

L'épopée du bouchon de liège

Du chêne à la bouteille,
ce petit rien qui change tout



L'épopée du bouchon de liège

*Du chêne à la bouteille,
ce petit rien qui change tout*

Par Bruno Béziat

Au temps où le liège avait son royaume

PAR BRUNO BÉZIAT. PHOTO DAVID LE DÉODIC (26/07/2010)



Au Liéteur, à Soustons dans les Landes, est le dernier fabricant de bouchons. Autrefois, une activité florissante.

Le temps a fait son œuvre. La peinture n'est plus vraiment blanche, et le mur entamé par endroits. L'enseigne de l'entreprise semble avoir été attaquée par un déplorable Kärcher. Pourtant, derrière cette façade ternie se trouve une véritable société. Petite et modeste certes, avec ses dix employés, mais qui « fait son bon-

homme de chemin » depuis une quinzaine d'années, selon les mots de son patron, Henri Garcia-Cuenca.

Au Liégeois est le dernier fabricant français de bouchons de liège. Rien de moins. Entendez par là qu'il est le seul sur notre territoire à recevoir des plaques entières de liège, issues de chênes du sud de l'Europe, et à les transformer en toutes sortes d'objets, notamment des bouchons. D'autres sociétés, bien plus importantes, occupent certes la scène, mais ce sont des vendeurs qui reçoivent le liège en bouchons, prêts à être marqués et traités avant la mise en bouteilles. Ils ne fabriquent plus localement.

Des machines antiques

Henri Garcia-Cuenca est le patron de cette PME unique en France, dont la particularité est aussi d'avoir une boutique au cœur de Paris. Elle donne, lorsqu'on franchit sa porte, le sentiment d'une plongée dans le passé. C'est un peu le monde de Zola en plein centre de la petite ville de Soustons, au sud des Landes. De nombreuses machines antiques sont disposées au fil de grandes salles sur 3 300 m² de surface. La plupart sont à l'arrêt, sauf une ou deux sur lesquelles des employées donnent une forme au liège brut.

« Nous répondons en fait à la demande des clients. Notre survie passe par la nécessité de dire oui. Ces machines marchent en fonction des commandes », explique Henri Garcia-Cuenca. Il a repris par hasard cette société moribonde en 1993, créée en 1887, par défi et désir de passer à autre chose. En s'appuyant sur les quelques clients fidèles et en acceptant toutes sortes de demandes, il a pu relancer modestement la fabrication du liège à Soustons et acheter quelques machines

modernes. Faire du dernier des Mohicans un Petit Poucet dans cet univers très concurrentiel.

Au Liégeur peut réaliser des bouchons de toutes les tailles, particulièrement pour de petits récipients comme les flacons de parfum, marché de niche sur lequel les gros bouchonniers ne s'aventurent guère, mais aussi des chaussures pour de grandes marques, des boîtes, des balles, des pièces pour avions, des tabourets... tout ce que souhaite le client en fait. L'entreprise a même créé un procédé de liège projeté qui remplace aisément le crépi, baptisé Subertres.

Mais Au Liégeur revient pourtant de loin. Ce survivant a choisi d'unir ses forces à celles des seules autres entreprises du liège de la région, comme Agglolux et Aliecor (aggloméré pour l'industrie et l'isolation). Une façon de préserver un glorieux passé. Le triangle qui se dessine entre Soustons, Tosse et Vieux-Boucau a constitué pendant plus d'un siècle l'épicentre d'une puissante industrie du liège. Il n'en reste guère de traces aujourd'hui, à part quelques bâtiments à l'abandon, une bien nommée rue des Bouchons et ces rares entreprises qui ont survécu ou se sont adaptées.

Ce sud des Landes fut bien, au XIX^e siècle et au début du XX^e, un royaume pour le bouchon. À Soustons, on a compté jusqu'à 700 emplois liés à cette activité, pour une ville d'environ 4 000 habitants. Quelques grandes familles régnaient autour de multiples petits artisans, celle des établissements Pontneau (Au Liégeur) ou de la société Trémon, par exemple. Le descendant de cette lignée, Jean Trémon, se souvient bien de cette époque bénie. « Beaucoup de gens travaillaient à cette activité. Le liège venait d'ailleurs, bien entendu, mais on en trouvait ici aussi. »

Le retour du liège landais

À Bayonne, les plaques de liège arrivaient dans le port, puis étaient transportées jusqu'aux usines landaises. Les fabricants levaient aussi la matière sur les chênes des Landes disséminés en nombre sous les pins, ce qui ne facilitait pas leur exploitation. Les chênes-lièges étaient également nombreux dans les forêts de l'Albret, en Lot-et-Garonne. On y a dénombré 40 000 arbres en 1892. Le centre de cette industrie du liège se situait à Lavardac, avec des centaines d'emplois à la clé. Mais aussi à Mézin, où se trouve désormais un Musée du liège et du bouchon qui raconte cette histoire locale.

