

Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège



La maîtrise
du profil
aromatique



Le liège est l'écorce noble d'un arbre unique. Biosourcé et biodégradable par nature, il sera associé plus tard à une autre noble matière, le verre, pour protéger et accompagner le vin vers sa plénitude.

Indissociable du vin depuis des siècles, le bouchon de liège, son irremplaçable partenaire, dira bien avant le dégustateur si le vin a été suivi et respecté dans sa maturation silencieuse.

Pour cela, Bourrassé, dans le souci constant de l'excellence a fait de la maîtrise du profil aromatique du liège sa cible permanente, afin de garantir à tous les vins un profil sensoriel harmonieux et homogène.

Jean-Francis TROCCARD

*Président Directeur Général
Groupe BOURRASSÉ*





Produit naturel par excellence, le liège n'a pas révélé encore tous ses secrets

De bouteille à bouteille, effacer le profil aromatique du liège au profit de celui du vin

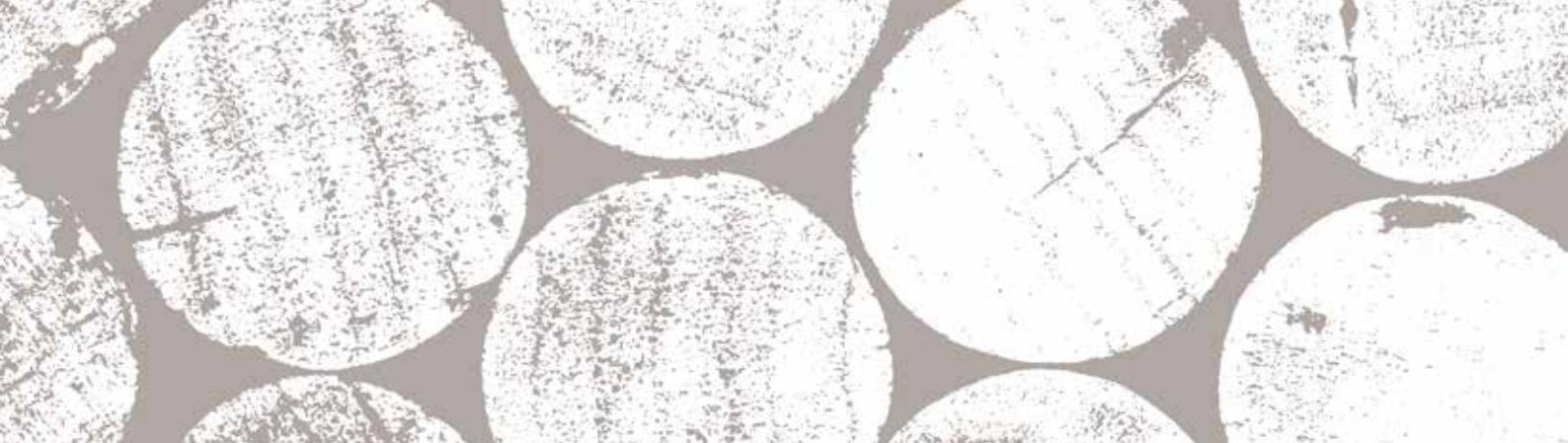
Dans le respect de sa culture, **BOURRASSÉ**, fabricant de **solutions de bouchage en liège** met un point d'honneur à penser le meilleur bouchon pour chaque vin, afin d'offrir aux vinificateurs la certitude qu'ils dégusteront leurs vins tels qu'ils les ont imaginés et créés.

Engagé au quotidien dans un important programme de recherche, le Groupe **BOURRASSÉ** met tout en oeuvre pour assurer au liège une neutralité maîtrisée et qu'enfin le «beau soit bon».

Sa force : l'intégration de la filière

Assurée depuis la forêt par le suivi et la traçabilité du liège et des intrants, valorisée par une démarche industrielle et garantie par un engagement collectif à tous les niveaux du processus de fabrication, cette intégration va permettre **la maîtrise du profil aromatique**.





