

Domaine: Chimie

Canton: FR

Photo

Nom Prénom, Caroline Borel  
Collège St-Michel, Fribourg

Statement: .....

**Résumé:**

Le liège est connu depuis plusieurs siècles. Il a énormément contribué à l'amélioration de la conservation du vin chez les Grecs déjà.

Le liège est la matière la plus appréciée pour le bouchage des bouteilles de vin. Il semble être parfait pour la simplicité de son façonnage, son imperméabilité, son étanchéité et sa longévité. Malheureusement un problème existe et persiste : « le goût de bouchon » si désagréable pour nos papilles gustatives.

Dans la plus grande majorité des cas, ce mauvais goût est causé par une molécule appelée TCA (Trichloroanisol). Cette molécule se forme en présence de chlore (qui se trouve à beaucoup d'endroits par exemple lors du lavage des bouchons, le produit utilisé contient du liège, ou encore dans des produits de traitements du bois). Le chlore risque de se transformer en TCA s'il est en contact avec des moisissures, telles que la pénicilline ou des phénols, présents dans le bois par exemple.

Aujourd'hui, il existe quelques solutions qui seraient susceptibles d'éviter le goût de bouchon. On peut remplacer le bouchon de liège par des bouchons synthétiques, à vis, à capsule ou encore en verre. Une solution serait de remplacer le lavage avec un produit chloré par un lavage aux peroxydes. Il faut également entreposer le vin correctement, dans une bonne cave, autrement des odeurs peuvent s'infiltrer s'il y a un moindre problème avec le bouchon.

Je me suis posée une question : Est-ce qu'il serait possible de détecter le goût de bouchon sans ouvrir la bouteille ? Je me suis renseignée auprès de l'Université de Fribourg. Le professeur m'a expliqué une méthode qui consiste à analyser le vin par un appareil appelé GC-MS. J'ai également pu effectuer un test, pour mieux comprendre le fonctionnement de cet objet.

Je me suis aussi demandée à partir de quel stade les gens arrivent à détecter le goût de bouchon, faut-il énormément de TCA, ou très peu ? J'ai alors réalisé une expérience, avec l'aide de l'Université de Fribourg, qui consistait à insérer du TCA dans un vin puis à le faire goûter à plusieurs personnes.

Le bouchon de liège est celui qui est encore et toujours le plus usité. Les personnes gravitant dans les milieux viticoles ont tenté de nombreuses expériences avec d'autres matières, mais le bouchon en liège est actuellement le garant d'une grande qualité pour un vin.

Photo

Nom Prénom, Chantal Galtz  
Collège St-Michel, Fribourg

Statement: .....

Photo

Nom Prénom, Isabelle Wyrsch  
Collège St-Michel, Fribourg

Statement: .....