

Obturbateurs et Qualité des Vins. Qu'apporte le Suivi Aval de la Qualité ?

E. BESSEAS, N. SAFRAN

InterLoire

Le Suivi Aval de la Qualité permet d'évaluer la qualité des vins proposés aux consommateurs. InterLoire réalise des prélèvements au printemps et à l'automne dans cinq circuits de distribution ; hard discount, grande distribution, grossistes, cavistes et vente à la propriété. Environ 800 vins sont ainsi dégustés annuellement. Les résultats de ces dégustations croisés avec les données intrinsèques à chaque référence (millésime, appellation, couleur, type d'obturbateur, ...) sont riches de constats et d'enseignements sur la qualité des vins proposés aux consommateurs. Cet article se propose de faire le point entre la qualité des vins et le type d'obturbateur utilisé.

Depuis 2006 en pays nantais et depuis 2007 en Anjou, Saumurois et Touraine, sont notés et répertoriés les types d'obturbateurs pour chaque bouteille prélevée (cf. figure 1). A ce jour, nous disposons de 1747 données de ce type concernant des vins tranquilles. Les figures 2 et 3 présentent leur répartition par couleur et par millésime.

Figure 1 : types d'obturbateurs observés

Technologique en liège	Aggloméré
Synthétique	Moulé Extrudé
Liège	Naturel Colmaté 1+1

Figure 2 : Répartition par couleur des 1747 vins tranquilles prélevés depuis 2006.

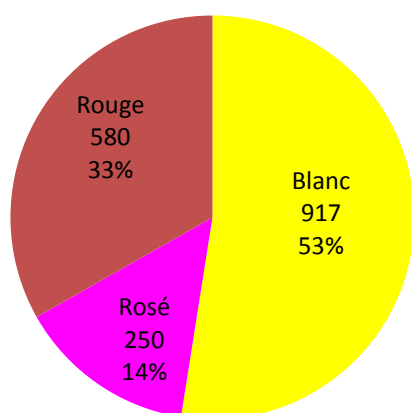
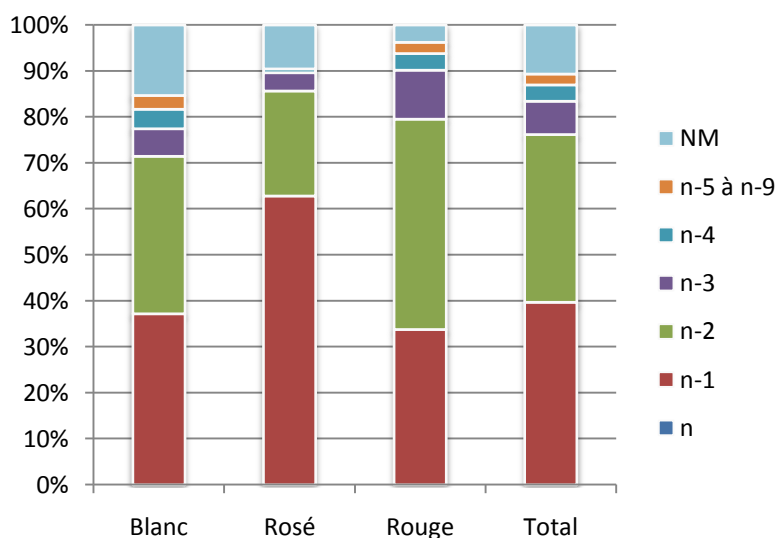


Figure 3 : Répartition par millésime des 1747 vins prélevés depuis 2006.

(l'année n correspond à l'année du prélèvement / NM : non millésimé).



Sur vins tranquilles, les bouchons en liège (naturel, colmaté ou 1+1) obturent 51% des références prélevées. Les bouchons synthétiques en concernent 31% et les agglomérés 18%. (cf. figure 4)

