

## Tour de vis

Déguster un Pétrus fermé avec une capsule à vis ? Crime de lèse-majesté bien sûr... mais que dire du sacrifice d'une bouteille de Romanée-Conti pour cause de goût de bouchon ? *Brigitte Ducasse*

**E**xcédés de voir leur travail sacrifié sur l'autel du bouchon de liège défectueux, 15% des bouteilles en moyenne, de plus en plus de viticulteurs croient dur comme fer aux vertus d'un autre type de fermeture. Le leader dans le genre, Alcan Packaging Capsules, avec ses capsules à vis Stelvin® fait recette.

### La fin du bouchon de liège

Cette évolution va dans le sens des prédictions avancées en 2004 par Robert Parker : « Dès 2015, les bouchons de liège auront été largement remplacés par les bouchons à vis. Les seules exceptions seront les grands vins qui doivent être élevés pendant 20 ou 30 ans. »

Réunis en avril dernier par Alcan Packaging dans leur usine girondine à Saint-Seurin-sur-l'Isle, des propriétaires de grands châteaux ont apporté leur témoignage. Les mêmes arguments reviennent invariablement : souci de conserver l'intégralité des arômes, garantir la fraîcheur aromati-

que, régularité du vieillissement d'une bouteille à l'autre... S'y ajoutent le côté pratique, en termes de facilité d'ouverture et de fermeture, mais aussi d'entreposage, puisqu'il n'est plus nécessaire de « coucher » la bouteille pour préserver le vin.

### Le chemin de Damas d'André Lurton...

Toujours le même constat après la dégustation comparative : avantage certain aux vins bouchés avec les capsules Stelvin®, fraîcheur, vivacité, fruit préservé, concentré d'arôme inégalé.

Reste à convaincre. Dans le Bordelais, André Lurton, qui se révéla précurseur sur la question dès 2003, parle de son « chemin de Damas » pour imposer la capsule, notamment au négoce. Certains passent outre, comme Jacky Barthelmé pour le Domaine Albert Mann, 21 hectares ancrés en Alsace et en culture biologique : « C'est une logique de respect du produit, les bons sommeliers le comprennent, le seul risque c'est que le vin soit bon. » Bref, en 2006, 100% de la gamme Tradition sera bouchée avec des capsules à vis Stelvin®.

Même évolution dans les Domaines Michel Laroche, (Chablis) dont le DG note :

« En France, la résistance ne se situe pas au niveau des sommeliers des grands restaurants, mais dans la catégorie en dessous. L'entre deux ne veut pas en entendre parler. Même pour nous ce choix représente un gros investissement, entre les bouteilles spéciales, la chaîne d'embouteillage... » Bref, ce n'est pas un type de bouchage au rabais. Loin de là.

Côté consommateur, les enquêtes menées révèlent que le taux d'acceptation de la capsule à vis progresse à grande vitesse : il est passé de 41% en 2003 à 74% en 2006. L'essayer c'est l'adopter, paraît-il. Chiche... ♦