« Cette économie a commencé à décliner après guerre, victime d'une concurrence toujours plus importante et de l'ère du plastique », regrette Henri Garcia-Cuenca. Qu'à cela ne tienne. Avec d'autres industriels locaux, il a créé l'Association du liège gascon en 1999. Depuis cette date, avec l'accord de propriétaires forestiers, ils entretiennent des chênes et lèvent du liège, 20 à 40 tonnes par an. Ces plaques sont soigneusement entreposées. Les premiers bouchons landais sont sortis cette année des machines de Soustons. « Regardez cette qualité, ce liège landais est dense. Il est magnifique », sourit Henri Garcia-Cuenca. Un clin d'œil à ce passé révolu, pour entretenir la mémoire et le savoir-faire. Le Petit Poucet landais n'ira de toute façon pas concurrencer les géants du liège. Ils viennent aujourd'hui du sud de l'Europe jusqu'à nos bouteilles.

Le portugais qui a conquis le bouchon

PAR BRUNO BÉZIAT. PHOTO STÉPHANE LARTIGUE (27/07/2010)



Amorim est devenu le leader du liège. Il s'est rapproché des vignerons à Eysines (33).

Il s'appelle Amorim. Dans le monde du vin et des bouchonniers, il est connu de tous, respecté sans doute, redouté certainement, probablement détesté. Le groupe portugais a conquis le marché du bouchon en une trentaine d'années.

Lorsque vous ouvrez une bouteille de bordeaux, vous avez une chance sur quatre d'en sortir un liège d'Amorim. C'est dire...

Mais avant de se faire couronner roi du bouchon, le portugais a longuement labouré cette terre de vins que l'on qualifie de « tranquilles », par opposition aux effervescents et aux spiritueux. Il a certainement su mettre en avant un de ses atouts majeurs : la possession et la maîtrise de la matière première, le chêne-liège. Le voyage d'un bouchon ne peut commencer que par là, à sa naissance sur cet arbre élégant, amoureux du soleil. On trouve les plus belles forêts en masse au sud du Portugal, aussi en Espagne, au Maghreb, également en Sardaigne, et plus marginalement en Corse.

La mine d'or des forêts

Dans la région de l'Alentejo, au sud de Lisbonne, l'écorce des chênes est prélevée en ce moment, depuis le mois de juin jusqu'à la mi-août. Sur les pentes douces assez proches de l'Océan, les conditions semblent idéales pour le chêne-liège. La plupart des bouchonniers s'y approvisionnent d'ailleurs. Mais Amorim est sans conteste le maître de ces précieuses forêts. Il le doit probablement au caractère familial, rigoureux et quasi intemporel de l'entreprise. Depuis quatre générations.

Les plaques de liège sont découpées, travaillées et transformées en bouchons dans des usines au Portugal. Elles sont ensuite transportées jusqu'au site d'Eysines, en Gironde, pour le marché français. L'entreprise a pignon sur rue juste après la rocade bordelaise depuis 1992, dans ce coin de l'agglomération où tout se ressemble. Un bâtiment en parfait état regroupe les activités d'Amorim. Elles consistent à rendre commercialisable le liège, c'est-à-dire à traiter, marquer du nom du client et

conditionner des centaines de millions de bouchons par an. Un processus très structuré qui démarre dès la réception.

Eysines en croissance

Une fois le liège arrivé, des échantillons sont immédiatement prélevés. « Il s'agit de vérifier la qualité et le taux de TCA », explique le directeur de la production. La trichloroanisole est cette fameuse molécule responsable du goût de bouchon, le cauchemar des fabricants et des vignerons. Il subit ainsi plusieurs contrôles grâce aux machines à lecture optique, mais aussi grâce à l'œil de l'homme. On chasse alors les lenticelles trop voyantes, une marque naturelle à la surface du liège qui ne fait pas très propre, et bien entendu les imperfections du bouchon qui entraîneraient des coulures.

