

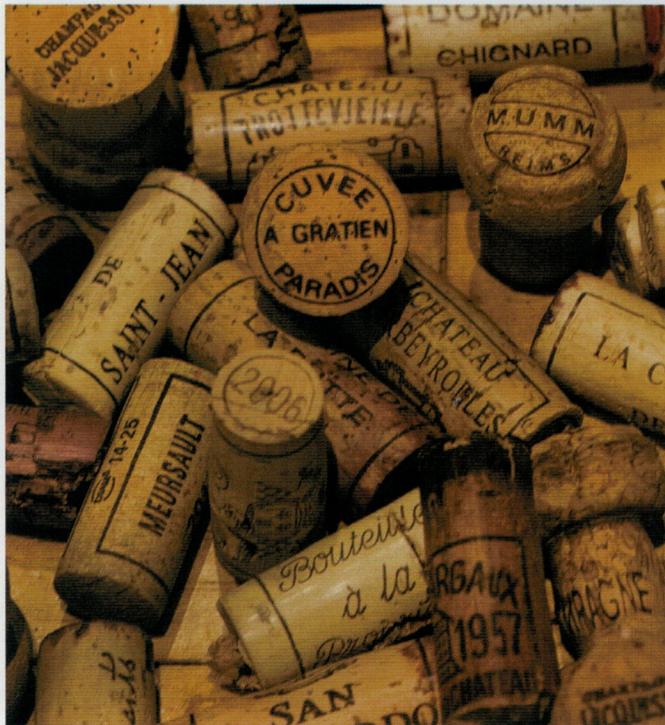
IL VA FALLOIR ARRÊTER DE CROIRE QUE LE LIÈGE EST LA SEULE SOLUTION À LA BONNE CONSERVATION DES VINS. SI LE BOUCHON EST PARFAIT, TOUT VA BIEN. ET SI NON ?

# Le bouchon, on en parle ?

PAR MICHEL BETTANE

MÉSAVENTURE ENCORE trop souvent d'actualité, un jeune producteur immensément doué de grands bourgognes blancs. Un meursault 2017 magique. Une cave neuve d'un exceptionnel état sanitaire, avec un équipement technologique de ce qu'on peut faire aujourd'hui de mieux, un vigneron avec une conscience aigüe des dangers liés au liège naturel, un choix de bouchons garantis sans défaut. Et pan, le puligny qui suit, légèrement liégeois, voilé, indigne et de l'origine et de tous les efforts et sacrifices accomplis.

Noblesse du liège, qu'ils disent. Autre cas de figure, hélas trop fréquent, devant des témoins abasourdis et pourtant tout acquis à la civilisation du vin bordelaise : un cru de Bordeaux mythique de grand millésime, 1989 en l'occurrence. Première bouteille mal bouchée, liège médiocre, rétractation imparfaite, coulure du vin évidente sur les bords et, évidemment, déviation chlorée. Vlan, trois mille euros à l'évier. Seconde bouteille, idem. J'étais tellement gêné pour le producteur que je ne lui ai même pas envoyé les bouchons incriminés. Alors, la noblesse de l'écorce, la noblesse du geste auguste du sommelier, quand il n'a pas à se bagarrer avec des bouchons cassés en deux, ou collés désespérément au goulot ? Millions de bouteilles oxydées pendant trente millésimes par des lièges lavés au peroxyde par idiotie commerciale du vigneron qui ne voulait pas d'une coulure brune pour boucher ses blancs, au désespoir des quelques rares bouchonniers honnêtes. Millions de bouteilles, toujours sur trente millésimes, de grands crus pollués au chlore sans que, dans 80 % des cas, le public ne s'en émeuve et les professionnels chargés de faire remonter les doléances ne remplissent leur devoir. Je sais bien que la filière du liège naturel a accompli un immense travail de révision technique de tout le processus de cueillette et de fabrication et je constate toujours chez le producteur ou ailleurs des variations inacceptables d'une bouteille à l'autre, ce qui se vérifie presque toujours par l'ouverture d'une seconde bouteille. Bien sûr, l'industrie du verre, peu impliquée, de plus en plus concentrée et monopolistique, les yeux rivés sur ses marges et ses coûts de production, a ses responsabilités avec des micro-variations tout aussi inacceptables dans le diamètre des cols de bouteilles et des interactions inévitables avec la rétractation du bouchon juste après la mise. Les stabulations debout de la bouteille nouvellement bouchonnée sont un excellent remède, mais les dix minutes largement observées sont notoirement insuffisantes, par rapport aux 24



heures de l'idéal (chaque bouteille qui vient d'être bouchée doit rester debout pendant 24 heures pour permettre au bouchon de prendre toute sa place dans le col de la bouteille, ndlr).

Les bouchons techniques se perfectionnent. L'idéologie domine encore les réactions de nombreux professionnels à leur égard. Le merveilleux bouchon technique Ardea, parfait du point de vue mécanique et pur de toute pollution, imputrescible, tout comme le bouchon en verre, donc incapable sur cent ans ou plus de la moindre dégradation, ne plaît pas visuellement. Certains palais plus aguerris que le mien prétendent reconnaître immédiatement un vin bouché par les meilleurs produits de firmes comme Vintventions (Nomacor) ou Diam. Admettons un peu de réduction

amère au tout départ de la vie des vins qu'ils bouchent, mais après cinq ou six ans, je défie quiconque en dégustation à l'aveugle de ne pas reconnaître en ouvrant six bouteilles différentes que le vin est exactement le même, et surtout de me dire quel type de bouchon a été utilisé. Je veux bien accepter la poésie du liège, de la récolte tous les neuf ans de l'écorce jusqu'aux aux procédés de transformation à la pointe de la science, comme le nettoyage au CO2 supercritique et autres joyusetés qui sont quand même un peu éloignées de l'odeur océane de la forêt de chêne-liège initiale. Rester imperturbablement fidèle à ce qui n'a bouché qu'un temps, dans leur longue histoire, les vins nobles ou moins nobles, relève de la superstition. Encore faut-il mieux éduquer les producteurs de vins eux-mêmes. Beaucoup, conscients que tout leur travail à la longue dépend des caprices de la seule chose qui leur échappe et qui leur coûte fort cher restent figés devant une révolution qu'ils redoutent, faute de recul. D'autres, plus courageux et intelligents ont fait le pas, mais restent victimes d'un snobisme idiot de la part des grands amateurs conservateurs, encore plus idiots et conservateurs dans les nouveaux marchés que chez nous. Pour ma part, je garderai toujours en mémoire ce fameux latour du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, bouché verre, qui couronnait une journée inoubliable de défilé sous liège d'un siècle de bons et moins bons millésimes. Sa jeunesse, sa pureté, sa délicatesse intacte étaient la meilleure preuve que le bouchage dit à l'émeri, sans la moindre entrée d'oxygène, ni la moindre évaporation, avec le supplément de garantie d'une matière imputrescible, reste la solution parfaite. Tâchons de nous en souvenir. ■