

Soucieux des problèmes rencontrés par ses clients, Agassac a été le premier Grand Vin de Bordeaux à proposer le choix entre un bouchage traditionnel et un capsulage à vis. Initiée en 2004, cette révolution est aujourd'hui en bonne voie de développement sur les marchés export. Agassac s'en explique.

Pourquoi aujourd'hui ? :

Parce que grâce aux progrès réalisés dans la recherche sur les joints d'étanchéité et dans la fabrication de bouteilles dont la plénitude des goulots a été améliorée, « le bouchage à vis doté d'un joint synthétique se présente aujourd'hui comme l'un des obturateurs les plus concurrentiels du bouchage liège ».*** (Michel Feuillat Professeur émérite de la faculté de Bourgogne)

Parce que d'autres l'utilisent déjà avec succès pour maintenir le potentiel au vieillissement de leurs grands vins et garantir, plus que ne le fait le bouchage liège, la pureté aromatique, l'absence d'oxydation prématurée des vins et de variabilité du produit d'une bouteille à l'autre.*

Une évolution aromatique favorable :

Les Grands vins rouges qui, comme Agassac, ont bénéficié d'un passage prolongé en barriques, n'ont rien à craindre des phénomènes de réduction. Bien au contraire, ces phénomènes normaux en bouteilles, seuls responsables de l'apparition du bouquet des vins, pourront se développer de manière très favorable (au contraire des vins jeunes n'ayant pas bénéficié d'un passage prolongé préalable en barrique).



Un vrai potentiel de garde en toute sécurité :

Comme l'ont montré les dégustations récentes réalisées chez Boisset* sur des Grands Vins Rouges du millésime 1966, l'aptitude au vieillissement n'est en rien altérée. Bien au contraire, le vin est extrêmement bien conservé et les arômes magnifiques.

Un système d'étanchéité performant :

Depuis 20 ans, les spiritueux ont recours à ce mode de bouchage sans que des problèmes de fuites éventuelles et de déformation de capsules n'aient fait « polémique ». Des groupes tels que Air France ont adopté la capsule à vis, fabriquée par Alcan Packaging, pour leurs produits soumis à de nombreux chocs et manipulations.

C'est pourquoi, Agassac a opté pour l'utilisation des capsules de Alcan Packaging dont la recherche et l'expertise sur ce type de bouchage sont mondialement reconnues :

« le concept Stelvin développé par ALCAN PACKAGING, c'est à dire la compression du joint entre le verre et le métal (le ré embouti) met le consommateur à l'abri de risque de fuites intempestives à la suite de chocs lors de la manipulation des bouteilles »
K.HERREWYNN directrice des ventes région sud France.

De nouvelles facilités de stockage et de conservation :

sont ainsi offertes à la distribution et au consommateur particulier; la conservation verticale ne mettant plus en danger l'étanchéité du bouchage.

Un bouchage adapté aux nouveaux modes de consommation :

Facile à ouvrir, adaptée aux consommateurs pour qui le tir bouchon est un « engin » archaïque, la capsule à vis permet également de refermer facilement les bouteilles entamées.

De toute évidence, elle devrait séduire les restaurateurs dont le temps de service est compté et pour qui le débouchage n'est pas un cérémonial nécessaire à la présentation d'une très bonne bouteille de vin sur table.

Quelle capsule pour Agassac ? :

D'un point de vue esthétique, Agassac a fait le choix de la capsule « Luxe plus » de Alcan packaging. Cette capsule donne un rendu proche de celui d'un surcapsulage traditionnel sans visibilité du filetage du pas de vis.

Enfin, d'un point de vue technique, Agassac utilisera le procédé Stelvin ainsi que des joints d'étanchéité type Saran associés à une pellicule d'étain qui, d'après le professeur Michel Feuillat***, « se comportent d'une façon comparable au liège tant du point de vue de l'évolution de l'état d'oxydo-réduction que de l'évolution des caractères organoleptiques ».



Ils ont parlé du bouchage à vis

« ...les derniers millésimes du Château sont les meilleurs du dernier demi-siècle, et des modèles d'harmonie et de justesse ...2004 dépassera sans doute l'excellent 2002 avec un surcroît de vinosité dès la naissance et un fruité encore plus frais et plus racé. **Je suis avec attention la décision révolutionnaire du Château de mettre une partie de la récolte en bouteille sous capsule vis-sante, ce que je comprends parfaitement tant les bouchons actuels font preuve d'irrégularité, même dans les propriétés les plus prestigieuses.** »

Michel Bettane, l'Amateur de Cigare, août 2005

« (Château d'Agassac 2004) ...régliasse, fruits noirs, note grillée, bouche au boisé discret mais soulignant les saveurs de fruits mûrs, tanins gras, bien fondus dans un ensemble très savoureux, long, solide et gourmand - **...le bouchage à vis choque encore en France, mais à n'en pas douter on y viendra.** »

Le Point, Juin 2005

« Rather than taking sides in the debate over the best wine closure, Bordeaux's Château d'Agassac, a cru bourgeois estate in the Haut-Médoc, is giving trade customers the choice of cork or screw cap on its 2004 vintage...**Agassac could end up being the first estate in Bordeaux to release a screw-capped red to consumers.** »

Jo Cook, Wine Spectator, Mai 2005

Et aussi

La Tribune, supplément vins, novembre 2005; Eurowine, juillet 2005; AFP Mondiale et économique, juin 2005 ...