Profil aromatique : ensemble des arômes qui composent et caractérisent un produit



Améliorer la sécurité de ses produits au travers d'une réflexion systémique allant de la préparation des planches de liège jusqu'au bouchon prêt à la mise en bouteille, s'inscrit dans le droit fil de la signature du **Groupe BOURRASSÉ**.

Ce plan «sécurité goût» s'articule le long de l'axe microbiologique, afin de maîtriser le développement de la microflore pouvant transformer le 2,4,6 TCP en 2,4,6 TCA, mais pouvant aussi générer d'autres molécules aromatiques indésirables.

La maîtrise du profil aromatique mérite une lutte incessante et ce, à toutes les étapes du processus de transformation de la matière, totalement intégré, de l'arbre au bouchon prêt à la mise en bouteille.

Au travers d'une rigueur de tous les instants, ce fil rouge est constitué de deux axes :

- Un axe **préventif**, portant sur la maîtrise de la microbiologie du liège à chaque étape de sa transformation,
- Un axe **curatif**, portant sur l'extraction des molécules aromatiques.

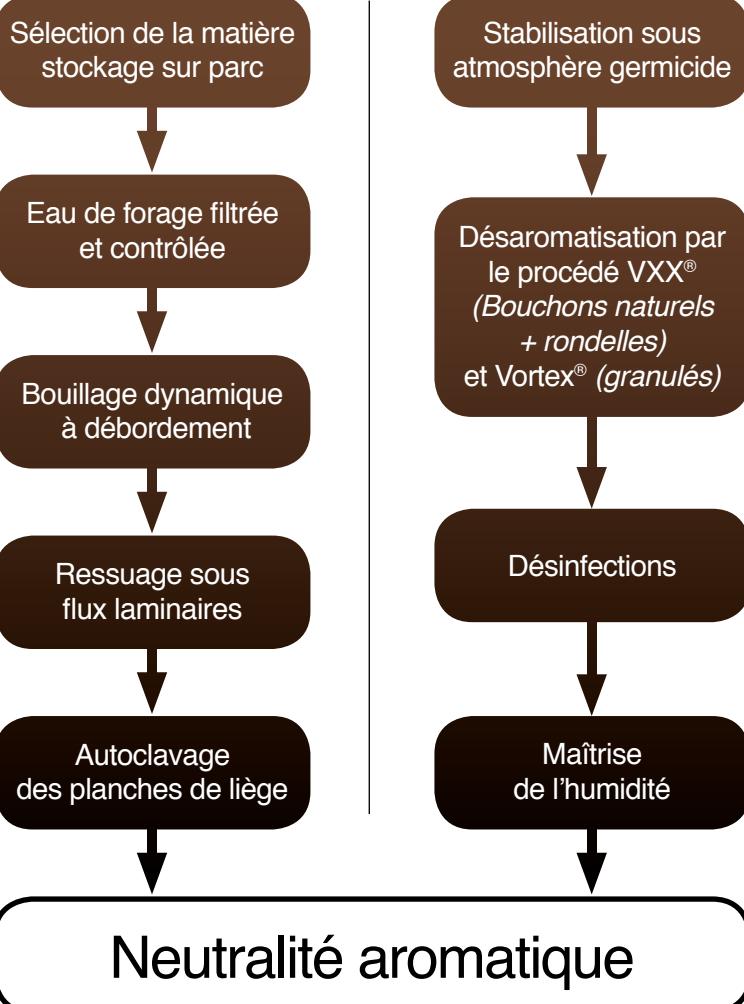




L'intégration totale de la filière liège, par la complémentarité des moyens mis en oeuvre, constitue l'unique voie de la maîtrise du profil aromatique.

Le vin sera dégusté exactement comme il a été imaginé et désiré par son créateur

Axes préventif et curatif





25 ans d'expérience de l'achat de liège en forêt



Un stockage optimisé de la matière première

Notre parc
à liège de plus de
70 000 m²,
toutes les piles de liège sont couvertes
et organisées de façon à ce que
les eaux de pluies s'écoulent
sans difficulté, à ce que l'air circule
constamment entre les planches,
afin d'assurer une ventilation
et un séchage continu des
planches de liège.

Vingt cinq années d'expérience permettent aujourd'hui à BOURRASSÉ de se positionner parmi les leaders au niveau de l'achat de liège en forêt.