Cette vaste usine comprend aussi un laboratoire où l'on pratique toutes sortes de tests, notamment de l'analyse sensorielle. Sentir le bouchon a tout d'un art et tout d'une science. Il est pratiqué par des spécialistes dont le nez et le savoir sont reconnus. Le site d'Eysines a triplé sa taille en vingt ans et emploie aujourd'hui une centaine de personnes. « Amorim a souhaité s'installer dans la région pour être au plus près de ses clients », explique le directeur pour la France, Christophe Sauvaud. La région bordelaise est, on s'en doute, une terre de profits pour n'importe quel bouchonnier.

Comme d'autres, le groupe portugais a considérablement investi pour améliorer ses lièges. Il a surfé dans les années 60 et 70 sur la montée en puissance du bouchon avec une surproduction des vins, en développant ses capacités industrielle et commerciale. Plusieurs vendeurs sillonnent ainsi les vignobles de notre ré-

gion. Mais il a dû aussi, comme les autres, faire face à la crise de la consommation du vin, et à la concurrence des nouveaux modes de bouchage. Ce n'est pas pour rien qu'Amorim est l'un des principaux promoteurs de la récente campagne en faveur du liège, et qu'il met désormais l'accent sur les qualités écologiques de ses bouchons marquant un intérêt particulier pour le développement durable.

Bataille dans la région

Amorim a certes conquis la bouteille, mais il n'est pas seul à mener cette rude bataille. D'autres bouchonniers n'ont pas grand-chose à lui envier. Ce sont les groupes Cœneo, Trescases et, plus localement, Aquitaine Liège ou les Bouchons franco-portugais, pour ne citer qu'eux. Sans oublier le landais Bourrassé, groupe familial d'envergure internationale qui est issu de l'artisanat local. Dans son importante usine de Tosse, au milieu de l'ancien triangle d'or du liège, Bourrassé fig-nole chaque année l'habillage de centaines de millions de bouchons fabriqués... au Portugal.

C'est loin d'être tout. Il existe aussi un sarde moins connu sur ce marché très concurrentiel, leader du bouchage des champagnes. Il s'est implanté depuis deux ans dans le Bordelais avec la ferme intention d'y faire son trou. Il s'appelle Ganau. Et ses bouchons à lui naissent pour la plupart dans de belles forêts de chênes-lièges du nord de la Sardaigne.

Le déshabillage viril des chênes sardes

PAR BRUNO BÉZIAT (28/07/2010)



**La période de la levée des lièges se termine à la fin de l'été.
Exemple en Sardaigne, chez Ganau.**

C'est un ballet d'hommes unique au monde. Un ballet de mâles italiens aux larges épaules. Mais nous sommes bien loin de la Scala de Milan. Dans les forêts

de chênes-lièges du nord de la Sardaigne, le spectacle est tout autre. On y voit des maillots de corps usés, des tee-shirts trempés de sueur et de longues haches tenues par des mains calleuses. Les gestes, eux, sont pourtant précis, presque aériens, parfaitement synchronisés.

Deux coups secs sur l'écorce, de chaque côté de l'arbre. Dans la douce chaleur d'été de cette montagne sarde, ils font à peine plus de bruit que le chant continu des cigales. « Ils ne doivent pas abîmer l'arbre, ni l'écorce. Enlever le liège est un travail délicat », insiste Alessandro, responsable qualité de Ganau. Cette société est l'un des poids lourds du bouchon dans le monde, très implantée en Champagne au sein de maisons prestigieuses, et présente à Sonoma aux États-Unis.

Des gestes précis

Encore quelques coups de hache des deux hommes, et le liège commence à se détacher. Les gestes deviennent encore plus précis. Le déshabillage se fait soigneusement, presque sensuellement. Au bout de cinq minutes de cet étonnant ballet, il ne reste plus qu'un tronc couleur ocre orangé. L'arbre a l'air étrangement nu. Très vite, il n'est plus seul. Les plaques de liège s'entassent au pied des troncs. Ce matin-là, dans la région de Tempio, cinq groupes de quatre hommes déshabillent ainsi sans vergogne une forêt de chênes. La tradition et la commodité veulent que ce soit un quatuor pour ce travail. Deux d'entre eux tiennent ainsi les haches, un troisième transporte les plaques de liège jusqu'à la remorque, et un quatrième fait office de porteur d'eau. Une organisation presque aussi ancienne que les chênes-lièges.

