connu pour décrire exactement ce que les consommateurs trouveront dans les bouteilles qu'ils achètent. C'est le seul critique au monde à mentionner dans ses commentaires le fabricant du bouchon, cet élément si intimement lié au vin. Cela fait plus de 25 ans que Jean-Marc Quarin soulève régulièrement le vaste problème des différences constatées d'une bouteille à l'autre parmi les vins de Bordeaux les plus grands et les plus chers. Il a même décidé, depuis 2004, de publier ses commentaires sous le titre évocateur « Le bouchon, l'ultime dimension du vin ». Il est également l'auteur d'une méthode de dégustation



nommée « La bouche avant le nez », dans laquelle il explique comment reconnaître les descripteurs gustatifs associés à la qualité et au style des vins.

Jean-Marc Quarin a dégusté le même vin, Fourchaume 2018, un chablis premier cru, fermé au moyen de deux bouchons techniques micro-granulés différents. La membrane polymère semi-cristalline ProCork protégeait l'un d'eux du contact avec la colle et le liège, tandis que l'autre était un bouchon technique de la marque numéro un du marché. La mise en bouteille ayant été réalisée dans les six mois, les vins n'ont pas été affectés par d'éventuelles variations de la transmission d'oxygène. Par curiosité, Jean-Marc Quarin a procédé à plusieurs dégustations à l'aveugle afin de juger de leur évolution dans le temps. Voici un extrait des conclusions tirées des commentaires exhaustifs de ce professionnel.

#### 1) Potentiel de garde

Selon Jean-Marc Quarin, le vin bouché avec ProCork conservera ses qualités en vieillissant. Trois jours après l'ouverture, ce dernier avait gagné en tension tout en restant soyeux et fondant en bouche. À l'inverse, le vin fermé par le bouchon technique de grande marque avait perdu ses qualités.

#### 2) Régularité

Jean-Marc Quarin a constaté que les bouteilles ProCork étaient plus régulières et présentaient le même goût, tandis qu'avec le bouchon technique de grande marque l'une était légèrement plus acide et l'autre un peu plus amère.

#### 3) Respect de la vision du vinificateur

Jean-Marc Quarin a observé que les bouchons produisaient deux styles de vin différents. ProCork a révélé des notes de fruits plus mûrs, avec une bouche soyeuse et fondante, tandis que le bouchon technique de grande marque a donné naissance à un chablis vif et frais. Jean-Marc Quarin a noté que l'on pouvait avoir une préférence pour l'un ou l'autre de ces styles, et s'est demandé si c'était le bouchon qui modifiait le style du vin. Il s'est fait la réflexion que les commentaires de dégustation du vin avant mise en bouteille seraient très révélateurs, avant de découvrir la description du producteur sur la contre-étiquette : un vin « rond au fruité solaire ». Jean-Marc Quarin a ainsi conclu que ProCork préservait le style et la vision du vinificateur.

Si les performances de notre nouvelle membrane polymère semi-cristalline se confirment, avec son coût inférieur, elle révolutionnera à coup sûr le marché du bouchon technique.

*\*Pour consulter les notes de dégustation complètes, contacter [procork@procorktech.com](mailto:procork@procorktech.com)*

Contact : Stéphane Renié  
06 76 39 36 96  
Bordeaux

[www.procorktech.com](http://www.procorktech.com)    [procork@procorktech.com](mailto:procork@procorktech.com)