Le Groupe dispose de la capacité à choisir ses lièges selon ses propres critères qualitatifs par des sélections de propriétés.

Ce qui est réalisé est fondamental :

- Stockage de 100 % des planches sur parc à liège intégré pour éviter le contact prolongé du liège avec le sol en forêt.
- Élimination systématique des lièges de pied et lièges tachés.
- Stockage en piles hors sol, couvertes et naturellement ventilées.
- Suivi de la traçabilité de la matière depuis sa récolte.

Maîtriser les conditions de stockage de la matière est primordial.

Pourquoi ?

La conservation du liège dans des conditions contrôlées et maîtrisées va permettre de garantir hygiène et prophylaxie des planches durant toute la période de stabilisation de la matière avant son exploitation.





Un procédé de bouillage dynamique à débordement

Le nettoyage des planches reste superficiel, insuffisant voire même contaminant si l'eau de bouillage n'est pas suffisamment renouvelée.

Un liège sain avant le bouillage peut être contaminé durant un mauvais nettoyage et par conséquent, générer un risque organoleptique.

L'étape essentielle : La stabilisation post-bouillage



Il est essentiel d'intégrer et de maîtriser la stabilisation post-bouillage, car c'est durant cette phase que se concentre la majorité du risque de dégradation du liège d'un point de vue microbiologique.

Le bouillage dynamique à débordement :

L'injection de vapeur dans l'eau de bouillage crée un mouvement dynamique provoquant un débordement continu et imposant le renouvellement constant en eau propre.

L'eau utilisée dans tout le processus est une eau de source filtrée et contrôlée.

Pourquoi est-il indispensable de maîtriser cette opération ?

Parce que le bouillage dynamique à débordement, renouvelant l'eau en permanence, permet d'obtenir :

- Un nettoyage actif et en profondeur des planches, élimination des poussières, salissures...
- Une extraction plus efficace des substances hydrosolubles et des tanins.
- Un appauvrissement nutritif du substrat qui limitera le développement de la microflore.

La stabilisation post-bouillage :

A ce stade de la fabrication, il faut permettre au liège de se stabiliser avant le tubage sans le dégrader d'un point de vue organoleptique et microbiologique.

Les planches de liège passent alors par différentes étapes successives et complémentaires :

- une phase de ressage afin de limiter le développement des micro-organismes sur les planches de liège en sortie de bouillage.
- une étape de stérilisation en autoclave, technique respectueuse des propriétés mécaniques du liège qui permet également d'extraire les composés odorants volatils.
- une phase d'affinage sous atmosphère germicide, afin de maintenir la stérilité des planches de liège jusqu'au tubage.



**Pour plus de sécurité :
vapoextraction
des bouchons
des disques et
des granulés
de liège naturel.**

Vapoextraction

La vapoextraction est un procédé naturel d'extraction par vapeur basse pression qui, opérant sans co-agent chimique, agit comme solvant des haloanisoles et autres molécules odorantes.

Le procédé permet d'extraire ces composés odorants volatils sans dégradation des propriétés mécaniques du liège, dans le respect de la résilience de la matière, donc de la fonctionnalité des bouchons.

L'intégralité de la production est traitée préventivement par vapoextraction suivant des procédés spécifiques différenciés selon qu'il s'agisse de bouchons, de disques ou de granulés de liège.



**Plusieurs
milliers
d'analyses**
de 2,4,6 TCA relargable
sont réalisées
**en laboratoire
indépendant**
chaque année.



Pour plus de neutralité : Procédés exclusifs VXX® et VORTEX®



Un contrôle sensoriel individuel est réalisé sur chaque lot de bouchons et de disques de liège naturels, afin de valider la nature, l'homogénéité et l'intensité du profil aromatique du liège.

Le procédé VXX®

Il s'agit d'un système exclusif de désaromatisation par vapoextraction appliqué à tous les bouchons naturels et aux rondelles, réalisé sous basse pression pour respecter la fonctionnalité de la matière liège.

