



Communiqué de presse
26 Octobre 2017

Bouchon de liège vs capsule à vis Les neurosciences mettent fin au débat !

Les neurosciences mettent aujourd'hui en lumière l'influence positive du bouchon de liège sur la perception sensorielle du dégustateur et donc, au-delà de ses performances pour le bouchage, sa contribution à la valeur perçue du vin. À travers plusieurs démarches inédites menées cette année au Royaume-Uni et en France, les neurosciences entérinent la supériorité incontestable du bouchon de liège et sa plus-value sans équivalent pour les vins et spiritueux.

Une préférence dès l'extraction : « The Grand Cork Experiment »

Le bouchon de liège, un irremplaçable marqueur de qualité

87% des Français* associent le liège à un vin de qualité supérieure contre **1%** pour la capsule à vis

*Sondage Opinion Way réalisé du 3 au 5 mai 2017

Au Royaume-Uni, l'étude inédite récemment conduite par le professeur Charles Spence du laboratoire de recherche crossmodal de l'Université d'Oxford, a permis de déterminer que **le son et la vue de l'extraction d'un bouchon de liège influencent de manière significative la perception du dégustateur** sur le vin débouché.

Ainsi, **140 participants** londoniens ont été invités à tester un vin et à le noter après avoir entendu le « pop » caractéristique de l'ouverture d'une bouteille bouchée liège puis après avoir écouté le « crac » produit par une capsule à vis.

Le résultat est sans appel... La qualité du vin bouché liège est estimée par les participants **15% supérieure** à celle qu'ils attribuent à ce même vin, cette fois contenu dans une bouteille fermée par une capsule à vis. Il est également jugé plus approprié pour une célébration **(+ 20%)** et davantage enclin à créer une ambiance festive **(+ 16%)**.

Selon le professeur **Charles Spence** *"Nos sens sont intrinsèquement liés. Ce que nous entendons, voyons et ressentons a un effet énorme sur ce que nous goutons et dégustons. Le son et la vue de l'extraction d'un bouchon de liège mettent en place nos attentes avant même que le vin n'ait même touché nos lèvres, ce qui influence ensuite notre expérience de dégustation. Ces résultats soulignent l'importance du mode de bouchage pour le vin et l'association claire, dans notre subconscient, entre le liège et la qualité du vin "*.

Le bouchon de liège, un contributeur significatif à la valorisation du vin

Une étude* conduite sur les 50 premières marques de vins tranquilles vendues au Royaume-Uni révèle que l'écart de prix entre les différents modes de bouchage n'a fait que progresser ces dernières années. Ainsi, depuis 2015, le prix des vins bouchés liège a augmenté de 11% contre seulement 6% pour les autres obturateurs sur cette même période. Le prix moyen s'établissant à 1,52€ en faveur du liège**.

*CGA Strategy

**Nielsen MAT – Juillet 2017

La « neuroœnologie » : un concept émergent qui explique la supériorité du bouchon de liège dans la perception du vin par les dégustateurs

Les **Professionnels du Liège** ont organisé la rencontre des neurosciences et de la sommellerie à l'occasion d'une série de conférences, proposées notamment à Vinexpo et au VITeff'. **Philippe Faure-Brac**, Meilleur Sommelier du Monde, MOF Honoris Causa et **Gabriel Lepousez**, Docteur en neurosciences, chercheur à l'Institut Pasteur ont ainsi pu donner les clés de ce qui se passe dans le cerveau du dégustateur, tout au long du processus de dégustation. Le regard croisé des deux experts apporte un nouvel éclairage sur les paramètres qui, au-delà des qualités organoleptiques du vin, participent à l'expérience de la dégustation. Grâce aux neurosciences, on sait dorénavant pourquoi les professionnels du vin déclarent que le bouchon de liège « signe le vin ».

Le bouchon de liège plébiscité dans le monde entier !

95% des vins les plus vendus en Chine sont bouchés liège*

95% des Espagnols** affirment leur préférence pour le liège

*NIELSEN Juin 2017

** INCIATIVA CORK Juillet 2017



Cliquez sur l'image pour accéder à la vidéo

Pour en savoir plus, retrouvez **les Professionnels du Liège** sur www.planeteliège.com



La FFL est l'association patronale regroupant les syndicats professionnels : Chambre Syndicale des Bouchonniers pour Vins Tranquilles et Syndicat des Bouchonniers en Champagne. Elle accompagne le développement de la filière en France par l'étude, la recherche et la diffusion de l'information. Elle est membre fondateur de la Confédération Européenne du Liège.



L'Association Portugaise du Liège (APCOR) regroupe 270 membres, représentant 80% de la production de liège au Portugal et 85% des exportations liées au liège. Elle a pour mission de promouvoir et valoriser le liège par l'étude, la recherche et l'information, pour garantir la pérennité de ce matériau d'excellence. Elle est membre fondateur de la Confédération Européenne du Liège.

Contact presse : We Agency

Gwenaëlle Ledan
01 44 37 22 26 / 06 76 84 96 40
gwenaelle.ledan@we-agency.fr

Adrien Bosch
01 44 37 22 33 / 06 84 91 40 72
adrien.bosch@we-agency.fr

Emilie Loubié
06 62 20 91 97
emilie.loubie@we-agency.fr