

## CONTROLLER SES BARRIQUES AVANT ENTONNAGE

### Les enjeux

Nous le savons bien, le goût dit "de bouchon" apporté par la présence de 2,4,6-trichloroanisole (TCA) dans un vin n'est pas exclusivement imputable à une contamination des vins par le liège.

Avant une mise en bouteilles, le contrôle qualité des bouchons de liège est aujourd'hui largement répandu et comprend au minimum le dosage des haloanisoles extractibles.



Cette contamination par le TCA peut être également présente dans les bois de chêne utilisés à la fabrication des barriques. Etant donnée le potentiel contaminant du TCA dans les vins, **il est important de rechercher ce type de polluant à la réception des barriques neuves.**

La contamination des bois de barriques peut être limitée à des parties de douelles ou de fonds de barriques, sur une profondeur plus ou moins importante. Il est donc essentiel de tester la totalité de la superficie d'échange BOIS/VIN. La détection de cette contamination est donc réalisée par l'analyse des eaux d'échaudage utilisées lors du contrôle de l'étanchéité des barriques tant chez le tonnelier qu'au chai. Ainsi chaque barrique peut être soumise à contrôle avant l'entonnage de façon simple et systématique.

### La méthode

Une fraction des eaux d'échaudage est recueillie dans un flacon en verre bouché avec un joint aluminium (quantité de 100ml).

Les haloanisoles dosés sont au nombre de quatre :

- le 2,4,6- trichloroanisole (TCA)
- le 2,4,6 tribromoanisole (TBA)
- le 2,3,4,6 tétrachloroanisole (TeCA)
- le pentachloroanisole (PCA),

ces quatre substances étant associées aux descripteurs "goût de bouchon" et "moisi" préjudiciables à la qualité des vins.

La méthode de travail mise en œuvre est l'une des technique les plus avancées de chromatographie en phase gazeuse alliant spécificité et sensibilité : la SBSE-Twister™-GC-MS, technique de chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse après une extraction sur Twister™ phase polymère de polydiméthylsiloxane.



Contact : Sylvie Biau **06 21 83 21 37**  
[sbiau@sovivins.com](mailto:sbiau@sovivins.com)