Il est préférable de boire beaucoup pour arriver au bout des huit heures de tra-

vail d'une journée, contre une centaine d'euros. La levée des lièges débute à l'aube et se déroule l'été. Parfois, des colonies de fourmis voraces envahissent l'écorce, et se glissent sous le tee-shirt de celui qui la porte sur son épaule. Alessandro déteste autant les fourmis qu'il connaît ces forêts. Il vaut mieux ne pas se fier à ses allures de dragueur à Vespa. Cet ingénieur préfère de loin passer le week-end à camper seul avec ses arbres plutôt que la compagnie des jet-setteurs de l'île.

Sérieux et passionné, le technicien Alessandro est au fond à l'image des Ganau, famille éponyme qui a fondé et fait prospérer ce géant italien. Plus gros employeur de la région de Tempio, il fait vivre 400 personnes dans ce coin de Sardaigne rural et touristique, où la vie est douce. On peut y déguster de délicieux poulpes et boire un vermentino très plaisant, évidemment bouché par Ganau. Autrefois modeste artisan du liège, comme des dizaines dans cette région, il a su grandir et s'imposer. Ils ne sont plus qu'une poignée de petits autour du grand bouchonnier.

Et le carré devient rond

Le patriarche de ce clan se prénomme Antonello. Il décide encore de tout, au final, même si le relais se passe en douceur. Les neveux et les filles du chef de famille prennent peu à peu leur place dans l'entreprise. Francesco est le successeur désigné. Ce jeune homme réservé, cultivé, pourrait se pavaner en Ferrari sur la côte toute proche, parmi les grandes fortunes. Il n'en est rien. Pas d'ostentation chez cet héritier italien. Il passe l'essentiel de son temps dans l'usine de Tempio, une partie en France, aux États-Unis... et au Portugal. Le liège de Sardaigne a beau être de belle qualité, il est insuffisant pour la production de centaines de millions de bouchons de Ganau. Il faut 25 à 35 ans pour faire pousser un chêne et il ne peut se ré-

colter que tous les dix ans. Les arbres portugais, si réputés, complètent ainsi la matière première du Sarde.

Ces plaques de liège sont transportées des forêts jusqu'à l'usine du groupe, à la sortie de la petite ville de Tempio. Derrière un vaste bâtiment, des milliers de tonnes de liège attendent d'être transformées en bouchons. Ce qui nécessite de nombreuses opérations, main-d'œuvre et machines, et entraîne beaucoup de pertes. De 100 kilos de liège de qualité, on tire environ 25 kilos de bouchons. Mais dans le liège, rien ne se perd. On peut le transformer en plaques, en poudre, en toute autre forme ou matière qui trouve de nombreux débouchés industriels.

Le beau liège est lui conservé pour le bouchon, découpé en bandes de forme parallélépipédique, puis en petits carrés dans lesquels on va extraire le cylindre. Chez Ganau, le carré devient rond, grâce à cette méthode de fabrication typiquement sarde. Il passe ensuite par de nombreuses opérations de façonnage, parfois collage, et surtout de triage et sélections. Des machines performantes à lecture optique s'en chargent, mais aussi des femmes qui repèrent les imperfections devant des tapis roulants. Il paraît qu'elles sont plus méticuleuses que les hommes pour ce travail. Mais le Sarde a aussi considérablement investi pour se moderniser, 25 millions en quelques années, dont la nouvelle unité de production consacrée aux bouchons techniques, d'où va sortir cette fin d'année un nouveau modèle. Un des produits d'une gamme très large. Une partie a été emballée avec pour destination Lavardac en Lot-et-Garonne. Le bouchon va bientôt trouver sa bouteille.

Ce bouchon que l'on doit choisir avec soin

PAR BRUNO BÉZIAT. PHOTO STÉPHANE KLEIN (29/07/2010)



Prélevé au sud de la Sardaigne, le liège poursuit son périple jusqu'aux chais du Bordelais.

Ce sont pour la plupart des bouchons nus, bruts disent les professionnels, sans marque, ni traitement à la surface. Ils sont issus des chênes-lièges des montagnes sardes. Ils ont été découpés, façonnés et triés dans l'usine de Ganau, avant d'être

emballés et expédiés en France. Le bouchon de Sardaigne entame, sur la Méditerranée, son voyage jusqu'à nos bouteilles. Cette société italienne dispose d'un siège important à Épernay, en Champagne, région où elle bouche près d'une bouteille sur six.

