

**Une situation qui arrive toujours au mauvais moment.
Votre table est prête, les invités sont là mais, la tuile ...**



Sauvez votre vin bouchonné !

8 actions à entreprendre

Par [Didier Lemariey](#)

A lire – Très important

Le simple fait de lire le présent livre vous donne le droit de *l'offrir en cadeau* à qui vous le souhaitez. Vous êtes autorisé à l'utiliser selon les mêmes conditions commercialement, c'est-à-dire à l'offrir sur votre blog, sur votre site web, à l'intégrer dans des packages et à *l'offrir en bonus* avec des produits, mais **PAS à le vendre directement**, ni à l'intégrer à des offres punies par la loi dans votre pays. Il vous est également possible d'inclure vos propres liens affiliés.

Ce livre est sous licence Creative Common :
[Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)
(CC BY-NC 4.0)

Vous êtes autorisé à :

Partager — copier, distribuer et communiquer le matériel par tous moyens et sous tous formats

Adapter — remixer, transformer et créer à partir du matériel

L'Offrant ne peut retirer les autorisations concédées par la licence tant que vous appliquez les termes de cette licence.

Selon les conditions suivantes :

Attribution — Vous devez [créditer](#) l'œuvre, intégrer un lien vers la licence et [indiquer](#) si des modifications ont été effectuées à l'œuvre. Vous devez indiquer ces informations par tous les moyens raisonnables, sans toutefois suggérer que l'offrant vous soutient ou soutient la façon dont vous avez utilisé son œuvre.

Pas d'Utilisation Commerciale — Vous n'êtes pas autorisé à faire un usage commercial de cette œuvre, tout ou partie du matériel la composant.

Pas de restrictions complémentaires — Vous n'êtes pas autorisé à appliquer des conditions légales ou des [mesures techniques](#) qui restreindraient légalement autrui à utiliser l'œuvre dans les conditions décrites par la licence.

Notes:

Vous n'êtes pas dans l'obligation de respecter la licence pour les éléments ou matériel appartenant au domaine public ou dans le cas où l'utilisation que vous souhaitez faire est couverte par une [exception](#).

Aucune garantie n'est donnée. Il se peut que la licence ne vous donne pas toutes les permissions nécessaires pour votre utilisation. Par exemple, certains droits comme [les droits moraux, le droit des données personnelles et le droit à l'image](#) sont susceptibles de limiter votre utilisation.

ce qui signifie que vous êtes libre de le distribuer à qui vous voulez, de toujours citer l'auteur Didier Lemarié comme l'auteur de ce livre, et d'inclure un lien vers <https://le-blog-du-vin.com> « *Les 8 action à entreprendre si votre vin est bouchonné* » par [Didier Lemarié](#) est mis à disposition - Les autorisations au-delà du champ de cette licence peuvent être obtenues à <https://le-blog-du-vin.com/a-propos/> en remplissant le formulaire de contact

Ce midi, vous avez des invités

Catastrophe ! Vous venez d'ouvrir la bouteille que vous conservez jalousement depuis plusieurs années. C'est l'occasion, votre ami allemand vient spécialement de Berlin pour vous voir, **lui servir un vin un peu rare**, vous y tenez. Pour suivre [les recommandations de votre blogueur préféré](#), dès le matin, vous avez ouvert l'objet de toutes vos attentions afin de l'aérer, il est encore un peu jeune. Vous goûtez afin de savoir si vous allez sortir [la carafe](#). Vous devez vous rendre à l'évidence, ce vin sur lequel vous comptiez pour l'impressionner est **bouchonné**. L'odeur est presque imperceptible dans un premier temps mais la dégustation ne vous trompe pas, un arrière-goût dans la bouche vous confirme l'atroce vérité.

Vous aimeriez bien sauver cette bouteille ; déjà vous n'avez pas **sa petite sœur en réserve** et votre stock n'est pas à la hauteur du plaisir que vous voulez faire à votre invité. Quelqu'un a-t-il une solution ? Quelque chose à tenter avant que l'évier ne remplisse son office ?

