



Quand le vin voyage, comment se comportent les obturateurs ?

Afin de connaître l'impact du transport sur les obturateurs, Inter Rhône a simulé différents transports grâce à une enceinte climatique.

Les études menées précédemment ont montré que le transport du vin avait des conséquences sur les paramètres œnologiques et sensoriels. Mais les obturateurs peuvent également être endommagés lors du transport, ce qui peut nuire à la conservation du vin. Il faut donc réfléchir le choix de son obturateur en fonction du type de vin et du circuit de distribution.

Afin de voir l'impact du transport sur les obturateurs, deux simulations de transport ont été mises en place à l'aide d'une enceinte climatique équipée d'un système chaud/froid programmable et piloté à distance, appelée simulateur.

La première simulation était à destination de Shanghai (de 10 à 52°C pendant 44 jours) et la seconde à destination du Mexique (de 15 à 50°C pendant 30 jours).

Ces deux destinations ont la particularité de faire subir aux vins des températures extrêmes, avec des pics à plus de 50°C et de fortes amplitudes thermiques.

Durant le transport vers Shanghai, les variations se produisent uniquement lors du transport routier qui est d'une durée de 16 jours. Dans le cas du Mexique, les

variations se font tout au long du transport, qu'il soit routier ou maritime.

Les données de températures évoquées ci-dessus sont issues de relevés enregistrés lors de véritables transports, grâce à des capteurs glissés à divers endroits dans des palettes d'expédition. Ces capteurs ont permis d'enregistrer les températures durant la totalité des transports. Grâce à l'extraction de ces données, un programme

de simulation a pu être créé, reproduisant ces conditions en enceinte climatique close.

Dans le cadre de cet essai, nous avons travaillé sur des bouteilles fermées par trois types d'obturateurs : des capsules

à vis, des bouchons synthétiques, et des bouchons en liège. Les bouteilles équipées de bouchons ont été pour moitié des lots recouvertes d'une capsule de surbouchage. Pour chaque type d'obturateurs, trois lots ont été constitués : deux lots pour les simulations de transport et un lot qualifié de "témoin" qui est quant à lui resté conservé dans des conditions optimales (salle thermo-régulée à 14°C, à l'obscurité, sans variation de température, bouteilles couchées). Ce dernier lot sert de référence

vis-à-vis des lots subissant une simulation de transport. En effet, les obturateurs des bouteilles issues de ce lot témoin ne subissent aucun impact.

Impact du transport sur l'intégrité du bouchon

Capsules à vis :

Aucune incidence n'est constatée sur les capsules à vis.

Bouchons lièges et synthétiques :

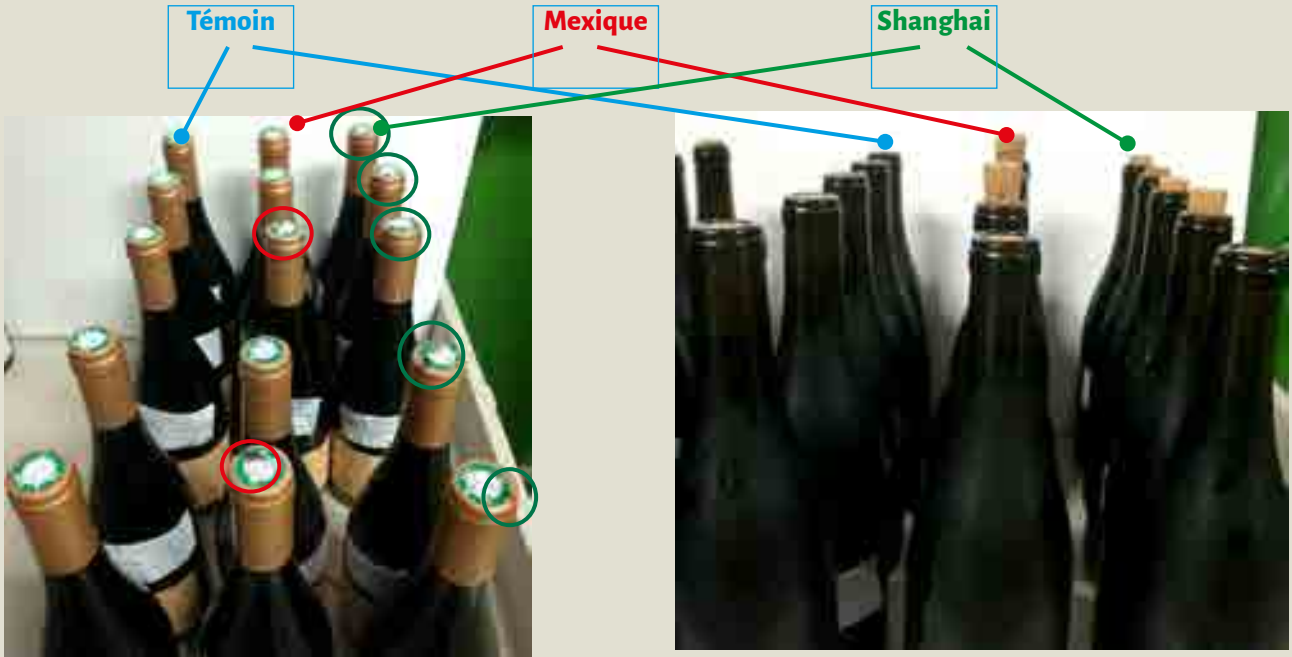
Sans capsule de sur bouchage, la quasi-totalité des bouchons, qu'ils soient synthétiques ou lièges, remontent au-dessus du col de la bouteille et conduisent fréquemment à des bouteilles couleuses. Cette remontée varie de 0 à 4 mm suivant la destination quand le bouchon est synthétique. Dans le cas d'un bouchage liège, elle est de 0 à 1 cm pour un transport vers Shanghai et de 0 à 2,5 cm pour un transport vers le Mexique. Pour cette dernière destination, le bouchon est même intégralement sorti de la bouteille dans 20 % des cas.

