



- **Le bouchon, l'ultime dimension du vin – Bouchons techniques : DIAM versus ProCork**
- **A propos des millésimes récents du château d'Yquem - 2018, 2015, 2014, 2013**
- **Château Montrose récupère et transforme le CO2 de la fermentation alcoolique**
- **Salon des Outsiders 2020**

*Chronique 286 (18 octobre 2020)*

### **Le bouchon, l'ultime dimension du vin Bouchons techniques : DIAM versus ProCork**

Depuis 10 ans la réflexion sur l'usage ou pas du bouchon technique s'est appuyée sur un comparatif avec le bouchon en liège. Aujourd'hui la démocratisation du bouchon technique s'accélère. Inmanquablement le comparatif concernera de plus en plus celui des nouveaux venus entre eux tant le questionnement sur le bouchon ouvre vers de nouveaux savoirs.

Voici donc un comparatif entre DIAM le français et ProCork l'australien. DIAM utilise la technique du lavage du liège pour se débarrasser des impuretés, puis reconstitue son bouchon. Il est reconnaissable à son aspect aggloméré. ProCork conserve le liège, mais dispose d'une membrane filtrante de plusieurs couches à l'extrémité du bouchon en contact du vin pour le protéger des échanges négatifs.

#### **Quels sont les problèmes à résoudre ?**

En numéro un, en finir avec la bouteille bouchonnée. En numéro 2 et de façon plus subtile, en finir avec les écarts de comportement d'une bouteille à l'autre.

#### **Comment reconnaître la présence de ces écarts ?**

Tout d'abord en ayant connaissance du modèle original avant le bouchage. La dégustation attentive des Bordeaux en Primeur par exemple. Ensuite en sachant définir organoleptiquement ce qu'est un grand vin. Ma méthode de dégustation "La bouche avant le nez" révèle et développe que le point de différenciation porte sur la perception du tannin, le moment de son surgissement en bouche et sa granulation. En résumé, un grand vin rouge a toujours un tannin raffiné. Toute rupture de cette stimulation noble incombe le plus souvent au bouchon de liège, sa perméabilité ou la libération de tannin au contact du vin.

Si les producteurs de liège tendent à résoudre le très voyant goût de bouchon, à ma connaissance le second point n'est pas réglé. Pour les consommateurs il en résulte deux désagréments majeurs : la bouteille bouchonnée ou la mauvaise bouteille au comportement infidèle.

Pour information, vous verrez apparaître très précisément ces distinctions mises en base de données pour les crus concernés dans un prochain déploiement sur mon site.

En début d'année, ProCork m'a demandé si je souhaitais tester le même vin blanc bouché DIAM10 et ProCork. Le premier test s'est effectué sur plus d'un mois pour examiner la tenue du vin à l'air. Puis, j'ai demandé un autre lot de bouteilles pour examiner leur comportement vis-à-vis du premier test. En moyenne, sur l'ensemble des deux tests, j'ai préféré ProCork, même si DIAM a fait parfois jeu égal. Ce qui a désavantagé ce dernier est la perception d'écarts liés à une présence plus amère et tannique bloquant le déroulé de la stimulation et abîmant la fin de bouche.

En juillet dernier, oh surprise, j'ai reçu un rapport du laboratoire d'analyse sensorielle, Sensenet, basé à Rennes. Il analyse ces deux vins, référence les composants et parvient aux mêmes conclusions que les miennes. Et ce n'est pas rien pour un critique qui ne travaille qu'avec sa bouche, son nez et la mise en perspective de ce qu'il a goûté. Cela me réjouit et devrait vous réjouir aussi, puisque nombre d'entre vous utilisent mes avis pour boire mieux. J'ajoute que depuis que j'exerce ce métier, ce type de confirmation par des outils d'analyse ultra performants reconnus fiables par la communauté scientifique ne m'était arrivé que deux fois auparavant. La première date de 1998. A l'époque, j'avais mentionné la présence de poivron vert après la mise en bouteilles, mais absente avant, dans un cru célèbre du Médoc. Menacé de procès, les analyses ont montré une concentration bien au-dessus du seuil de perception de méthoxypyrazine. La seconde date de 2004, quand je clamaï déjà la présence de différences d'une bouteille à l'autre. C'est Denis Dubourdieu qui m'a confirmé la justesse de ce point de vue aussi révélé par ses recherches.

**Accédez au rapport Sensenet**

[Read Sensenet report here](#)