

# Capsule versus liège – une simple affaire d'image?

Malgré la constance des problèmes provoqués par les bouchons défectueux, le liège naturel reste sans conteste le système de bouchage préféré des consommateurs. Les producteurs préoccupés par la qualité de leurs vins sont de plus en plus nombreux à explorer les alternatives possibles. L'Australie et la Nouvelle-Zélande ont rigoureusement investi dans les capsules. Pour une excellente raison. Un sujet brûlant développé par Eva Zwahlen.



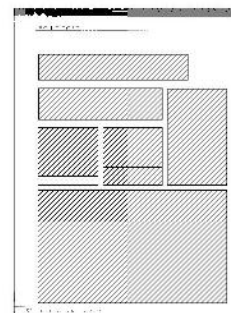
Cinq à huit pourcent des vins en bouteilles présentent un défaut du au liège. La capsule réunit pratiquement tous les suffrages et sait se faire design.

Chacune et chacun en a déjà au moins une fois fait la désagréable expérience: on débouche une bouteille dans toutes les règles de l'art, on verse, déguste... adieu l'ambiance raffinée espérée! Le vin a «un goût de bouchon»!

Cinq à huit pourcent des vins en bouteilles présentent un défaut du au liège, sont autrement dit infectés avec le redouté TCA (2-4-6-trichloranisol), dont la plus

petite quantité déclenche ces tonalités de rancissure dans le vin. Un problème de poids pour les producteurs de vin. Qui sont depuis longtemps en quête d'alternatives: capsules, capsules couronne, bouchons en PVC, bouchons en aggloméré (p. ex. DIAM), tampons en verre.

La capsule réunit pratiquement tous les suffrages. Elle s'est sérieusement améliorée depuis sa naissance (la première cap-



sule a été patentée en 1889 en Grande-Bretagne) et se trouve présentement à son plus haut niveau technique: nouveaux joints (polyvinylchloride, revêtement en feuille de zinc, polyéthylène) de différents degrés d'hermétisme afin de laisser vieillir le vin. On rencontre même des versions luxueuses escamotant la cannelure, un embellissement optique qui ne les différencie plus guère des systèmes de bouchage traditionnels.

Ce nonobstant, les capsules restent synonymes de vins bon marché et ne sont pratiquement pas utilisées dans le segment supérieur. Ainsi, seuls 4 pourcent de l'assortiment du Club du Vin lausannois DIVO sont équipés d'une capsule: les vins blancs suisses et, grande exception, un Sauvignon blanc de Touraine. «Personnellement je trouve cela dommage», remarque le directeur de DIVO Christophe von Ritter, «la capsule serait parfaitement indiquée pour les vins (blancs) à boire jeunes.»

### Le chasselas, un pionnier de la capsule stylée

Quoi qu'il en soit: les producteurs suisses de vins ont distingué la capsule et ce surtout à cause de la grande délicatesse de leur cépage principal qui ne supporte pas la moindre fausse note. Mais sa marche en avant s'est arrêtée là et stagne depuis. En l'an 2004, le professeur Dr. Jürg Gafner d'Agroscope ACW Wädenswil a publié une étude approfondie sur les différents systèmes de bouchonnages des bouteilles et note qu'en Suisse, «environ 60 pourcent des bouteilles de vin sont fermées à l'aide d'une capsule». L'avenir montrera «si, chez nous, les capsules ou les bouchons en plastique sauront s'imposer en tant qu'alternative valable aux bouchons en liège naturel».

Cinq ans plus tard la situation reste pratiquement inchangée. «Tout comme avant,

environ 60 pourcent des vins suisses sortent sur le marché muni d'une capsule, principalement les vins blancs», confirme Jürg Gafner. Entretemps, les bouchons en synthétiques se sont révélés un flop, non seulement parce que relativement difficile à retirer mais surtout parce qu'ils perdent rapidement leur élasticité et ne sont donc indiqués que pour des vins à boire très jeunes.

Mais pourquoi cette stagnation de la capsule? «Le bouchon – donc la manipulation avec le tirebouchon – est une démarche culturelle», souligne Gafner, «bien que, techniquement parlant, la capsule soit une alternative optimale, je serai profondément déçu de voir toutes les bouteilles capsulées.» Aujourd'hui comme hier, la préférence s'adresse à un bouchon en liège naturel de haute qualité, «malheureusement les trop nombreuses falsifications réalisées en liège de basse qualité ou en granulés de liège ont dégradé l'image du liège naturel».

