

POUR LE VIN

Les bouchons synthétiques connaissent du succès

RALEIGH, Caroline du Nord (AP) — Considérés comme plus performants par leurs fabricants, les bouchons synthétiques pour bouteilles de vin ont de plus en plus de succès dans le monde, au détriment des bons vieux modèles en liège, et font les beaux jours d'une société basée aux États-Unis mais aux origines belges.

Nomacorc, firme basée à Zebulon dans la banlieue de Raleigh en Caroline du Nord, prévoit de doubler sa production de bouchons en plastique, qu'elle vend un peu partout dans le monde, notamment au Canada, en France, en Suisse ou encore en Australie. Elle vise en outre de nouveaux marchés en

Amérique du Sud.

Les bouchons Nomacorc éliminent le risque d'altération du goût du vin et d'émiettement du bouchon dans la bouteille, explique la plus grande société viticole de Californie, Kendall-Jackson Wine Estates. «C'est une question de qualité, pas de coût», précise Elaine Mellis, porte-parole de Kendall-Jackson.

Un agent chimique présent dans certains bouchons en liège serait à l'origine d'un risque d'altération du goût, qui peut se révéler coûteux pour le viticulteur.

La satisfaction des professionnels du vin constitue la meilleure publicité pour les fabricants de bouchons synthétiques. «Les plaintes de leurs clients ont baissé de manière significative», assure Cecilia Redding, di-

rectrice générale de Nomacorc.

Coût

Une autre raison du succès des bouchons Nomacorc tient à leur prix: 8 à 9 cents contre 20 cents à 1,50 dollar pour un modèle en liège, souligne Mme Redding. Les bouchons synthétiques présentent un aspect similaire à ceux en liège mais peuvent aussi être colorés.

Nomacorc est une ancienne filiale de Nomaco, un fabricant de plastique créé par une famille belge, les Noël, qui s'est installée à Zebulon en 1988. L'entreprise possède d'ailleurs des locaux en Belgique.

Gert Noël, qui avait fondé en 1950 en Belgique la société NMC spécialisée dans la production d'éponges en mousse, a eu l'idée du

bouchon en plastique au début des années 70 alors qu'il ouvrait des bouteilles de vin pour une réception d'affaires. Notant que les bouchons naturels présentaient des irrégularités et une qualité inégale, il s'est dit que des modèles artificiels seraient plus efficaces.

500 millions

Aujourd'hui, 20 milliards de bouchons de toute nature sont vendus chaque année dans le monde, dont 1,1 milliard aux États-Unis. L'usine de Nomacorc, à Zebulon, produit 500 millions de bouchons synthétiques par année. Un agrandissement de l'usine, qui doit être achevé cette année, porterait la capacité de production à un milliard. En 1999, pour sa première année d'activité, l'usine en avait produit «seulement» dix millions.

Mais une nouvelle concurrence apparaît déjà pour les bouchons, quelle que soit leur matière, celle des capsules à vis. Bonny Doon, un viticulteur californien respecté a annoncé récemment qu'il utilisait ce système de fermeture de préférence aux bouchons synthétiques. Les viticulteurs sont divisés sur la question de savoir s'il faut laisser le vin embouteillé respirer légèrement. Les bouchons permettent en effet à une petite quantité d'air de passer alors que les capsules à vis sont absolument hermétiques. Mais il faut également tenir compte des préférences des consommateurs.