Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Masterclass sur le bouchon de liège : pas qu'un obturateur de bouteille, c'est un passeur incontournable d'arômes



Environ 70 professionnels, vignerons, sommeliers, œnologues, se sont réunis au Domaine de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, le 27 mars dernier, à l'invitation d'Amorim, leader mondial du bouchon de liège avec 6 milliards d'unités vendus chaque année, soit 35% du marché, pour une masterclass et des dégustations.

« Nous, 'Amorim France', nous faisons partie des 35 usines du groupe 'Amorim Cork', explique Franck

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Autard, le patron du site installé en Gironde. 16 sont basés au Portugal, là où existe naturellement le plus grand nombre de forêts de chêne-liège. Et nous faisons un tour de France à la rencontre des vignerons pour leur faire connaître nos produits qui innovent. Nous avons commencé dans le Médoc, aujourd'hui, nous sommes dans le Vaucluse, nous continuerons avec l'Alsace, la Bourgogne, le Chablis et la Champagne. »

Malgré sa simplicité apparente, le bouchon utilisé par les Grecs dès le Ve siècle avant J-C pour boucher les amphores, remis au goût du jour par Dom Pérignon au XVIIe pour empêcher l'oxygène de pénétrer dans la bouteille et donc d'emprisonner les bulles de Champagne, il est en fait un concentré de qualités. Par nature, il est imperméable, durable, écologique et isolant. Mais avec Amorim, il devient également technique : colmaté, microgranulé, gravé aux armes du domaine vitivinicole et traité en surface à la cire d'abeille pour une étanchéité maximale.

« Nous sommes venus ici pour partager la richesse de notre travail, explique Franck Autard, ingénieur agronome de formation. Nos partenaires et invités vont goûter 2 par 2 des vins assemblés le même jour, avec les mêmes cépages par le même vigneron, mais avec deux types de bouchons, l'un naturel, l'autre technique et ils vont constater que le résultat est différent. »

Le problème, quand on débouche une bouteille, c'est le fameux « goût du bouchon », une odeur de moisissure qui provient d'un champignon qui se développe et libère de la trichloroanisole, plus connue sous l'acronyme de TCA. Paolo Lopes, docteur en œnologie et responsable Recherche et Développement d'Amorim explique, PowerPoint à l'appui, le travail qui est réalisé dès que le liège est découpé sur le chêne, désinfecté à la vapeur, découpé et traité avec un mélange de colle et de poudre de liège pour le compacter de façon 100% végétale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



« Avec notre bouchon ‘NDtech’ nous éliminons totalement les risques de TCA en contrôlant un à un chaque bouchon et garantissons une protection organoleptique du goût du vin. Avec ‘Naturity’, nous neutralisons les TCA et d’autres composants volatils sans affecter les propriétés du vin. Avec ‘Xpür’ nous proposons le liège technique le plus naturel du marché à base végétale qui n’impacte ni l’intensité aromatique du vin, ni son goût, si son équilibre, ni son astringence. » PowerPoint à l’appui, on voit des courbes sur les alcools plus ou moins herbacés ou sur les esters, les corps gras qui donnent au vin ses arômes. Le liège participe de l’identité du vin pendant le vieillissement qui peut durer des décennies, chaque obturateur a des qualités intrinsèques. Ce qui n’est le cas ni des bouchons en PVC et en verre ou des capsules en métal.

John Meyrueix, responsable commercial d’Amorim dans le Gard, au Pic Saint-Loup (Hérault) et à Châteauneuf-du-Pape, explique : « Nous fabriquons des bouchons en liège naturel qui coûtent entre 200 et 400€ le millier d’unités et des bouchons techniques qui sont vendus moins cher puisqu’on se sert des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

tombées de liège, 100 à 200€ le millier. C'est au vigneron de choisir, selon le vin qu'il produit, le liège qu'il préfère. Nous, nous sommes à sa disposition avec une large gamme de propositions pour le goût qu'il souhaite apporter au dégustateur ».

Après tout, le poète Jim Harrison, influencé par Rimbaud, Rilke et le vauclusien René Char, ne disait-il pas : « Le goût est un mystère qui trouve sa meilleure expression dans le vin » ? Avec un allié de taille pour les vignerons et maîtres de chais : le bouchon de liège, par nature, inséparable du vin.

