



► Polémique : des barriques neuves "bouchonnées" ?

Selon le laboratoire bordelais Excell (Mérignac, 33), dirigé par Pascal Chatonnet, il existe, à l'image de ce qui est connu dans le cas du liège, une ou plusieurs sources de contamination aléatoire du bois de chêne par TCA (qui donne au vin un goût dit "de bouchon" ou de moisi). Des résultats d'analyses du laboratoire Excell illustrent cette découverte et seront prochainement publiés dans la revue scientifique "Journal of agriculture and food chemistry". Selon Excell, les TCA contamineraient des merrains pendant les phases de séchage et de maturation.

Le laboratoire soupçonne une origine biochimique et estime que les TCA, qui affectent très sporadiquement les douelles d'une même barrique, peuvent contaminer les vins élevés en barriques neuves. En réponse à la communication d'Excell, le communiqué de presse des [Tonneliers](#) de France affirme que l'observatoire TCA de la profession recense et analyse les informations sur le sujet. Pour le syndicat professionnel et sur les bases des constats de cet observatoire, les cas suspects représenteraient moins de 0,03 % (moins de 100 fûts par an) de la production annuelle de 500.000 fûts.