Je vais vous exposer **8 actions à entreprendre** si ce désagrément vous arrive. Je vais ici vous livrer un ensemble de trucs et astuces que j'ai pu découvrir lors de mes recherches. Il y a des solutions mais ne vous attendez pas à un miracle. Comment s'en sortir ?

Comment reconnaître quand un vin est bouchonné ?

Mais oui, c'est la première étape, être sûr que [le bouchon est responsable](#) de ce qu'on vient de goûter. Commençons donc par renouveler le test de dégustation. S'il y a une **odeur de moisi** peu agréable, **de vieux carton** qui est resté **enfermé à l'humidité** ou **l'impression de cave très humide** non ventilée : c'est mal parti. Le liège qui ferme la plupart des bouteilles de qualité est un matériau naturel. Il a tendance à fixer les choses, ce qui est un avantage, mais parfois, si vous êtes en début de chaîne et que des produits de nettoyage ont été utilisés (le chlore) au moment de l'embouteillage, le pire peut arriver, heureusement de plus en plus rarement. Les viticulteurs sont très sensibilisés à ce souci qui peut représenter un manque à gagner considérable.



Les chimistes sont sur le coup

Durant la fermentation, certaines levures indésirables se sont invitées et le goût de renfermé arrive. Le bouchon lui-même, en fin de compte, n'est pas complètement responsable. Ce sont souvent de petites erreurs qui s'additionnent et se concentrent sur une bouteille ou un lot. Les chais sont responsables de 75% des contaminations. Le bouchon, lui-même au départ, ne représente que les 25% restant.

Quelles sont ces molécules responsables

Le Trichloroanisole ou TCA est la plus fréquente et la source des plus nombreuses contaminations. Le Tetrachloroanisole ou TeCA et le Tribromoanisole ou TBA

TCA : [Cette molécule est responsable](#) de la majorité des contaminations et c'est bien le liège qui l'apporte. A l'origine il y a toujours du chlore, mais la subtilité c'est qu'il s'invite de façon souvent sournoise. Le traitement des chênes lièges sur pied avec des pesticides chlorés. Celui-ci peut fixer ces molécules indésirables et elles finissent dans votre bouteille. Mais dans les chais eux-mêmes que peuvent provenir de nombreux problèmes. Les plus grandes maisons viticoles sont également touchées mais elles ont plus de moyens pour le combattre.

Tout ce qui est en bois est potentiellement une source de TCA : de la charpente du bâtiment en bois traité en passant par les palettes de transport et même les foudres et autres barriques. Une fois ces molécules installées, il est difficile de les déménager. Elles peuvent se réfugier dans les murs, sur le béton.



Des solutions sont évidentes mais parfois coûteuses s'il s'agit de refaire une charpente complète ou de la confiner. Repeindre régulièrement les bâtiments avec une peinture adaptée, antifongique et surtout sans chlore devient une nécessité. L'emploi de matériaux insensibles comme le métal est une bonne alternative.

Une ventilation efficace est aussi la clé, c'est le moins onéreux à priori surtout à l'intersaison. Cependant en plein hiver ou durant l'été, les variations de température ne sont pas vraiment appréciées à l'intérieur des lieux de stockage. L'innovation est indispensable pour trouver de nouvelles parades comme un système de recyclage de l'air avec des filtres à charbon actif.

Les 8 étapes quand le vin est bouchonné.

- **1 : Reboucher la bouteille :** Selon sa sensibilité, comme les polluants sont volatils, le fait d'avoir débouché une première fois peut résoudre le problème. Il faut cependant se donner toutes les chances et donc avec un nouveau bouchon ou après avoir découpé une rondelle de la partie en contact avec le vin. Quelques jours plus tard, ce sera l'instant de vérité, le désagrément aura peut-être en partie disparu ce qui le rendra consommable. Si suite à cette deuxième chance rien n'est changé, testez la deuxième étape ou l'évier.