Coup de gueule de Franck Autard n° 1 d'Amorim France a propos d'ecobouchon :
« Nous avons créé Ecobouchon il y a 14 ans, pour un recyclage éco-citoyen du bouchon de liège. Ce qui a permis d'en récolter 2 000 tonnes et de les recycler. Avec le liège, rien ne se perd, tout se transforme en revêtements muraux, thermiques et phoniques, en semelles de chaussures, en objets de mobilier design, en planches de surf et même en composants de TGV et d'avions. Ca a permis, surtout, de redistribuer 600 000€ à des associations d'aides à la recherche sur le cancer, l'an dernier, par exemple, 380 tonnes ont été collectées. Le liège est 100% naturel et biodégradable et il absorbe le CO2. Or, Citeo qui est une entreprise financée par les entreprises pour collecter le verre, le papier et le liège ne collecte que 30% des bouchons de liège du territoire. Tout le reste, capsules en plastique notamment, est incinéré dans les déchetteries, un vrai gâchis qui pollue et anéantit les efforts des écocitoyens. Aujourd'hui, nous faisons appel au bon sens et à la solidarité pour attirer vers nous des partenaires pour financer des dons pour la recherche. Les cavistes 'Nicolas' y participent. C 'est un une façon de s'engager pour la planète et l'environnement, alors n'oubliez pas de trier vos bouchons ».
Contact : Amorim 05 56 34 17 45 – www.ecobouchon.com

Avignon : l'Isara et l'Université du vin signent une convention de partenariat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



L'école d'ingénieur en agronomie, agroalimentaire, environnement et innovation Isara vient de mettre en place un partenariat avec l'Université du vin de Suze-la-Rousse afin de donner aux élèves les clés de compréhension techniques et économiques de la filière vitivinicole.

Une version pilote du partenariat avait déjà été mise en place en 2022 pour 8 élèves puis l'année suivante pour 16. Au vu de la réussite, les deux entités ont décidé d'officialiser leur alliance. Ainsi, la convention a été signée sur le campus Isara d'Avignon pour 3 ans. L'objectif est de développer un parcours de spécialisation Vigne et Vin complet dès la rentrée 2023.

L'Université du Vin conçoit les contenus pédagogiques des modules concernés, sélectionne les formateurs, et organise les évaluations dans le respect des compétences à acquérir par les futurs ingénieurs. « Pour accompagner la viticulture de demain, il est nécessaire de maîtriser les fondamentaux scientifiques et techniques, et les compétences de l'ingénieur grâce à l'expertise des enseignants-chercheurs de l'Isara », explique Lydie Caron-Picot, responsable de ce nouveau parcours.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Le changement climatique au cœur des discussions lors des Rencontres Rhodaniennes



Le 24 janvier dernier, l'Espace Daudet, à Orange, a accueilli les Rencontres Rhodaniennes, organisées par l'Institut Rhodanien. Cette année, le thème était : 'Le changement climatique et les leviers d'actions possibles pour la filière vin'. 250 participants sont venus assister aux interventions de Renan Le Roux (ingénieur de recherche à l'INRAE), Alain Deloire (professeur à Agro Sup Montpellier), Hervé Alexandre (reponsable scientifique et professeur à l'Institut de la vigne et du vin), et Jean-Marc Touzard (directeur UMR Innovation à l'INRAE) sur le sujet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Ces quatre intervenants ont notamment abordé les conséquences du changement climatique sur la physiologie de la vigne, les leviers biologiques existant pour acidifier ou désalcooliser les vins de manière naturelle, et les voies d'adaptations possibles pour les AOC. Les vignerons ont également pu poser leurs questions auxquels des experts ont pu apporter des solutions. Sont notamment intervenus : Viviane Bécart (Institut Rhodanien), François Bérud (Chambre d'Agriculture de Vaucluse), Philippe Cottereau (œnologue à l'Institut français de la vigne et du vin), Jean-Michel Desseigne (ingénieur à l'Institut français de la vigne et du vin), Jean-Christophe Payan (ingénieur à l'Institut français de la vigne et du vin) et Sophie Penavayre (Responsable RSE à l'Institut français de la vigne et du vin).

Après ces différentes interventions, les participants ont pu échanger entre eux, ainsi qu'avec les experts présents à l'événement, puis ont pu déguster des vins expérimentaux et profiter d'un buffet. L'événement avait pour objectif d'apporter une réponse concrète aux enjeux actuels de la filière viti-vinicole.

V.A.