

Astuce: le bouchon, corpus delicti

Le scénario est éculé et pourtant, il fonctionne toujours! La table est décorée avec goût, les bougies sont allumées et les invités sont de joyeuse humeur. Vous apportez la première bouteille, un blanc fermé avec une capsule qui se révèle irréprochable. Arrive la seconde bouteille de blanc, fermée cette fois avec un bouchon. Bien qu'un peu récalcitrant, celui-ci finit par sortir mais à votre grande surprise, il n'est pas en liège mais en matière synthétique. La discussion s'engage autour des différents types de fermeture. Discussion qui va rebondir lorsque vous servez le rouge, un grand cru prestigieux et cher, qui, une fois dans le verre, dégage une odeur désagréable de moisi. Faut-il incriminer le bouchon? Et surtout que faire? Au restaurant, vous pouvez sans autre renvoyer la bouteille et en obtenir une nouvelle. Si le malheur arrive chez vous, la démarche est plus hasardeuse, encore que nombre de producteurs, de marchands et même de distributeurs de gros remplacent sans broncher les bouteilles gâtées. Nous vous conseillons de rapporter la bouteille défectueuse fermée avec son bouchon original, sans évidemment attendre des mois. Notons que les chercheurs ont réussi à identifier les substances qui donnent le goût du bouchon au vin et que les négociants essaient en collaboration avec les fabricants de bouchon d'en limiter les causes. Les fermetures à vis suppriment le problème mais elles sont mal accueillies par les consommateurs. Les bouchons en matière synthétique ont des avantages et des inconvénients et sont jusqu'ici utilisés avec parcimonie dans notre pays. La capsule constitue la meilleure solution pour les vins qui ne sont pas destinés à la garde. En revanche, il n'existe pour l'heure aucune alternative véritable au bouchon de liège pour les grands vins de garde.

