



Ven 20 avril 2007

**Viti-net PRO**

S'identifier

La Météo cantonale

Ven. 20	8 h	17 h
5°C	19°C	19°C

Mise à jour : 15:00

CP ou Dep:

La météo à 7 jours [cliquez-ici](#)

**Annonces**

**Terre-net Occasions**



Consultez nos annonces de matériels d'occasion

**Bureau des experts**

**Droit fiscal**  
Un échappatoire à la double imposition des Dpu en 2007  
Viti-net-02/02/2007  
[en savoir plus...](#)

**Terre-net Média**

les autres Titres

[Terre-net.fr](#)

[Web-agri.fr](#)

[Viti-net.fr](#)

[Terre-net-occasions](#)

www.viti-net.fr

WINE ASAP

Actualités | Vigne et vin | Conseils d'experts | Services

Viti et oeno | Equipements | Commercialisation | Plaisir du vin | Annuaire de sites

Accueil | L'actualité | Toute l'actualité

**Actualité**

**Risques de "mauvais goûts" - Les tonneliers prennent les devants**

Publié le 03/05/2007

**Les mauvais goûts générés par les molécules organo-chlorées comme le TCA peuvent aussi provenir des fûts. Les tonnelleries ont mis en œuvre des procédures spécifiques pour assurer leur clientèle de la qualité de leurs produits.**

On les nomme de façon générique les "goûts de bouchon". Ces déviations organoleptiques, ces odeurs désagréables de moisi si redoutées des professionnels du vin ont pour origine des molécules contaminantes, dont la plus connue est le TCA (trichloroanisole). Ce composé organo-chloré a souvent été mis en cause dans les mauvais goûts liés aux bouchons et depuis beaucoup de bouchonniers ont élaboré des procédures d'éradication de ces molécules. Mais outre le TCA, d'autres molécules ont fait parler d'elles en matière de vin. En 2004, une étude de l'œnologue Pascal Chatonnet avait souligné les risques de contamination du vin par le TBA (tribromoanisole), résultant de la dégradation du TBP (tribromophenol), utilisé comme fongicide et produit ignifuge. Les bouchons, matières plastiques mais aussi les bois des charpentes et les fûts, même récents, peuvent être contaminés par le TBA.

"Les TCA, TBA, TBP sont des molécules très volatiles", explique Frédéric Rousseau, directeur commercial de la tonnellerie bourguignonne Rousseau. "Face à la phobie du goût de bouchon, nous voulons rassurer nos clients." La tonnellerie met en œuvre depuis 2004 des procédures de contrôles spécifiques et le fait savoir : "avant même le début de la fabrication, nous faisons analyser des échantillons prélevés de manière aléatoire pour nous assurer de l'état sanitaire parfait du bois, nous filtrons l'eau, nous contrôlons également l'air ambiant à l'atelier de production, dans les locaux de stockage. Nous pouvons sur demande du client garantir par certificat nos fûts ou foudres".

Frédéric Rousseau évoque le "principe de précaution". "Des confrères ont été confrontés à des cas de contamination. On observe une évolution des exigences qualité de la clientèle. Notre secteur se rapproche des exigences sanitaires en vigueur dans l'agro-alimentaire". La tonnellerie Rousseau va même jusqu'à utiliser des protections spéciales dans les containers pour empêcher d'éventuelles molécules contaminantes de migrer dans les fûts.

Ne rien laisser au hasard, éliminer toute source de contamination possible.... Chez Damy, une autre tonnellerie de Bourgogne, on indique "ne pas avoir droit à l'erreur" : "c'est une question de confiance entre nous et le client. Nous avons mis en place un système qualité et d'analyses sur le processus de production, de A à Z, bois, matières sèches, eau, stockage etc. afin d'éliminer le risque de molécules contaminantes", explique Étienne Martin, responsable commercial.

**Des exigences logiques de la part de la clientèle**

A Cognac, Seguin Moreau (groupe Oeneo) a mis en place en 2003 une politique qualité fondée notamment sur la démarche HACCP axée sur l'analyse et la maîtrise des risques sanitaires et les risques de défauts organoleptiques générés par des composés organo-halogénés (produits à base de chlore, méthane, benzène etc.). "La maîtrise de ces risques est une problématique essentielle sur certains marchés export, particulièrement les pays anglo-saxons, explique Laurence Petiteaux, responsable marketing. "Mais d'une manière générale, nos clients sont eux-mêmes engagés dans des cahiers des charges qualité et leurs exigences sont logiques".

Leurs vins sont précieux et il s'agit de ne prendre aucun risque avec les barriques." Seguin-Moreau met donc en œuvre des "mesures strictes et récurrentes" : sensibilisation des fournisseurs et du personnel aux risques de contamination, prélèvements et analyses de lots de merrains, contrôle des chevilles, cercles, barres, bonde etc. et des cartons... Les produits chlorés sont désormais supprimés sur le site, indique la tonnellerie, et l'eau et l'air des lieux de production et de stockage sont contrôlés.

Autant de précautions que les clients sont ensuite invités à poursuivre dans leurs chais, dès la mise en service du tonneau en optant pour de l'eau filtrée sans chlore.

Ligérienne de presse

Source : Viti-net

Pour aller plus loin

- Discutez de cette actualité sur les forums

Tous droits de reproduction réservés - Contactez la rédaction de Viti-net

**CONTACT - PUBLICITE**  
Viti-net - un Titre Terre-Net Média  
Conditions Générales de vente  
Avenue des Censives - BP 50333 - 60026 BEAUVAIS Cedex - tél : 03.44.06.84.84 - fax : 03.44.06.55.61  
Déclaration Cnil: n°645103



**KATANA**  
Herbicide Vigne de PRÉ et post-lévee

Distribué par **BELCHIM**  
Crop Protection

BELCHIM CROP PROTECTION France SA  
5 allées des chevreaux  
Parc Tertiaire de Bois Dieu  
69380 LISSIEUX  
Tél : 04 78 83 40 66 - Fax : 04 78 83 49 23

Katana® (n° AN 000443) contient 25% Prazo-Puroxol - Formulation WP - sans adjuvant toxologique. Katana® est un produit de Winters Supply (USA) Ltd, Japon. Détenteur d'homologation UE. Belchim Europe SA. Mises en œuvre : respecter le règlement en vigueur. Lire attentivement l'étiquette avant toute utilisation et respecter strictement les usages, doses, conditions et précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité disponible au 04 78 83 40 66 ou sur le site www.pesticides.com - Approuvé en 01-07

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS - RESPECTER LES CONDITIONS D'EMPLOI