Pour le Grand Sud, on les retrouve sur le site de Lavardac, en Lot-et-Garonne. Environ 30 millions de pièces y transitent chaque année. Des bouchons de toutes les sortes. L'obturateur est pluriel, contrairement à ce que l'on imagine si l'on se contente d'ouvrir la bouteille sans examiner le liège. Il en existe d'abord de plusieurs tailles. Les Français ne font rien comme les autres et la plupart des bouteilles fabriquées dans l'Hexagone ont un diamètre du goulot différent de celles que l'on trouve dans bien des pays viticoles voisins. Première raison pour étoffer la gamme.

Naturel ou aggloméré

Comme, décidément, rien n'est simple, on trouve aussi, au-delà du diamètre, des longueurs variées, de 38 à 54 millimètres. Car une meilleure capacité d'obturation de la bouteille améliore en général le vieillissement du vin. Tout ceci compte, certes, mais ce n'est finalement rien à côté de l'essentiel, la qualité de la matière du bouchon. Et cela se complique encore.

Le cylindre peut d'abord être naturel, d'une seule pièce, issu d'un bloc de liège. Il est traité physiquement, mais aussi lavé à l'eau oxygénée la plupart du temps pour le désinfecter, ce qui a pour conséquence de blanchir la teinte ocre orangée d'origine. Il existe aussi des variantes « cru », sans lavage avec des produits chimiques. Ce sont en général les cylindres les plus chers. Autre modèle : le bouchon

technique. Il est réalisé à partir d'un corps composé de petits grains de liège agglomérés. Deux rondelles de liège naturel y sont ajoutées à chaque extrémité.

Cette gamme de Ganau, pour une bonne part semblable à celle de ses principaux concurrents, est ainsi entreposée et terminée dans l'usine de Lavardac. Une implantation récente qui remonte à deux ans. Pour les vins dits tranquilles, rouge, blanc ou rosé, Ganau représente à peine plus de 1 % des ventes. Il tente depuis peu une percée sur ce marché, notamment dans le Bordelais. Le Sarde part à l'assaut des géants portugais et français. « C'est de toute façon un travail de longue haleine. Un vigneron ne change pas facilement de bouchonnier et nous avons donc nécessité de nous faire connaître. Pour cela, nous privilégions le relationnel, la proximité. Et l'on s'appuie sur la qualité de nos lièges, notre savoir-faire et notre technicité », explique Philippe Barrère, directeur pour la France.

Pour cela, un commercial sillonne le vignoble bordelais sur la rive droite de la Garonne, depuis février 2009. Christophe Van Hoove connaît bien la région de Saint-Émilion où il a été restaurateur à Montagne. Il a environ 70 clients. Les commandes arrivent à Lavardac pour des bouchons dont les prix vont de 5 centimes d'euro à 1 euro pièce, pour une moyenne de 12 centimes. Cinq personnes y travaillent pour marquer les lièges au nom de la propriété, à l'encre ou mieux encore au feu, là encore un processus classique. Ils sont ensuite enduits d'un traitement de surface qui facilite bouchage et débouchage, avant leur ultime voyage vers les châteaux. Cette usine de Lavardac va bientôt déménager de quelques kilomètres, dans un bâtiment tout neuf, sur la récente zone d'activité de Damazan, à l'entrée de l'autoroute.

