



## Les différents types de bouchons pour vins tranquilles

Catherine CHASSAGNOU : CA 33 - Tél. : 05 56 35 00 00

[c.chassagnou@gironde.chambagri.fr](mailto:c.chassagnou@gironde.chambagri.fr)

Le bouchon est l'élément final de la longue série d'opérations et de soins qui, du cep de vigne au raisin, puis du raisin au vin, et enfin du vin à la bouteille, va permettre à chaque consommateur de déguster un produit respectueux du travail de chaque viticulteur.

Actuellement sur le marché, un ensemble d'obturateurs permet à chacun d'adapter son mode de bouchage à son type de vin.

Un large choix de bouchons est ainsi disponible qu'ils soient en liège naturel, en liège colmaté, techniques, technologiques, synthétiques ou de type capsules à vis.

### Les critères de choix du type d'obturateur

Le choix du bouchon doit se faire en fonction de paramètres techniques tels que :

- Le type de bouteilles utilisées : la hauteur de dégarni résultant de l'adéquation du couple bouchon/bouteille doit être suffisante pour pallier les éventuelles élévations de températures dues à des conditions de stockage et/ou de transport des vins partiellement maîtrisées. Il convient donc de choisir les dimensions respectueuses de ce couple : traditionnellement longueur de 49 ou 45 mm.
- Le temps de rotation du produit qui équivaut au temps entre la date de la mise en bouteilles et la date de consommation selon le potentiel de conservation naturel du vin. On sera dans ce cas attentif au choix du type de bouchons : naturel, colmaté, synthétique...

### Les bouchons en liège

On distingue au sein de cette famille de bouchons "liège" 3 grandes catégories de bouchons pour vins tranquilles :

- les bouchons de liège naturel,
- les bouchons colmatés,
- les bouchons à base de granulats de liège : bouchons agglomérés, bouchons techniques et bouchons technologiques.

### Les bouchons de liège naturel

Ils sont directement issus de planches de liège. Ils sont classés selon leur aspect visuel en plusieurs catégories de la catégorie Super (meilleur aspect visuel) à la catégorie 6 (aspect visuel le plus faible).



### Les bouchons colmatés

Les bouchons naturels présentant un nombre relativement important de lenticelles sont soumis à une opération de colmatage qui consiste à obturer ces dernières avec un mélange de colle et de poudre de liège.

Cette pratique permet d'améliorer d'une part la présentation visuelle et d'autre part la qualité d'obturation.

Ces bouchons sont également classés en fonction de leur aspect visuel.



### Les bouchons à base de granulats de liège

- Les bouchons agglomérés :

Ces bouchons sont composés par des granulés de liège issus de la trituration des chutes de tubage ou de la découpe des rondelles.

Ces granulés sont calibrés et collés à l'aide de colles spécifiques aptes au contact alimentaire.

Deux procédés industriels sont utilisés pour la fabrication de ces bouchons : extrusion ou moulage.



- Les bouchons techniques :

Ces bouchons sont composés par un corps en liège aggloméré et par des rondelles de liège naturel collées à chaque bout.

Classiquement, on trouve sur le marché les bouchons dit "1+1" soit une rondelle collée à chaque bout du manche aggloméré.

Ils sont classés selon l'aspect visuel des rondelles utilisées.



- Les bouchons technologiques :

Ces bouchons sont composés de granulés de liège issus de la trituration des chutes de liège dont le calibrage est de taille réduite : micro-granulés.

Ces granulés sont mélangés à de la colle et à des liants spécifiques aptes au contact alimentaires.



### Les bouchons synthétiques

On distingue au sein de cette famille de bouchons, 3 types de fabrications différentes :

- l'injection moulage,
- l'extrusion,
- la co-extrusion.

Les composants principaux de ces obturateurs peuvent être à base de :

- Polyéthylène,
- Styène Butadiène Styène,
- Styène Ethylène Butylène Styène,
- Acétate de Vinyle,
- Copolymères.



## Les capsules à vis

Les capsules à vis sont généralement fabriquées à base d'aluminium. Elles sont équipées de joints qui sont au choix de 2 :

- le joint Saranex de faible perméabilité,
- le joint Saran Etain de très faible perméabilité.

Le choix du joint se fera en fonction de la durée de conservation des vins.



## Faire le bon choix

Quel que soit le type d'obturateur choisi : liège, technologique, synthétique ou capsule à vis, il convient d'avoir une méthodologie de référencement et de contrôle de ces approvisionnements en bouchons.

Les défauts de conservation liés à des fuites de vin peuvent être prévenus par des contrôles de conformité aux normes existantes ou gérés dans le cas de litiges ultérieurs.

L'établissement d'un cahier des charges est un élément indispensable dans sa relation avec son fournisseur. Ce document permet ainsi de définir ses besoins et de pallier les livraisons non respectueuses des choix établis lors des sélections des bouchons en pré-achat.

Afin de garantir ses achats en bouchons, il est donc indispensable de prendre un minimum de garanties vis-à-vis de son fournisseur.

Pour cela, la Chambre d'Agriculture de la Gironde vous propose de nombreux services :

- aide à la rédaction d'un cahier des charges personnalisé,
- analyses spécifiques délivrées sous accréditation Cofrac,
- audit de mise en bouteilles, audit oxygène.

La Cellule Qualité Bouchage de la Chambre d'Agriculture de la Gironde se tient à votre disposition pour toute aide à la décision.

Contact :

**Catherine Chassagnou**

Responsable technique cellule qualité bouchage  
Service Vigne et Vin

**Chambre d'Agriculture de la Gironde**

**Vinopôle Bordeaux-Aquitaine**

**39 rue Michel Montaigne - CS 20115**

**33295 BLANQUEFORT CEDEX**

Tél. : 05 56 35 00 00

Mobile : 06 77 05 61 68

Fax : 05 56 35 58 59

@ : [c.chassagnou@gironde.chambagri.fr](mailto:c.chassagnou@gironde.chambagri.fr)

**Copyright MatéVi. Toute reproduction totale ou partielle des contenus est strictement interdite. Pour pouvoir les diffuser, contactez-nous.**