Le procédé VORTEX® pour les granulés

Ce système exclusif est appliqué aux granulés mis en mouvement dans un tourbillon de vapeur basse pression et permet d'optimiser leur désaromatisation.

En effet, le liège contient naturellement des molécules aromatiques identifiées :

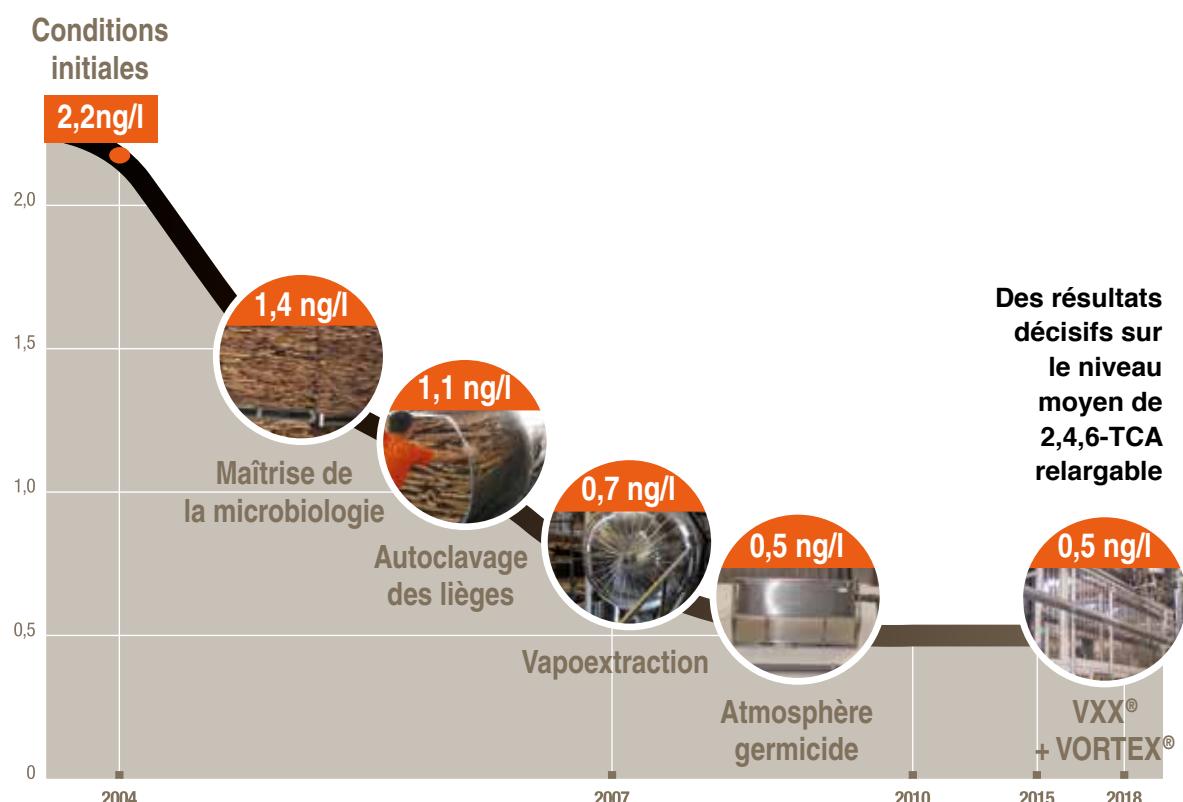
- Notes de la famille végétale (*balsamiques, herbacées, boisées, épicées...*)
- Notes de la famille conifère (*résine, eucalyptus...*)
- Notes de la famille mousse (*terreux...*)

Les procédés VXX® et VORTEX® permettent d'extraire et d'éliminer ces molécules aromatiques, dévoilant un profil inédit tendant vers la neutralité et extrêmement homogène.