Sur la confiance

Au château Maison Blanche, à Montagne-Saint-Émilion, Nicolas Despagne termine la mise en bouteille. Avec son frère et sa sœur, il possède aussi un pomerol réputé et un grand cru de Saint-Émilion. Ce jeune vigneron privilégie une « quête du naturel » et devrait obtenir le label Agriculture biologique cette année. « Je refuse les manipulations, les ajouts, la surproduction à l'hectare. Ce qui m'a tout de suite attiré, c'est l'idée que je puisse avoir des bouchons vraiment naturels, sans aucun traitement. Le bouchon est essentiel, il authentifie le produit. Mais je suis obligé de faire confiance à celui qui me les vend, et pour cela il faut se connaître les uns les autres. » Nicolas Despagne découvrira dans quelques années le résultat de son choix, à l'ouverture des bouteilles. « Un mauvais bouchon est une catastrophe. Je n'ai évidemment pas de certitude, mais je ne suis pas inquiet. » Paul Bordes gère huit propriétés dans différents vignobles de la région de Bordeaux, des vins modestes à des grands crus. Il bouche 2 millions de bouteilles chaque année. « J'ai choisi de n'avoir pratiquement qu'un seul bouchonnier. Tout repose effectivement sur la confiance. Je ne peux rien faire d'autre sur le bouchon que le mettre dans la bouteille. Mais l'enjeu est de taille. Ce choix tient à peu de chose. Nous sommes sans cesse sollicités par des commerciaux qui veulent nous vendre des étiquettes, des bouteilles, des bouchons. La France a malheureusement trop négligé le bouchage. De mon côté, j'ai toujours aimé le liège sarde. Je sais qu'il est de qualité. Maintenant, mon vin est entre leurs mains. » Paul Bordes attend aussi impatiemment le nouveau modèle de Ganau, microgranulé, pour lequel le risque de goût de bouchon sera proche de zéro. Une question essentielle que ce goût, sur laquelle se sont d'ailleurs penchés tous les industriels du liège. Une sacrée histoire, en fait.

La science contre le goût de bouchon

PAR BRUNO BÉZIAT. PHOTO STÉPHANE LARTIGUE (30/07/2010)



Cauchemar des vignerons et des industriels, ce vilain goût est maintenant maîtrisé.

TCA pour molécule chlorée de trichloroanisole. Trois lettres qui font peur. Les restaurateurs s'en méfient. Les industriels du bouchon les craignent. Les vignerons en perdent le sommeil. Il est vrai qu'une contamination d'un lot de bouteilles par

cette molécule qui donne le goût de bouchon a tout de la catastrophe. « On aimerait pouvoir dormir sur nos deux oreilles. Ce n'est pas encore complètement le cas. Mais il est exact que l'on est quand même bien plus rassuré aujourd'hui. C'était beaucoup moins vrai voilà quelques années. »

Dans sa longue carrière au milieu des vignes, Paul Bordes, gérant de propriétés viticoles dans la région bordelaise, a été une fois victime de cette redoutable molécule pour des quantités relativement importantes. « Un mauvais souvenir. Je ne travaille plus avec ce bouchonnier. On ne peut pas se permettre cela lorsqu'on vend du vin. » Au fil de son long voyage, des chênes du pourtour méditerranéen à la bouteille, on sait seulement à l'ouverture si le bouchon a bien rempli son office. Percé de haut en bas, retiré avec plus ou moins de soin, le liège rend alors son verdict avant de terminer dans une poubelle.

2 % des bouchons

Il arrive justement parfois que l'obturateur ne joue pas le rôle que l'on attend de lui. De protecteur de vin il devient tueur. Selon diverses études, on peut raisonnablement estimer que le goût de bouchon se retrouve dans environ 2 % des bouteilles. Il s'agit d'une moyenne, qui ne correspond pas à la production de tous les industriels et surtout à tous les modèles de bouchon. Ils sont nombreux à garantir aujourd'hui des taux de TCA proches de zéro. Il n'en a pas toujours été ainsi. Dans les années 70-80, ce goût de bouchon touchait pratiquement 10 % des lièges. La crainte s'était donc installée. Il a fallu une vraie crise pour que les bouchonniers réagissent.

L'industrie du liège avait certes décliné face à la toute-puissance du plastique

au cours du siècle dernier. Mais les industriels ont repris des couleurs dans les années 70-80 grâce à la croissance de la consommation de vin à travers le monde. On produit aujourd'hui 17 milliards de bouteilles. Il n'y aurait pas assez de liège sur la planète pour les boucher toutes. À une époque, les industriels ont donc vendu un peu n'importe quoi pour répondre à cette forte demande. Les goûts de bouchon se sont multipliés. Mais la baisse de la consommation du vin à partir des années 90, et surtout la concurrence des bouchons en plastique et des capsules les ont sérieusement inquiétés.

