

# OBTURATEUR TECHNOLOGIQUE : LE BOUCHON IDÉAL !



Le bouchon de liège a pendant longtemps été le moins mauvais moyen de boucher une bouteille de vin. Il a bien sûr joué son rôle et continue de le faire. Cependant, il ne permet pas avec certitude de garantir une conservation du vin sans problèmes.

Au début des années 80, Laurent Ponsot a commencé à chercher une alternative à ce bouchon.

La première idée était de déterminer quel serait le meilleur bouchon de liège en termes de densité, élasticité et porosité. Ce sont effet les trois éléments les plus importants et pourtant totalement aléatoires d'un bouchon à l'autre.

**Après plus de dix ans d'études, d'analyses et de dégustations, le bouchon parfait est apparu** et il a suffi de déterminer les valeurs de ces trois composants pour essayer de les copier, tout simplement.

La technologie de la fin du vingtième siècle a permis de le faire et la société Guala, devenue Ardea Seal depuis, a été en charge de produire ces obturateurs technologiques.

**Ce bouchon existe donc désormais et la société Laurent Ponsot l'utilise sur toutes ses bouteilles.**

Il réagit exactement comme un bouchon de liège, au chaud et au froid, il laisse le vin respirer, il l'empêche de fuir, il le protège, etc. Plus jamais de goût de bouchon ni de variation entre deux bouteilles après vieillissement... Plus besoin de coucher les bouteilles pour humidifier le liège... Et bien qu'il soit en polymère, il est totalement recyclable... en bref notre obturateur a toutes les qualités d'un bouchon naturel, mais pas les défauts !

**Par ailleurs, notre bouchon respecte le rite d'ouverture de la bouteille :** il s'extrait avec un tire-bouchon traditionnel, produisant le « pop » habituel. Il faut juste s'assurer que la vis du tire-bouchon perce le bouclier pour une extraction parfaite.

Le bouchon peut être repositionné en le posant sur le haut du goulot et en appuyant pour l'enfoncer.

# OBTURATEUR TECHNOLOGIQUE : LE BOUCHON IDÉAL !

L'un des sujets les plus controversés de l'œnologie moderne, revêtant une importance grandissante, concerne la perméabilité aux gaz des différents obturateurs existants sur le marché, et plus particulièrement la détermination et la maîtrise du transfert d'oxygène de l'extérieur vers l'intérieur de la bouteille.

Le problème majeur, aujourd'hui non-résolu par les alternatives de bouchage synthétique conventionnelles (extrudé, coextrudé ou moulé), est l'allongement du bouchon une fois positionné dans le col de la bouteille au cours du temps. En effet, la force de poussée radiale exercée par le bouchon tout le long du col de la bouteille et assurant l'étanchéité aux gaz, diminue de plus en plus au cours du temps. Cela augmente de manière élevée et dangereuse la quantité d'oxygène qui traverse le système de bouchage.

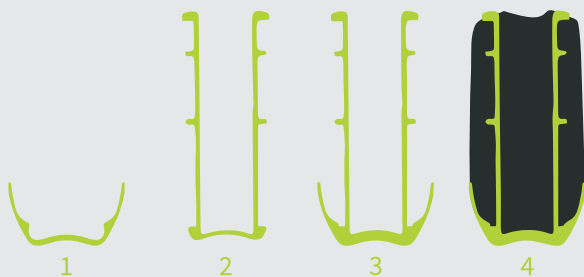
Le concept de bouchage que nous utilisons, grâce à la présence d'un châssis interne en techno-polymère rigide à haute résistance mécanique, combiné à un élastomère thermoplastique expansé en partie extérieure, confère au bouchon une structure qui empêche tout allongement, qu'il soit dû à la phase d'embouteillage ou à la présence prolongée dans le col de la bouteille. On supprime ainsi la perte d'interférence progressive entre le bouchon et le col de la bouteille, ainsi que l'augmentation des échanges gazeux liée à l'allongement, qui aboutirait à l'oxydation prématurée du vin.

À ce jour, au terme de nombreuses études sur la structure de ce type de bouchon et ses conséquences, le bouchon Ardea Seal assure un échange d'oxygène faible, compris dans une fourchette très serrée allant de 0,009 à 0,018 cm<sup>3</sup> d'oxygène / 24 heures. L'écart entre ces deux valeurs est principalement dû à la variation et aux imperfections du profil interne des cols de bouteille.

Il est désormais reconnu que les contaminations par les molécules de la famille des TCA ou par certaines moisissures sont un problème avéré pour le liège, alors que les bouchages alternatifs offrent, eux, une grande inertie chimique. Afin d'améliorer encore cette inertie et apporter au vin une protection complète, un véritable bouclier a été adapté sur le bouchon Ardea Seal. Celui-ci est composé d'un techno-polymère choisi pour sa haute inertie chimique, afin d'éviter totalement toute possibilité de relargage d'un composé quelconque dans le vin. C'est d'ailleurs le matériau utilisé pour fabriquer les cœurs artificiels.

Des laboratoires d'œnologie ont soumis le produit aux plus sévères tests de vieillissement et de mesure d'oxygène dans le temps. Tous les essais ont été faits en comparaison avec le bouchage en liège. Les résultats sont excellents en faveur du bouchage Ardea Seal tant au niveau de ses prestations que de la constance de celles-ci.

Nous avons donc la certitude scientifique que ce bouchon possède les mêmes capacités qu'un hypothétique bouchon de liège idéal en vue d'un vieillissement à très long terme.



## 1. Bouclier

Fonction : élément en contact avec le vin et acteur de modulation de la perméabilité à l'oxygène  
Matière : techno-polymère à inertie chimique nulle

## 2. Châssis

Fonction : élément rigide de support et de contention  
Matière : techno-polymère à haute rigidité

## 3. Châssis et bouclier assemblés avant moulage du corps

4. En gris, le corps de l'obturateur est moulé autour du châssis  
Fonction : élément d'interférence avec le verre et d'interaction avec le tire-bouchon  
Matière : élastomère thermoplastique