

16/09/2004

---



- Lors de la dernière dégustation et présentation des vins en primeur qui a eu lieu en avril, vous avez présenté deux de vos vins blancs en capsule à vis dans le millésime 2003. C'est une grande première à Bordeaux. Pourquoi une telle révolution, de plus avec des grands crus ?
- Quels sont les avantages des capsules à vis STELVIN ?
- Y a-t-il d'autres vins concernés par la capsule à vis en dehors de Couhins-Lurton et La Louvière ?
- Quelles ont été les premières réactions de la part des prescripteurs ?

---

Lors de la dernière dégustation et présentation des vins en primeur qui a eu lieu en avril, vous avez présenté deux de vos vins blancs en capsule à vis dans le millésime 2003. C'est une grande première à Bordeaux. Pourquoi une telle révolution, de plus avec des grands crus ?

La qualité de nos vins est la seule chose qui nous anime. La capsule à vis a comme qualité essentielle d'être étanche à l'oxygène, l'ennemi N°1 du vin blanc. A mes yeux, elle s'impose donc pour des vins blancs de garde, et tout particulièrement pour des grands vins blancs comme Couhins-Lurton et La Louvière. D'ailleurs, nous n'avons pas hésité à sauter le pas et à proposer à nos clients des vins bouchés avec des capsules à vis.

Quels sont les avantages des capsules à vis STELVIN ?

La parfaite étanchéité et la totale neutralité du joint en contact avec le vin sont les avantages primordiaux de la capsule à vis. Mais, vous avez aussi la facilité d'ouverture car certains consommateurs à l'étranger sont peu familiarisés avec l'usage d'un tire-bouchon. Avec la capsule à vis, vous pouvez également reboucher une bouteille consommée en partie. Les bouteilles peuvent enfin être stockées verticalement sans risque de dessèchement du bouchon et donc, plus de risques dans les grandes surfaces.

Il faut également noter que jusqu'à ces dernières années, le bouchage à vis était mal reçu par les consommateurs. Il avait une image «bas de gamme», or les capsules actuelles sont bien présentées avec des impressions de qualité. Les bouteilles sont élégantes.

Y a-t-il d'autres vins concernés par la capsule à vis en dehors de Couhins-Lurton et La Louvière ?

Oui, notre Château Bonnet en Entre-deux-mers est d'ores et déjà proposé à nos clients en capsule à vis, en particulier, dans les Pays Nordiques, le Canada, la Suisse, les USA.

Nous allons progressivement proposer les un million cinq cent mille bouteilles de vin blanc que nous produisons avec ce type de bouchage. C'est très important et il est essentiel que ce vin que nous avons mis plus d'un an à élaborer arrive dans les meilleures conditions sur la table de nos clients. Notre unique but est de les satisfaire en leur proposant la meilleure qualité. La capsule à vis répond parfaitement en ce sens à nos exigences puisqu'elle permet de préserver les arômes, la fraîcheur et le fruité tout en offrant un excellent vieillissement naturel. Ce type de bouchage va se développer probablement plus que les imitations de bouchon liège. A l'heure actuelle, nous effectuons des essais avec des capsules légèrement perméables à l'oxygène pour le bouchage des vins rouges.

Quelles ont été les premières réactions de la part des prescripteurs ?

En avril, les châteaux Couhins-Lurton et La Louvière en blanc bouchés avec des capsules à vis ont été présentés aux dégustations primeurs de l'Union des Grands Crus. Nous avons ainsi pu tester les réactions des dégustateurs. Dans l'ensemble, à notre étonnement, elles ont été très positives. Bien sûr, on trouve toujours des hésitants, mais il faut prendre le temps de leur expliquer et c'est notre travail. En effet, seule la connaissance fait avancer le monde et non l'ignorance. Il faut user de pédagogie et tout naturellement le message passera. Tentons d'admettre que c'est une évolution et non pas une révolution.