Le numéro 1 du liège, le portugais Amorim, dispose désormais d'un laboratoire très performant à Eysines (33) pour des analyses microbiologiques ou organoleptiques. Les TCA y sont chassés impitoyablement grâce à de nombreux tests. L'industriel a mis au point des procédés d'extraction des composés volatils du liège, et utilise des stérilisations à la vapeur. Dans sa gamme, des bouchons sont garantis à des taux inférieurs à 2 nanogrammes par litre, alors que ce goût est perceptible à 5, et juste au-dessus de 2 pour des spécialistes. En Sardaigne, Ganau a également musclé son laboratoire et va sortir un bouchon possédant la même sécurité gustative. Trescases annonce aussi une désinfection en profondeur de ses produits. Bourrassé promet des taux de TCA inférieurs ou égaux à 2 sur plusieurs de ses modèles de bouchons. Et d'autres encore les ont imités.

La révolution du Diam

Il est incontestable que les progrès ont été immenses. Depuis dix ans, le liège est bien plus sûr. Le numéro deux mondial, CEneo (ex-Sabaté), a même conçu la sécurité absolue. La réduction des TCA à 0,1 nanogramme, ce qui garantit qu'ils

ne seront pas perceptibles par l'homme. Ce procédé révolutionnaire a été mis au point par un Landais qui a grandi à Bordeaux. Stéphane Sarrade est un spécialiste des fluides supercritiques (entre les états gazeux et liquide) au Commissariat à l'énergie atomique (CEA), désormais installé à Montpellier. Cette molécule qui donne le goût de bouchon, naturellement présente dans le liège, a été découverte en 1973. Stéphane Sarrade est allé plus loin quelques années après.

Au bout de sept ans de recherches en collaboration avec CEneo, il a trouvé la bonne pression de CO₂ à envoyer sur les plaques de liège pour en ôter l'essentiel des TCA. Il s'agit tout simplement de gaz carbonique à haute pression, qui devient supercritique, à la fois fluide et gazeux, dans ces conditions. Résultat : les TCA sont dissous et éliminés. Le bouchon Diam est né ainsi et connaît un gros succès commercial. Une deuxième usine du bouchonnier est déjà en train de sortir de terre. Stéphane Sarrade a été approché par d'autres industriels, mais a repoussé les offres pour cause de contrat exclusif. « Je n'avais pas réalisé que cette découverte aurait autant d'impact », explique-t-il aujourd'hui. Reste que les TCA peuvent être aussi présents sur d'autres supports que le bouchon, notamment dans des bois du chai comme des palettes, et peuvent contaminer des bouteilles. La suppression du goût de bouchon n'est donc assurée qu'à 99,9 %. Même pour ceux qui utilisent autre chose que le liège. Et ils sont de plus en plus nombreux.

La capsule peut-elle tuer le liège?

PAR BRUNO BÉZIAT. PHOTO STÉPHANE KLEIN (31/07/2010)



**La capsule à vis ne cesse de gagner du terrain dans les chais.
Mais le liège croit en son avenir.**

Le temps de la capsule est-il venu ? À en juger par sa croissance à deux chiffres dans de nombreux pays du monde, il se pourrait que cela soit le cas. Sur les 17 milliards de bouteilles bouchées sur la planète chaque année, plus de 3 milliards

ont déjà leur capsule sur le goulot, soit un peu plus que de bouchons synthétiques. Mais avec une différence importante : le plastique stagne, le liège a baissé, alors que la capsule a multiplié ses ventes par dix en sept ans.

500 millions de bouteilles ont ainsi basculé vers la vis. « C'est phénoménal », se réjouit Karine Herrewyn, responsable marketing de la branche Amcor flexible. Quant aux prévisions, elles sont presque aussi optimistes, y compris en France, où le liège fait plus de résistance qu'ailleurs. 350 millions de bouteilles prévues en 2010 dans l'Hexagone. À Saint-Seurin-sur-l'Isle, en Gironde, l'usine du géant australien et leader mondial Amcor (ex-Alcan et Pechiney) tourne ainsi à plein régime. Il s'agit de l'un des trois sites de production en France. On y fabrique par dizaines de millions chaque année des capsules en aluminium pour des vins tranquilles, non effervescents. Cette marque est baptisée Stelvin, un concept qui séduit de plus en plus.

Pratique et sûre

Alors pourquoi un tel succès, surtout aussi rapide ? Le premier et principal atout de la capsule à vis tient en un mot : pratique. Ouvrir le vin sans tire-bouchon devient aisé, refermer la bouteille et la ranger au frigo ou dans un placard tout aussi facile. Deuxième atout d'importance pour la capsule : elle évite le goût de bouchon et assure une qualité constante au vin sur l'ensemble des bouteilles. « S'il reste encore 2 % de goût de bouchon, c'est de toute façon énorme pour une production », glisse Karine Herrewyn. Allusion aux chiffres connus sur le liège, même s'il s'agit d'une moyenne et que les grands industriels sont proches du risque zéro aujourd'hui sur plusieurs modèles.