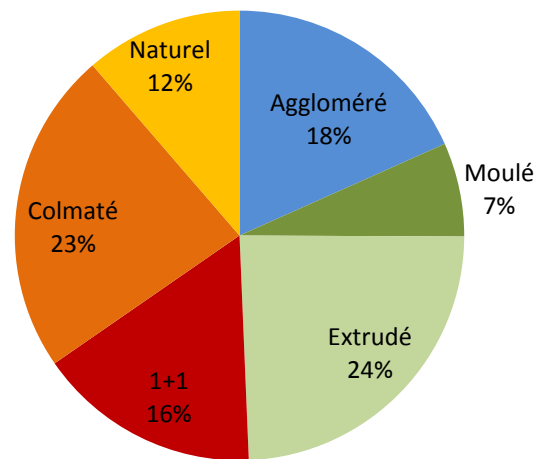


Figure 4 :
Répartition des vins par type d'obturbateur

Le Suivi Aval de la Qualité permet d'observer le taux de non-conformité par type d'obturbateur que la non-conformité soit directement liée à l'obturbateur (exemple du goût de bouchon) ou non. La figure 5 met en évidence un différentiel important de taux de non-conformité entre les types d'obturbateur : de 8% pour les extrudés à 22% pour les agglomérés. Ces derniers sont largement au dessus de la moyenne de non-conformité dans les vins de Loire. Ces résultats nous ont amené à étudier plus précisément la catégorie des agglomérés.

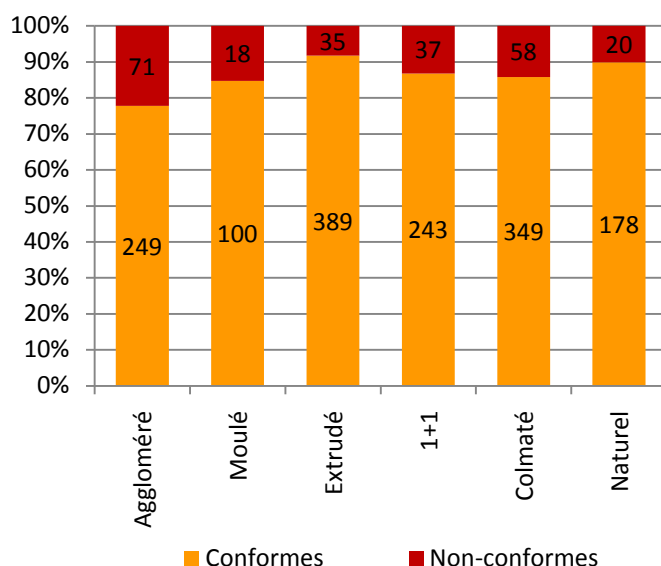


Figure 5 :
Taux de non-conformité
par type d'obturbateur

LES TYPES D'AGGLOMERES ONT-ILS UNE INFLUENCE ?

Ainsi, les bouchons de 135 vins tranquilles bouchés avec des agglomérés et prélevés en 2009 ont été classés en trois groupes :



Bouchon en aggloméré
grossier



Bouchon en aggloméré
fin



Bouchon Diam® de la
société Oeneobouchage

Alors que le taux de non-conformité des vins bouchés avec des agglomérés grossiers dépasse 30% et celui des vins bouchés avec des agglomérés fins 21%, seulement 13% des vins bouchés avec Diam® sont non-conformes. En parallèle, les données de cet observatoire permettent de lier le type d'aggloméré utilisé au prix du vin (figure 6) ; la proportion de vins bouchés avec des agglomérés grossiers passent de 80% pour les vins prélevés à moins de 3€ à respectivement 30% et 3% pour les vins prélevés entre 3€ et 5€ et ceux entre 5€ et 7,50€.

En outre, au sein d'une classe de prix, le taux de non-conformité des vins bouchés avec des agglomérés grossiers est toujours le plus élevé.

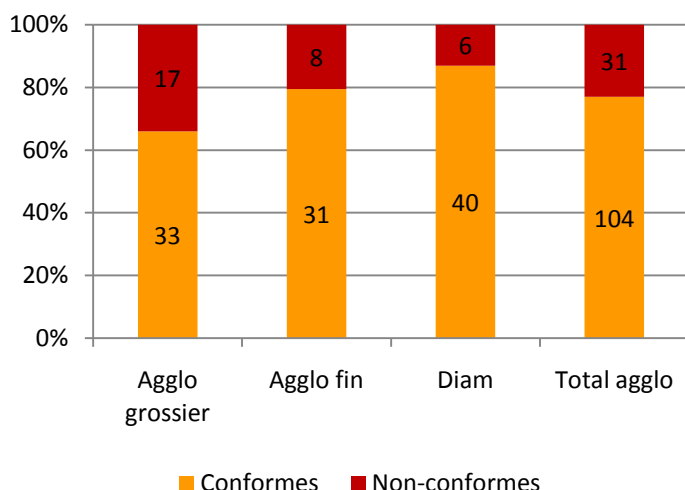


Figure 6 :
Taux de non-conformité des vins prélevés en 2009 bouchés avec des obturateurs agglomérés (135 vins tranquilles).

