

ProCork in the news September 2019

This is a translation of an article written by Jean-Marc Quarin an Independent Wine Critic in Bordeaux (original below)
<https://www.quarin.com/fr/derniere-chronique.html#.XYCzWGZS-Co>

What do I taste - wine or cork?



Jean-Marc Quarin: Independent Wine Critic Bordeaux www.quarin.com

This question assailed me after a comparative test between the same wine closed with both cork and ProCork. ProCork is a traditional natural cork, but with a discrete membrane in contact with the wine.

Since 2017, I have made three tests with the wines of Chateau La Dauphine 2009 whose bottles were closed with these two different types of cork.

The first was done in 2017 in Portugal in the production plant of ProCork. The objective was to check the homogeneity, or not, from one bottle to another. On three sets of two wines, served blind, I noted the wine with cork 15.25 (87-88), 14.75 (86-87), 14 (85) and with Procork a score three times of 15.5 (88).

Then in May and July 2019, still with the same wine, Procork took it again. The nose was more intense, fresher while the mouth offered a smoother more coated tannin. In fact, the idea came to me to follow the evolution of these wines in bottles open at a temperature of 17.5 °.

The resulting scores were:

cork, at opening 14.5 (86), after 7 hours 14 (85), after 24 hours 13.5 (83); and ProCork, at opening 15.5 (88), after 7 hours 15 (87), after 24 hours 14.5 (86).

I notice that the best-rated wines offer a longer, longer-lasting, mouth-breaking stimulation of tannins, with a fuller body, an ever-younger fruitiness and a more pronounced savory character. Each time, the use of cork induces a flatter, shorter character. After 7 hours of opening, the wine becomes tainted, the finish becomes aggressive and the flavor disappears. After 24 hours of opening, this hardness remains, while the wine with ProCork is more pleasant to the nose and in the mouth. This

aggressive hardening, which weakens the body in the final, is characteristic of the behavioral deviations of all cork-closed bottles, including the most prestigious, including with the most expensive corks.

During blind tastings, this hard character, linked to a salient tannin that breaks the balance in the softness of tactile stimulation at the end of the mouth, can be interpreted as a tannic over-extraction. However, most of the great Bordeaux wines refrain from overextracting. It is at this precise moment that we taste more the effect of the cork than the wine itself or the vintage.

Having a detailed description of the same wine in the database before it is bottled, just after and a long time later, makes it possible to notice when the problem arises. I wrote in my guide in 2011: the cork is really the ultimate dimension of wine. As such, it should provide a guarantee as standardized as the rules of production. AOC?

Through the will of Philippe de Rothschild to put all its production in bottles to the castle to offer everyone the same wine, Bordeaux has taken a big step forward by institutionalizing this practice little by little. Today, there remains the problem of the cork to solve. There is not a day going on without me meeting him. This type of deviation happens very quickly. It is already noticed on the vintage 2015. Its resolution depends only on the will of the men and the consideration of the respect to be brought to the consumers. Remember that what is impossible one day can become the norm twenty years later.

Original article below

Ce que je goûte vient-il du vin ou du liège ?

Cette question m'a assailli à la suite d'un test comparatif entre le même vin tantôt bouché avec du liège et le bouchon Procork (<https://www.procorktech.com/?lang=fr>), lui aussi en liège, mais à la membrane discrète au contact du vin.

Depuis 2017, j'ai réalisé trois tests avec les vins du château La Dauphine 2009 dont les bouteilles furent closes avec ces deux différentes solutions.

Le premier fut fait en 2017 au Portugal dans l'usine même de production. L'objectif consistait à vérifier le caractère homogène ou pas d'une bouteille à l'autre. Sur trois séries de deux vins, servis à l'aveugle, j'ai noté le vin bouché liège 15,25 (87-88), 14,75 (86-87), 14 (85). Celui bouché par Procork a obtenu trois fois la note de 15,5 (88).

Puis en mai et juillet 2019, toujours avec le même vin, Procork l'a encore emporté. Le nez se présentait plus intense, plus frais tandis que la bouche offrait avec une tannicité plus enrobée. De fait, l'idée m'est venue de suivre l'évolution de ces vins dans les bouteilles ouvertes à une température de 17,5°. Résultat : pour le liège, notes à l'ouverture 14,5 (86), 7 heures après 14 (85), 24 heures après 13,5 (83). Notes pour Procork à l'ouverture 15,5 (88), 7 heures après 15 (87), 24 heures après 14,5 (86).

Je remarque que les vins les mieux notés offrent un déroulé de la stimulation de bouche plus long, sans rupture liée à la présence de tannins, avec un corps plus plein, un fruité toujours plus jeune et un caractère savoureux plus prononcé.

A chaque fois, l'utilisation du liège induit un caractère plus plat, plus court. Après 7 heures d'ouverture, le vin s'amaigrit, la finale devient agressive et la saveur disparaît. Après 24 heures d'ouverture, cette dureté demeure, tandis que le vin bouché avec cette solution technique reste plus plaisant au nez comme en bouche.

Ce durcissement agressif qui amaigrit le corps en finale est caractéristique des déviations de comportement de toutes les bouteilles bouchées avec du liège, y compris les plus prestigieuses, y compris avec des bouchons payés chers.

Lors de dégustations effectuées à l'aveugle, ce caractère dur, lié à un tannin saillant qui brise l'équilibre dans la douceur de la stimulation tactile en fin de bouche, peut s'interpréter comme une surextraction tannique. Or, la plupart des grands vins de Bordeaux s'abstiennent de surextraire. C'est à ce moment précis que l'on goûte plus l'effet du liège que le vin lui-même ou le millésime.

Le fait de posséder en base de données un descriptif détaillé du même vin avant sa mise en bouteilles, juste après et longtemps après, permet de remarquer à quel moment surgit le problème. Je l'écrivais dans mon guide en 2011 : le bouchon est vraiment l'ultime dimension du vin. A ce titre, il devrait apporter une garantie tout aussi normalisée que les règles de production. Une AOC ?

A travers la volonté de Philippe de Rothschild de mettre toute sa production en bouteilles au château pour offrir à chacun le même vin, Bordeaux a fait un grand pas en avant en institutionnalisant peu à peu cette pratique. Aujourd'hui, il reste le problème du bouchon de liège à résoudre. Il ne se passe pas un jour sans que je ne le rencontre. Ce type de déviation arrive très vite. Il se remarque déjà sur le millésime 2015. Sa résolution ne dépend que de la volonté des hommes et de la prise en considération du respect à apporter aux consommateurs. Souvenons-nous que ce qui est impossible un jour peut devenir la norme vingt ans après.