



DIAM

Le liège réinventé

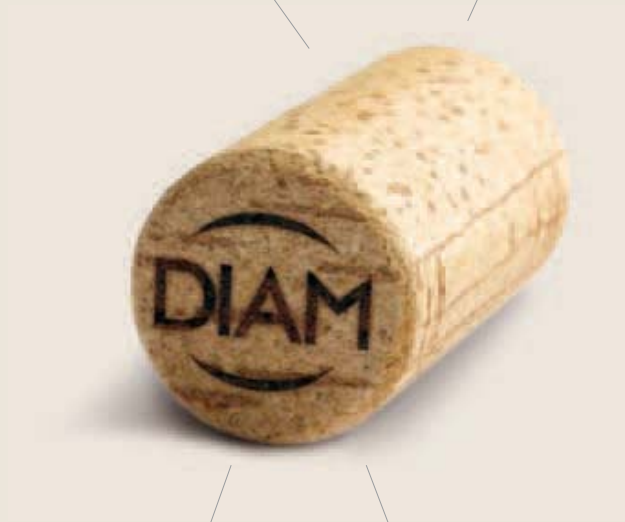


[gardiendesaromes.com](http://gardiendesaromes.com)



Garanti sans  
goût de bouchon

Homogénéité d'une  
bouteille à l'autre



Préservation des arômes

Perméabilités adaptées  
selon le vin et  
la durée de garde

Diam®  
respecte  
le travail  
du vigneron

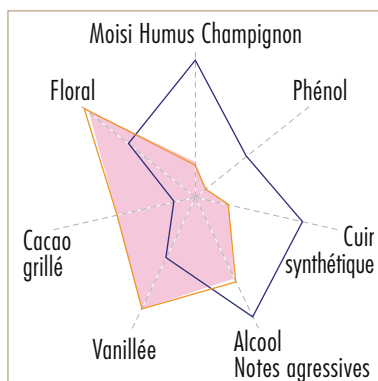
# Des arômes préservés.



## La technologie DIAMANT® : révolutionnaire, brevetée et exclusive.

Si le nettoyage au CO<sub>2</sub> supercritique était déjà connu pour d'autres applications industrielles (décaféination, extraction de la nicotine du tabac...), il aura fallu 7 ans de recherches en collaboration avec le CEA pour l'appliquer au liège et donner naissance à la technologie DIAMANT®, un procédé exclusif de désaromatisation du liège.

Source : Université de Saragosse - Espagne.



## La fin des déviations sensorielles.

Grâce à la technologie DIAMANT®, le liège des bouchons Diam® est désaromatisé, libéré du TCA (molécule responsable du goût de bouchon) et de nombreuses autres molécules à l'origine de déviations sensorielles. Des contrôles rigoureux à toutes les étapes de production



permettent à Diam® d'être aujourd'hui le seul bouchon garanti à l'unité sans TCA relargable ( $\leq$  à la limite de quantification de 0,5 ng/l). La pureté et la neutralité sensorielle de Diam® lui permettent de préserver toutes les notes fruitées des vins.

Diam®  
respecte  
le travail  
du vigneron

CHÂTEAU BERLIQUET GRAND CRU CLASSÉ SAINT EMILION - Nicolas Thienpont

*"La régularité du bouchage, la préservation des gammes aromatiques, l'absence de goût de bouchon en font un « ami fidèle », à un coût plus que concurrentiel."*

MICHEL ROLLAND - Cœnologue

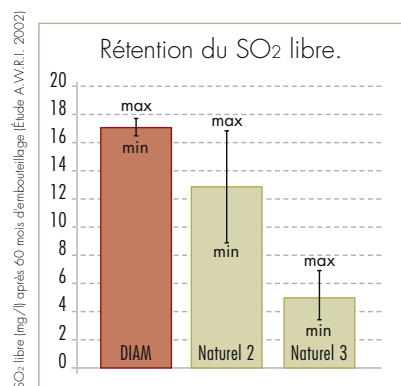
*"Reconnu sur bien des marchés, le procédé Diamant a fait ses preuves. Diam est un bouchon sécurisé qui préserve les arômes du vin."*

# Une évolution maîtrisée du vin.

## Perméabilités différenciées et contrôlées.

Chaque vin a des besoins bien spécifiques en matière de perméabilité et l'élaborateur est le plus à même de décider des besoins en oxygène de son vin. Pour s'adapter au mieux à chaque vin et à chaque durée de garde, la gamme Diam® est déclinée en différents niveaux de perméabilité.

Les différentes recettes des bouchons Diam® permettent ainsi de maîtriser parfaitement les transferts d'oxygène et de garantir leur constance tout au long de la vie du vin en bouteille.



Diam garantit une très grande régularité d'un bouchon à l'autre dans la rétention du SO<sub>2</sub> libre.

## Homogénéité.

Le procédé de fabrication de Diam® offre des performances techniques parfaitement homogènes d'un bouchon à l'autre permettant un passage régulier sur la chaîne d'embouteillage, l'absence de poussières et de voltigeurs, mais aussi d'éviter les couleuses, les suinteuses et les remontées capillaires. Cette homogénéité se retrouve au niveau de l'évolution du vin en bouteille : comparé aux autres obturateurs, après 5 ans de bouchage, Diam® est celui qui apporte la plus grande homogénéité d'évolution des vins d'une bouteille à l'autre (étude AWRI 2002).

