vinetur

Une étude montre que le bouchage influence la minéralité perçue des vins blancs

Les bouchages peu perméables à l’oxygène préserveraient la minéralité des vins blancs, tandis que les plus perméables renforceraient les arômes de vieillissement en bouteille

mercredi 11 novembre 2026



Le type de bouchage utilisé pour un vin blanc peut influencer l'intensité de son caractère minéral perçu après conservation, selon une étude sensorielle publiée dans OENO One et rapportée mardi 10 novembre par Falstaff. L'étude a montré que les vins fermés par des obturateurs laissant passer moins d'oxygène étaient plus souvent associés à une minéralité perçue plus marquée et à des notes réductrices, tandis que les vins munis de bouchages plus perméables à l'oxygène présentaient un contraste plus marqué avec les arômes associés au vieillissement.

Les chercheurs ont examiné six paires de vins blancs de différents millésimes. Dans chaque paire, un même vin avait été conservé en bouteille avec deux types de bouchage présentant des niveaux différents de perméabilité à l'oxygène. L'objectif était de déterminer si la quantité d'oxygène traversant le bouchage pouvait influencer la façon dont les dégustateurs évaluaient la minéralité, un terme très employé dans le monde du vin, mais souvent difficile à définir avec précision.

Selon le compte rendu, l'oxygène déjà présent dans un vin peut modifier la composition des composés soufrés. En utilisant des bouchages présentant différents niveaux de transmission de l'oxygène, les producteurs peuvent donc influer sur l'évolution de ces composés au fil du temps et, par conséquent, sur la perception du vin. Pour évaluer cet effet, l'étude a associé des notes de minéralité attribuées par des experts à une analyse sensorielle descriptive menée par un panel de dégustateurs formés. Elle a également quantifié les composés soufrés volatils et les principaux paramètres œnologiques.

Les résultats ont révélé une répartition graduelle des notes de minéralité entre les échantillons, plutôt qu'un effet binaire. L'analyse descriptive a confirmé l'existence d'un lien entre la minéralité perçue et les notes réductrices. Elle a également mis en évidence une opposition entre la minéralité et ce que le compte rendu décrit comme un bouquet de vieillissement, ce qui suggère que l'évolution aromatique liée à l'âge en bouteille peut atténuer l'impression de caractère minéral dans certains vins.

Les échantillons fermés avec des bouchages moins perméables à l'oxygène étaient davantage associés à la minéralité perçue que ceux conservés avec des bouchages plus perméables. Sur la base de cette tendance, l'étude suggère que les obturateurs à

faible transmission d’oxygène peuvent contribuer à préserver plus longtemps le profil minéral d’un vin. Ces résultats ne signifient pas qu’un type de bouchage convient à tous les vins blancs, mais ils mettent en évidence un lien mesurable entre le choix du bouchage et le résultat sensoriel.

Ces résultats ont des implications pratiques pour la filière des boissons, en particulier pour les producteurs qui doivent choisir un conditionnement adapté au style recherché pour un vin. Pour les vins blancs misant sur la fraîcheur, la tension ou l’expression minérale, un bouchage moins perméable pourrait contribuer à préserver ces caractéristiques pendant la conservation en bouteille. Pour d’autres styles, où l’on recherche un profil aromatique plus ample et plus évolué, un régime d’oxygénation différent peut être plus approprié. Le choix du bouchage n’est donc pas seulement une décision technique de conditionnement : il peut aussi servir à gérer l’évolution aromatique et le rythme d’évolution du vin après la mise en bouteille.

L’étude apporte également de nouveaux éléments à un débat de longue date dans les milieux scientifiques et professionnels du vin sur la signification de la minéralité. Comme ce terme est largement employé dans les notes de dégustation, le marketing et l’évaluation professionnelle, toute donnée établissant un lien entre cette perception, des conditions de conservation précises et des profils aromatiques liés aux composés soufrés est susceptible d’attirer l’attention des producteurs, des acheteurs et des formateurs. Le compte rendu de Falstaff présente ces résultats comme un nouvel indice montrant que la perméabilité du bouchage peut influencer la façon dont un vin blanc est perçu dans le verre, même lorsque le vin lui-même n’a pas changé par ailleurs.