- **2 : Aérer au maximum le vin,** toujours le côté volatil de la molécule incriminée, cela lui donne une chance de s'échapper. C'est le moment de sortir la carafe qu'on vous a offerte pour la fête des pères et qui dort dans le buffet depuis longtemps. Attention parfois le résultat est contraire, si le vin bouchonné avait un goût peu marqué, cette opération peut le

révéler. Mince alors ! Si le problème persiste, troisième étape ou l'évier.

- **3 : Faire de la cuisine, [coq au vin](#)** ou bourguignon. Justement vous vouliez réaliser une de ces fameuses recettes. Il ne sert à rien de sortir le grand cru pour ça et donc vous venez de trouver la bouteille qui correspond à vos attentes. La cuisson aura raison de ces affreuses molécules avec les odeurs indésirables. Vous aurez également l'occasion de réaliser un classique de la cuisine française. Vin rouge ou blanc. Attention toutefois, si le vin est trop bouchonné, il y a un risque de retrouver un peu de ce mauvais goût, donc tentez l'étape 4 ou l'évier.



- **4 : La marinade** ou le transformer en vinaigre. Je vous ne conseille pas vraiment. Il y a des chances que vous contaminiez votre préparation. L'absence de cuisson ne permet pas l'évacuation des TCA et ce serait dommage d'être obligé de jeter le repas en plus de la boisson. Le principe de [la marinade](#) est que la viande ou le poisson reste longtemps au contact du liquide afin de bien lui communiquer son goût ... Donc pas de marinade soit l'étape 5 soit l'évier.

- **5 : Masquer avec du porto** par exemple, un goût de vin bouchonné peu prononcé. Forcément tous les vins ne s'y prêtent pas, et il vaut mieux ne pas montrer l'étiquette de ce que vous servez, le terroir va se trouver modifié au point que vous ne reconnaîtrez plus votre vin. Pour le vin blanc, il risque de prendre une couleur que vos invités vont trouver bizarre. (Je suis preneur d'un substitut du porto pour le blanc). Si cette transformation ne vous convient pas, allez directement à l'étape 6 ou l'évier.



- **6 : Le film alimentaire** peut vous sauver. Sa structure chimique permet de piéger les fameux TCA. **Mode d'emploi** : Le vin doit être en contact complètement avec **la cellophane** ce qui se réalise pendant le transfert en carafe. Vous en découpez l'équivalent d'une feuille A4 que vous roulez le moins serré possible. Vous introduisez ce matériau dans la carafe pour que tout le vin soit complètement en contact avec la feuille. Laissez tremper un quart d'heure pour commencer et goûtez. Vous pouvez renouveler l'opération jusqu'à une



heure. Le revers éventuel de la médaille (c'était trop beau) un arrière-goût de plastique peut apparaître, cependant le jeu en vaut la chandelle car certains résultats sont spectaculaires. L'outillage est disponible dans toutes les cuisines et ne coûte rien. Il

existe maintenant un système que je n'ai pas testé : « la dream taste ». Il reprend le même principe que le film alimentaire pour piéger les TCA. Il est difficile à trouver, je ne suis pas sûr que ce soit durable. Si cette solution ne vous a pas donné satisfaction il vous reste encore l'étape 7 ou l'évier.

- **7 : Retourner voir son caviste**, le supermarché ou le site marchand qui vous a vendu. Tous sont conscients du problème et remplacent la bouteille sans rechigner. L'idéal reste d'apporter l'objet du litige. Et ...
- **8 : L'évier arrive comme le remède ultime**, la destination finale quand le vin est bouchonné. Vous avez tout tenté, vous ne pouvez pas vous en vouloir.

Pas de prodige mais quelques réponses

Ce souci représente environ 2% de toute la production mondiale, c'est peu mais c'est énorme quand on songe aux quantités produites. [Le CEA](#) (Commissariat à l'Energie Atomique) propose même des solutions. Non ce n'est pas l'irradiation du vin, il ne faut pas exagérer, mais [un traitement original des bouchons](#), un lavage à l'aide de gaz carbonique. Les fabricants de bouchons sortent des produits garantis sans goût de bouchon.



L'avenir nous apprendra quelles seront les techniques mises en œuvre pour **combattre ce fléau**. En attendant, je sais que mon ami est un grand amateur de bières ...