Chaque étape contribue à la maîtrise du profil aromatique



Des résultats inédits sur le profil aromatique des bouchons



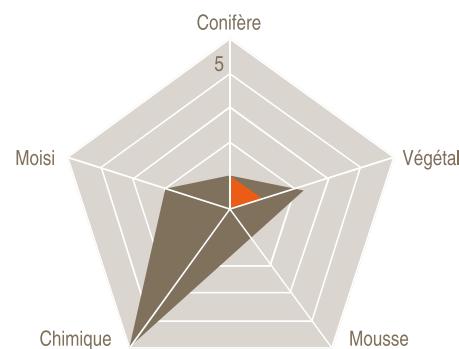
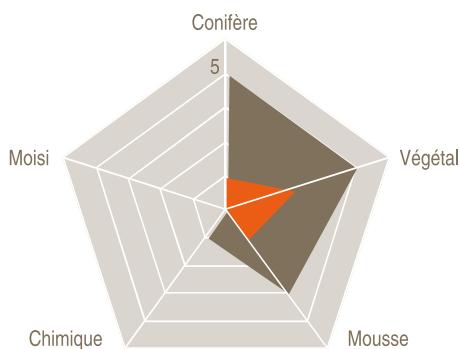
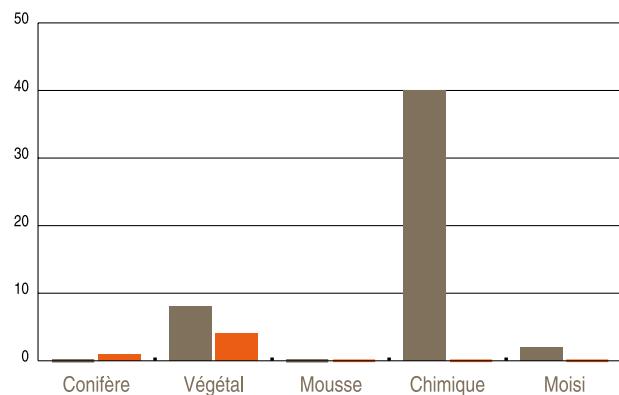
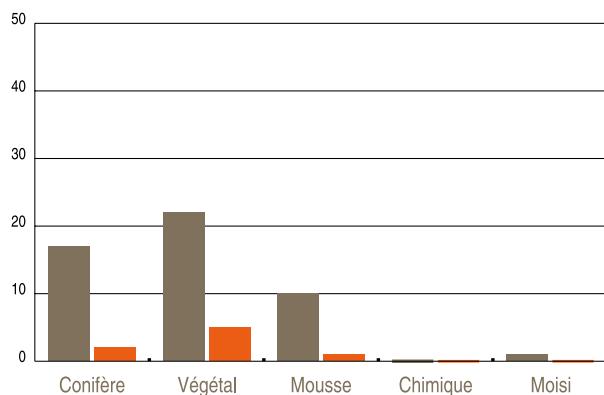
La maîtrise de la microflore du liège durant les phases de transformation du liège, mais aussi le traitement par vapoextraction, révèlent des bouchons au profil aromatique inédit :

- Une intensité aromatique affaiblie
- Une grande homogénéité de bouchon à bouchon
- Une réduction significative des flaveurs liées aux familles, mousse, moisi et chimique
- Un profil global tendant vers les familles vanillées, briochées, grillées

Des résultats comparatifs concluants

Ces résultats probants, tant sur la typicité que sur l'homogénéité des profils aromatiques, confirment que la maîtrise de l'intégration totale de la filière liège, par la complémentarité des moyens mis en oeuvre, constitue le préambule indispensable à la maîtrise du profil aromatique des bouchons de liège.

Profils aromatiques comparatifs individuels sur 50 bouchons entre le process Bourrassé  et différents procédés standards 



Dans le cadre de dégustations comparatives entre le process BOURRASSÉ et les procédés standards de bouchons naturels, on peut observer, pour les bouchons BOURRASSÉ :

- Une réduction globale de la typicité du profil aromatique «liège» au profit de la neutralité
- Une réduction et une meilleure homogénéité des intensités individuelles sur un même lot
- Une similarité des profils sensoriels de bouchon à bouchon dans un même lot

Bourrassé

Créateur de solutions
de bouchage en Liège



B.P. 23 - Route de LACOMIAN

40230 TOSSE (France)

Tél. : 05 58 49 99 20

Mail : france@bourrasse.com

Tél. : 00 33 558 49 99 26

Mail : export@bourrasse.com

www.bourrasse.com