Les pays limitrophes de la Suisse ne font guère usage de la capsule, ou alors uniquement dans le segment inférieur. Mais on observe actuellement une évolution en Allemagne où les quelques 30 pourcent de bouchons en plastique cèdent leur place aux capsules, de telle manière que l'Allemagne atteindra prochainement quelques 40 pourcent.

Mais revenons à la Suisse: la grande maison de négoce en vins Schenk SA à Rolle équipe actuellement 63 pourcent de ses bouteilles de vin d'une capsule, même les plus prestigieuses et de garde comme le Château de Châtagneréaz. Alain Gruaz, œnologue-directeur de la maison, énumère les avantages reconnus de la capsule, alors qu'elle n'a que deux désavantages: déchets d'aluminium et, très important, «une image moins noble»... le point faible de la capsule! Mais Gruaz ajoute: «...les mentalités évoluent lente-

ment avec le temps...»

### Est-ce que la capsule permet aux vins de mûrir?

La Maison Obrist de Vevey a été l'une des premières à miser en grand sur les capsules. L'œnologue en chef Paul Baumann est un fervent défenseur de la capsule. «En 1980, nous avons capsulé nos bouteilles de 50 cl et, en 1983, également nos produits phares Clos du Rocher et Cure d'Attalens.» Justement le Clos du Rocher, issu du terroir de pointe du même nom à Yvorne, a la réputation d'être un monument œnologique de longue garde. «Au long des années, nous avons régulièrement répétés les dégustations comparatives. Pour nous, c'est évident: les vins fermés avec un capsule vieillissent exactement aussi parfaitement que ceux équipés d'un bouchon en liège naturel.» Et si Baumann insiste, cela est surtout du au fait qu'il a été incapable de dissimuler son contentement tout au long des dégustations des vins de garde: vu leur incroyable fraîcheur, les dégustateurs (expérimentés) ont estimé les vieux chasselas entre cinq à six années plus jeunes qu'ils ne l'étaient en réalité. Et ce grâce à la capsule.

Mais il en va autrement des vins rouges. Un seul et unique vin de marque de chez Obrist, le Domaine de Manoir, est disponible à choix avec bouchon en liège ou capsule. Pourquoi? «Les vins rouges sont nettement moins sensibles au liège», explique Baumann, «et la demande de vins rouges fermés d'une capsule est beaucoup plus faible.»

### La révolution des capsules en Océanie

Mais cela pourrait changer, car l'Australie et la Nouvelle-Zélande ont pris un virage que l'on peut qualifier de révolutionnaire: alors que la capsule s'était déjà largement

imposée dans les années septante, le boom des vins d'outremer a fait craindre à la majorité des producteurs de voir leur image se détériorer en Europe et ils se sont à nouveau tournée vers le liège. Cependant le transport par bateaux a exacerbé les problèmes dus au liège, de telle manière que les capsules ont connu une véritable renaissance en Australie et en Nouvelle-Zélande à partir de 1999. «Elle a été présentée avec une extrême diplomatie et est actuellement largement acceptée», confirme Jürg Gafner. «Aujourd'hui, de grands producteurs capsulent même leurs bouteilles de Syrah Reserve.»

Rosemount Estate est l'un des ces producteurs. «Qualité, innovation, modernité, style, élégance» – ce sont les mots-clé de la présentation de Rosemount. La capsule y est une évidence. Sur tous les vins, sur tous les marchés. «Nous sommes convaincus que nos meilleurs crus ne pourront que profiter de la fiabilité et de la consistance des capsules», commentent les responsables désireux de démystifier le liège et d'encourager la propagation de la capsule dans le monde entier.

### Une autre vinification du vin rouge est nécessaire

Walter et Urs Zweifel de la maison de négoce du même nom à Zürich-Höngg sont des convaincus de la première heure. Non seulement en tant qu'importateurs des vins de Rosemount – mais encore en tant que producteurs. Selon le maître de chai Urs Zweifel: «Nous sommes entrain de remanier notre assortiment pour le munir de capsules.» Les cuvées rouges puissantes issues de variétés plutôt réductives sortent encore bouchonnées de liège naturel, «mais nous voulons également tenter le grand saut avec ces dernières». Bien trop frustré

par ces dégustations où le même vin se présente différent ou même souffrant d'un goût de bouchon.

«Qui utilise la capsule doit adapter la vinification», souligne l'œnologue. Le vin rouge ne doit présenter aucune trace d'acide carbonique et mûrir plus longtemps avant d'être mis en bouteille. «Car la micro-oxygénation n'a plus lieu si la bouteille est fermée d'une capsule.» On paie le prix de l'apprentissage, c'est clair, «par contre, finalement, on a dans le verre ce que l'on a mis en bouteille».