Les non-conformités observées sur les vins bouchés avec des agglomérés grossiers sont très liées soit à des phénomènes d'oxydation soit à des problèmes d'obturateur (figure 7).

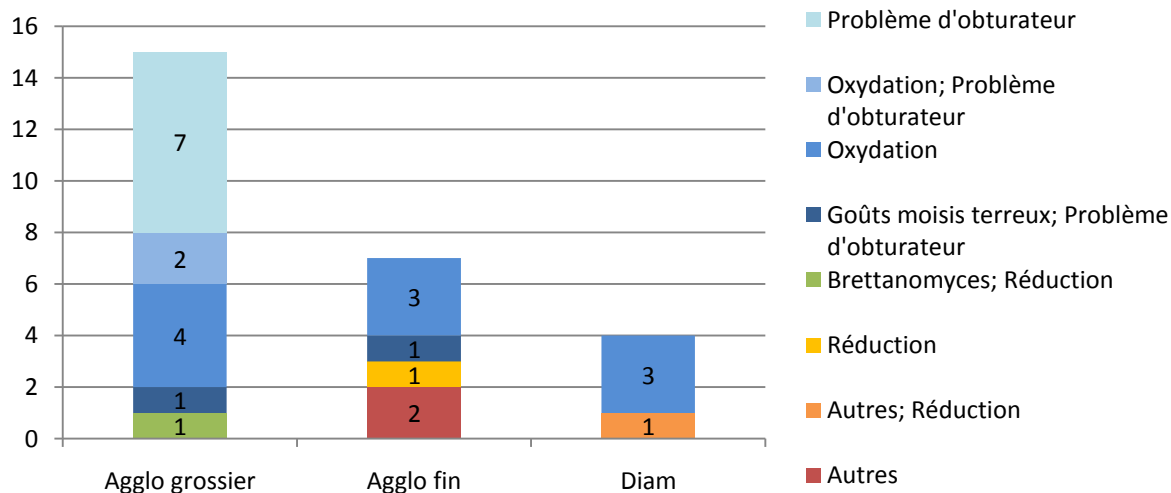


Figure 7 : Origine de défauts suspectée pour les vins non-conformes bouchés avec des obturateurs en agglomérés. (31 vins non-conformes en 2009).

Enfin, les vins blancs tranquilles bouchés avec des obturateurs en aggloméré sont les plus touchés par les non-conformités. La proportion atteint pour cette catégorie de vin en 2009 31%. Les constats sur les prix, les origines de défauts, etc. qui viennent d'être réalisés sur la totalité des vins tranquilles sont transposables aux vins blancs tranquilles.

CONSTATS

Les vins bouchés en agglomérés ont un taux de non-conformité très élevé (22%) ; ce taux de non-conformité monte même à 26% pour les vins blancs tranquilles.

Cependant, il convient de faire une distinction entre les différents types d'aggloméré. En effet, les vins bouchés en aggloméré grossier ou fin ont un taux de non-conformité beaucoup plus élevé. Les vins bouchés avec des obturateurs Diam® obtiennent des résultats comparables aux vins utilisant un autre type d'obturateur.

Les bouchons en aggloméré grossier sont surtout utilisés sur des vins d'entrée de gamme. Le positionnement du produit (qualité/prix) explique l'utilisation d'obturateurs de moindre qualité (car peu onéreux). Mais le défaut éventuellement constaté n'est pas forcément lié au bouchon et peut être dû à la qualité du vin.

Conclusion

Les non-conformités observées sur ces vins bouchés avec des obturateurs en agglomérés peuvent également être la résultante de trois facteurs conjugués : la nécessité d'adapter le coût de l'obturateur au prix de vente du vin, la qualité intrinsèque du vin sur les entrées de gamme et la durée de vie excessive due à une rotation insuffisante en linéaire de ces produits d'entrée de gamme. Ainsi, la moindre qualité des vins pourrait se retrouver exacerbée jusqu'à l'apparition de défauts sur ces vins dont la durée de vie aura été dépassée.

L'expérience du Beaujolais ne démontre aucun lien entre l'interdiction des agglomérés et gain qualitatif : depuis 2004, le même gain qualitatif a été observé pour toutes les appellations, y compris celles qui n'ont jamais utilisé de bouchons agglomérés. La qualité des millésimes semble avoir eu une influence.