Autre bataille importante que la capsule tente de gagner : celle de la qualité de conservation et de vieillissement du vin. Elle est même essentielle pour les années à venir. C'est là que le procédé Stelvin entre en jeu, avec un joint qui permet d'assurer l'étanchéité de la bouteille tout en préservant un échange gazeux. « Contrairement à une idée reçue, la capsule n'est pas seulement adaptée pour des vins qui se boivent jeunes. Elle assure aussi un vieillissement de grande qualité pour des vins de garde. Elle préserve très bien les arômes », promet Isabelle Millart-Maguer, responsable de la communication chez Amcor.

Les bordeaux s'y mettent

Des arguments qui semblent séduire de plus en plus. Dans le Bordelais, les vignobles André Lurton, opérateur important de la place, ont franchi le pas, de même que des crus bordelais cotés comme Agassac (Haut Médoc) ou Malartic-Lagravière en Pessac-Léognan. « Nous avons lancé des tests sur quelques crus très prestigieux », assure Karine Herrewyn, même si elle se refuse pour l'instant à citer des noms. Stelvin va même proposer une capsule pour les champagnes qui reproduit le bruit de l'ouverture d'une bouteille. Amcor a dépensé 1 million d'euros et passé trois ans en recherche pour y parvenir.

Car la capsule se heurte quand même, dans sa progression fulgurante, à la culture et à la tradition françaises. Notamment celle qui associe le vin au bruit de l'ouverture à l'aide du bouchon, ainsi que la qualité d'un breuvage à celle du liège. Pour le dire autrement, la capsule ne fait pas chic. Les responsables de Stelvin ont eu parfaitement conscience de cet obstacle psychologique, puisqu'ils proposent des gammes qui s'apparentent tout à fait à des bouchons... visuellement au moins.

Une technique a même été inventée pour ouvrir le vin d'un geste souple et élégant, notamment à destination des sommeliers des restaurants.

La capsule est acceptée par 70 à 85 % des personnes interrogées... hors de France, selon des études récentes. Amcor n'a pas de chiffres à présenter pour notre pays sur cette question. Mais il ne fait pas de doute que le liège reste encore la matière noble du bouchage du vin. Le jour où l'un des neuf premiers crus du Bordelais sera obturé par une capsule n'est pas encore arrivé. Cela constituerait sans conteste une révolution. Les professionnels du liège ont donc contre-attaqué. Ils visent clairement la capsule, et non pas le synthétique, dont les différences avec le liège sont de moins en moins perceptibles.

D'abord en rappelant, via un sondage, que 89,3 % des Français préfèrent le bouchon de liège. À coups de spots insistant sur le déshabillage, c'est-à-dire l'aspect tactile, naturel, somme toute humain et par conséquent imparfait, du liège. Face à la capsule qui promet, avec raison, sécurité et perfection, le liège croit en son avenir. L'actualité vient, d'un clin d'œil, lui donner un argument : on vient de retrouver au fond de la mer un champagne (a priori du Veuve Clicquot) de deux cent trente ans, avec son bouchon en liège. Ceux qui l'ont goûté affirment qu'il a « un goût très sucré, avec des arômes de chêne et très peu de bulles ». Une conservation presque parfaite. Preuve, tout simplement, qu'il y a peut-être de la place pour tout le monde dans le goulot de la bouteille.

Pour toute remarque concernant cet ouvrage, écrivez à **supplements@sudouest.fr**.

Vous pouvez également contacter la Documentation du journal : **doc@sudouest.fr**

Édité par la SA de presse et d'édition du Sud-Ouest (SAPESO), société anonyme à conseil d'administration au capital de 268 400 €. Siège social : 23 quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Tél. 05 35 31 31 31. Président directeur général : Olivier Gerolami.

Directeur général délégué, directeur de la publication : Patrick Venries. Réalisation : Agence de développement avec le centre de documentation du journal Sud Ouest. Numéro de commission paritaire : CPPAP 0612K. Dépôt légal : à parution. Textes et photos par la rédaction du journal Sud Ouest.