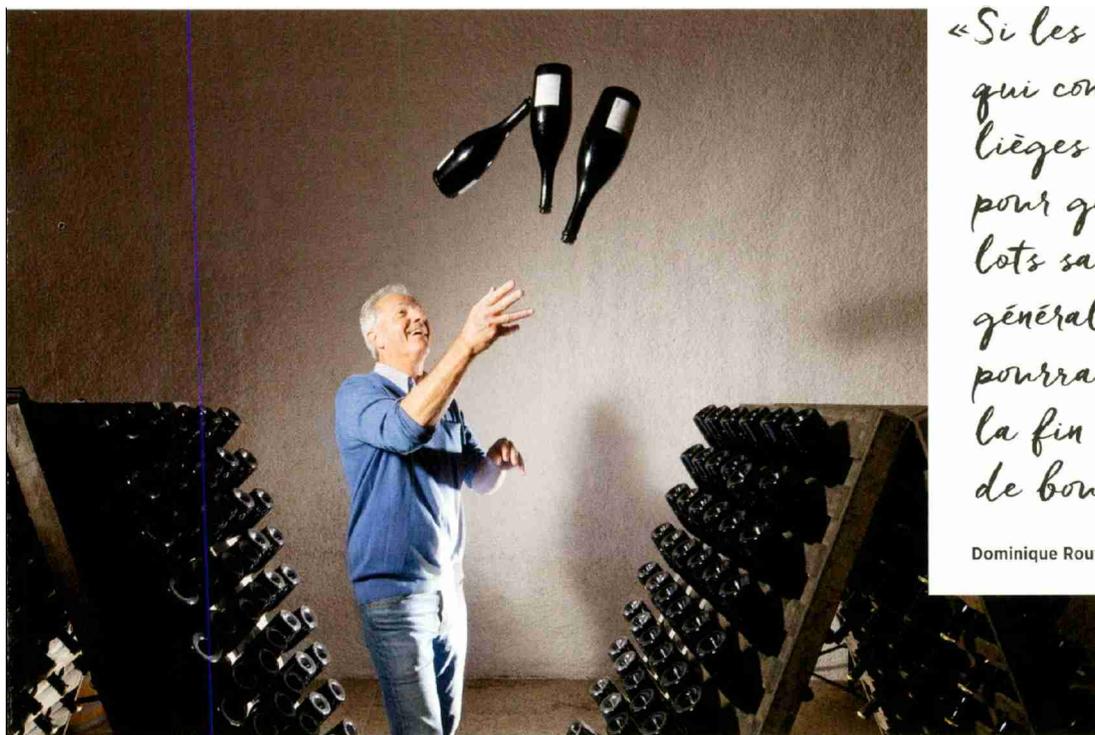


Dominique Rouvinez DOMAINES ROUVINEZ

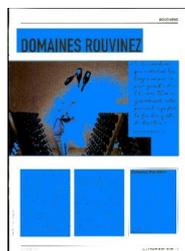


«Si les machines qui contrôlent les lièges un par un pour garantir des lots sans TCA se généralisent, cela pourrait signifier la fin des goûts de bouchon.»

Dominique Rouvinez (Enologue)

«Nous utilisons systématiquement la capsule à vis pour les vins de consommation rapide, comme le Fendant, le Gamay ou la Dôle Blanche qui sont souvent proposés comme vin au verre par les restaurants. En revanche, en ce qui concerne les cuvées plus haut de gamme et les vins de garde, nous utilisons systématiquement le bouchon en liège naturel», résume Dominique Rouvinez. Sur les demi-bouteilles, nous utilisons aussi depuis peu des obturateurs en liège aggloméré. «Personnellement, je n'étais pas favorable à ce système, car il me semble que l'on détecte des notes, très faibles mais perceptibles, de colle. En revanche, les forts goûts de bouchon sont quasiment inexistant». Lorsqu'on lui demande si les goûts de bouchon constituent un enjeu important pour le groupe, Dominique Rouvinez

confesse que: «jusqu'à aujourd'hui, cela a été un problème très embêtant. Cela fait vingt ans que les producteurs de bouchons nous assurent avoir trouvé des solutions nouvelles garantissant que moins d'un liège sur mille soit contaminé par le TCA. En réalité, nous avons reçu presque chaque année des lots qui contenaient 3% à 5% de bouchons contaminés, ce qui est beaucoup trop.» De plus, l'oenologue sierrois précise qu'à ces défauts facilement reconnaissables, il faut ajouter tous les problèmes causés par les lièges qui se contentent de «voiler» le vin. «Le client ne fera pas le lien avec le bouchon, mais sera déçu par le vin qu'il trouvera faible et fermé. Pour nous, c'est encore plus pénalisant qu'un vrai liège identifié comme tel» confie Dominique Rouvinez. Néanmoins, 2018 pourrait constituer un tournant dans la chasse



au TCA. «Les producteurs portugais ont mis au point une machine qui analyse chaque bouchon un à un et garantit des lots sans TCA. Apparemment, cela fonctionne et nous n'avons relevé aucun problème depuis que nous achetons ces lièges contrôlés automatiquement. S'ils se généralisent, cela pourrait signifier la fin du goût de bouchon».

Domaines Rouvinez

Née sur la colline de Géronde à Sierre, cette entreprise familiale a été l'une des premières caves à élaborer des assemblages, à utiliser la barrique à large échelle et à créer des domaines cohérents, mariant un sol et un cépage. Devenue l'une des plus grandes entreprises viticoles du canton sous la férule des frères Jean-Bernard et Dominique Rouvinez, elle est maintenant pilotée par la troisième génération composée de Véronique, Frédéric et Philippe. En plus des vins signés Domaines Rouvinez, le groupe commercialise des vins sous les entités Orsat, Imesch et Bonvin 1858. Propriétaire de plus d'une centaine d'hectares en Valais, la famille Rouvinez est considérée comme le plus important propriétaire privé de vignes du pays.

www.rouvinez.com