



Goût de bouchon

Les Tonneliers répliquent avec une analyse contradictoire

A l'automne dernier, l'œnologue Pascal Chatonnet, dirigeant fondateur du laboratoire bordelais Excell, mettait en cause les barriques comme source potentielle du goût de bouchon. Il affirmait, en effet, « *qu'il existe une ou plusieurs sources de contamination aléatoire du bois de chêne par les TCA (trichloroanisole). Ces TCA contaminent ensuite les vins élevés en barriques neuves* ».

Ces affirmations ont d'abord été dénoncées par la Fédération des Tonneliers de France par voie de communiqué de presse, qui citait des constats réalisés par le biais de son Observatoire TCA.

Puis, la Fédération a commandité à l'automne 2010 une analyse de l'étude de Pascal Chatonnet auprès de ses laboratoires partenaires.

Intitulée « *Note de synthèse critique sur la publication de P. Chatonnet : mise en évidence d'une nouvelle source de contamination du bois de chêne Quercus sp. par le 2,4,6-trichloroanisole (TCA) et ses conséquences sur la contamination des vins élevés en barriques neuves* », cette analyse s'interroge, entre autres, sur des motivations commerciales ayant pu présider aux affirmations de Pascal Chatonnet.