### Le problème de la gastronomie de haut vol

Il s'avère cependant que les grands chefs – ou plutôt leurs clients – s'accrochent aux traditions. Alors que les cercles de la gastronomie courante semblent avoir adoptés, et redemandent la capsule pour sa facilité de manipulation, les toques étoilées manifestent un scepticisme certain. Obrist, par exemple, bouchonne de liège une petite quote-part de son Clos du Rocher uniquement à l'intention du chef aux 19 points Philippe Rochat de Crissier. En revanche, Jérôme Aké Béda, distingué meilleur sommelier de Romandie, et actif dans l'élégantissime restaurant de L'Onde à Saint-Saphorin, ne jure que par les capsules pour les délicats et discrets vins blancs comme le chasselas. Il est convaincu «...qu'il n'y a rien de mieux». «La capsule est pratique, vite ouverte et conserve l'incomparable fraîcheur, le charme pétillant du chasselas.» Et malgré le chasselas – ou justement à cause – la capsule est parfaite pour les vins de garde, comme le prouvent justement, et avec une évidence impressionnante, des crus comme le Clos du Rocher. Par contre, dans le cas d'un syrah ou d'un cornalin, Aké Béda tient la capsule pour une hérésie. Aujourd'hui tout au moins.

Mais comment l'hôte choyé du noble établissement réagit-il à la capsule? «Il s'agit bien évidemment de ne pas ouvrir la bouteille en produisant un bruit vulgaire comme elle était une simple limonade, mais bien en toute discrétion et sans crissement. De nombreux vins exigent une certaine décantation. Dès que je fait remarquer cet avantage au client, j'ai gagné la partie.» Jérôme Aké Béda commande expressément des vins fermés de cap-

sules chez son vigneron. Pour lui, une chose est certaine: la capsule est l'avenir du vin.

### Le progrès d'aujourd'hui...

Raymond Paccot, vigneron-producteur à Féchy, a fait le chemin inverse. Lorsqu'il fut le premier vaudois à remporter la Coupe Chasselas en 1995, les nombreux restaurants qui se sont précipités sur ses vins furent amèrement déçus de les recevoir capsulés. «La capsule est un système excellent qui a prouvé ses qualités depuis des décennies», souligne Raymond Paccot, «mais il ne correspond pas aux attentes de l'image de notre métier très traditionnel». Et ainsi Raymond Paccot s'est à nouveau ajusté au liège. Seul son chasselas simple et bon marché La Colombe est, par option, fermé d'une capsule, tout comme son rosé qui n'existe que capsulé. Paccot préfère investir son temps et son énergie dans la biodynamique et l'amélioration de la qualité du vin que se torturer sur des questions techniques comme celle de la capsule. C'est peut être une question de mentalité, semble-t-il presque s'excuser. Il s'intéresse surtout «aux bonnes choses du passé». Mais il est convaincu d'une chose: «la capsule est la fermeture idéale, et ce tout aussi bien pour les blancs que pour les rouges!» Puisque les innovations d'au-

aujourd'hui seront la tradition de demain, dit le vigneron de Féchy, il est fort possible que, dans quelques décennies, la capsule se soit établie dans l'Olympe culturel de la noblesse vinicole, tels le bouchon et le tire-bouchon actuels. <



Paul Baumann, œnologue en chef chez Obrist, est un fervent défenseur de la capsule à vis.



Bouchons à vis et capsules même pour les crus les plus nobles.



Stelvin, qui appartient au groupe Alcan avec siège à Paris, est un producteur mondialement connu de capsules à vin.

#### En faveur de la capsule

- manipulation pratique, la bouteille est rapidement ouverte et tout aussi rapidement refermée.
- quelque soit la bouteille, le même vin reste égal à lui-même et conserve toute sa fraîcheur
- les défauts dus au goût de bouchon sont éliminés (Trichloranisol)
- plus de problème d'oxydation
- en conséquence moins de SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille
- les vins vieillissent plus lentement et plus harmonieusement
- meilleur marché que le liège naturel
- les chênes-liège menacés sont ménagés
- les bouteilles peuvent être encavées couchées ou debout
- insensible à l'humidité
- insensible aux insectes (mites du liège)
- insensible aux odeurs étrangères dans la cave
- les vieilles bouteilles ne doivent pas être munies d'un bouchon neuf
- bon marché

#### En défaveur de la capsule

- la beauté romantique du geste de déboucher la bouteille
- le potentiel de développement du vin rouge en bouteilles fermées d'une capsule n'a pas encore été suffisamment étudié
- possibilité de légères notes réductives (conseil: ouvrir la bouteille avant de servir le vin ou décanter le vin afin de le laisser respirer)



Deux nobles crus capsulés.