Les conséquences d'une bouteille couleuse, en plus de déprécier le vin, sont directement visibles sur la bouteille qui, du coup, devient non commercialisable. De plus, l'impact visuel ne se limite pas à la seule bouteille couleuse, mais aussi,

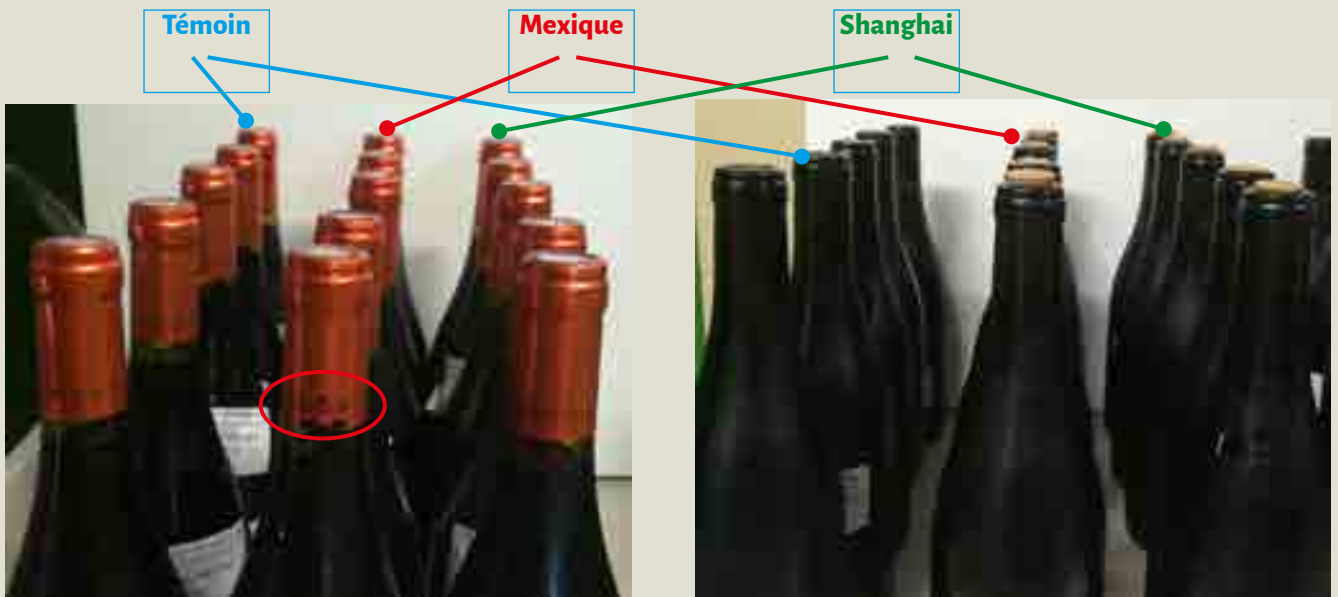
L'impact visuel ne se limite pas à la seule bouteille couleuse, mais parfois, à toutes les bouteilles du carton



BOUCHONS EN LIÈGE AVEC OU SANS CAPSULE DE SURBOUCHAGE



BOUCHONS SYNTHÉTIQUES AVEC OU SANS CAPSULE DE SURBOUCHAGE



parfois, à toutes les bouteilles du carton et même au-delà dans le cas où le bouchon sort intégralement de la bouteille. En effet, le vin qui s'écoule de la bouteille va tâcher et endommager tout ce qui se situe en dessous.

Avec une capsule de surbouchage, les bouchons sont maintenus en place quelle que soit la destination du transport simulé. Par contre, on observe des traces de vin sur certaines bouteilles, signe de bouteilles couleuses. Ce

phénomène n'est visible que sur 20% des bouteilles bouchées synthétique à destination du Mexique et aucune à destination de Shanghai. Dans le cas de bouteilles bouchées liège, la totalité des bouteilles transportées vers Shanghai est touchée et 40% de celles transportées vers le Mexique.

La capsule de surbouchage, même si elle permet aux bouchons de rester en place, n'empêche pas la remontée de vin dans des conditions extrêmes de

transport, en particulier dans le cas de bouchons en liège.

Faire le bon choix

Même si les bouchons liège supportent moins bien le transport dans des conditions très défavorables, il n'est pas question de ne pas les utiliser. Ces bouchons sont souvent associés à un vin de qualité et sont attendus par les consommateurs. En revanche, il faut réfléchir à adapter les conditions de transport.

En conclusion, il est important de choisir l'obturateur le plus

adapté à son vin mais également au circuit de distribution. Dans le cas d'un transport à risque (période et/ou destination), il est également souhaitable d'adapter le type de container au transport. Des containers isolés si les conditions de chargement sont respectées, ou réfrigérés peuvent être utilisés, qui certes, amènent un surcoût, mais garantissent un transport dans des conditions optimales. 🍷