Diam®  
respecte  
le travail  
du vigneron

THIERRY DESSEAUVE - Expert

*"Sans risque de déviation organoleptique, Diam est une excellente solution de bouchage pour les vins de garde."*

MAISON HUGEL ET FILS - Marc Hugel

*"La structure de ces bouchons reste parfaite même au delà d'une durée de 7 ans et nous n'avons pas constaté la moindre couleuse."*



Bouchon en liège

Garanti sans goût  
de bouchon



Rituel du débouchage  
préservé

Sécurité alimentaire

Diam®

respecte les  
attentes du  
consommateur

# Le liège plébiscité par le consommateur.

## Le partenaire idéal des vins de qualité.

Malgré la progression des solutions de bouchage alternatives (plastique ou aluminium), le bouchon de liège reste aux yeux des consommateurs un matériau noble, associé à un vin de qualité, élaboré dans le respect de la tradition. Il est le partenaire naturel et indissociable du vin.

Une étude IPSOS (2009) réalisée auprès de consommateurs de Grands Crus Classés démontre que Diam® est identifié comme un bouchon en liège, reconnu comme un obturateur de qualité et tout aussi robuste que les meilleurs bouchons en liège « traditionnel ».



## La symbolique du débouchage perpétuée.

Déboucher une bouteille de vin est et demeurera un cérémonial très prisé par les consommateurs. Le choix du tire-bouchon, la gestuelle, l'attention portée au son du bouchon expulsé de son goulot concourent à créer une atmosphère particulière autour de la dégustation. L'homogénéité issue du procédé de fabrication de Diam® assure une parfaite régularité de débouchage d'une bouteille à une autre.

Diam®  
respecte les  
attentes du  
consommateur

MAISON BOUCHARD PÈRE & FILS - Géraud-Pierre Aussendou, Directeur qualité

*"Des vins d'AOC aux 1<sup>er</sup> crus, nous ouvrons sans aucune appréhension toute bouteille bouchée Diam 5. Ceci est d'ailleurs confirmé par notre clientèle exigeante qui n'a jamais émis la moindre réclamation sur ces vins."*

CHATEAU LANESSAN - Paz Espejo, Directrice

*"En tant que productrice, le bouchon Diam me tranquillise énormément. Je suis sûre que chacun de nos clients sera satisfait quelle que soit la destination de nos bouteilles."*

# La fin du syndrome “goût de bouchon”.

## Déguster le vin tel qu’il a été conçu.



Selon une étude IPSOS (2009), 99% des consommateurs de vin haut de gamme interrogés déclarent avoir déjà été confronté au goût de bouchon, et 21% d’entre eux attribuent ce problème à la qualité du vin. Ce phénomène est pénalisant tant pour l’image du vin que pour celle de son producteur.

Diam® est aujourd’hui le seul bouchon en liège à être totalement et individuellement garanti sans goût de bouchon. Choisir Diam®, c’est donc offrir aux consommateurs la garantie de déguster intact le fruit du travail du vigneron.

Un argument de poids qu’un grand nombre de sociétés et de vignerons mettent en avant auprès de leurs consommateurs via la mention « Diam® le

liège garanti sans goût de bouchon » sur leur packaging (marquage du bouchon, contre-étiquette, collerette ou sticker).

## Toutes les garanties de sécurité alimentaire.

L’ensemble des composants de Diam® répondent à toutes les normes de qualité et de sécurité alimentaire européennes et américaines (FDA).

Les usines qui produisent Diam® sont certifiées ISO 22000 et répondent aux standards des normes d’hygiène HACCP.

Diam®  
respecte les  
attentes du  
consommateur

CHÂTEAU BEAUMONT - Etienne Priou, Directeur

*"Nos clients n’acceptent plus aujourd’hui la qualité aléatoire et irrégulière des bouteilles qu’ils dégustent ! (goût de bouchon...).*

*Quelle quiétude lors de l’ouverture d’une bouteille bouchée Diam !"*



Fabrication  
éco-responsable

Bilan Carbone® réduit



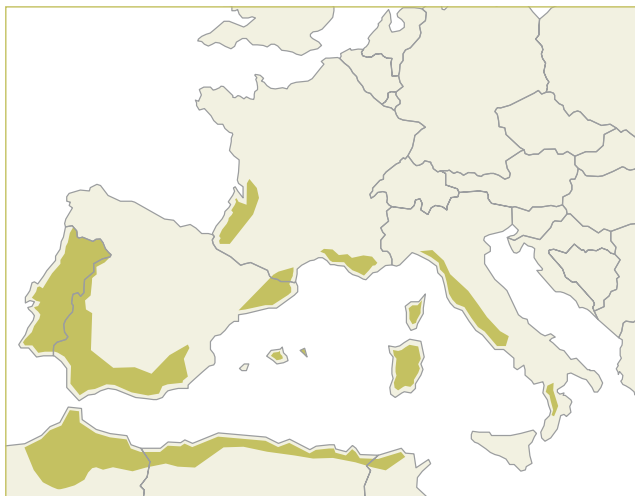
Matériau noble,  
renouvelable  
et durable

Diam®

respecte ce  
que la nature  
lui a donné

# Le liège au cœur d'une économie durable.

Matériau noble, écosystème préservé.



Les subéraies (forêts de chênes liège) sont un biotope spécifique à la méditerranée occidentale et au sud de la façade atlantique.

L'industrie du bouchon de liège participe activement à entretenir cet écosystème et plus largement l'économie des régions concernées.

Contrairement aux solutions de bouchage alternatives, le liège ne nécessite pas de consommation énergétique importante pour être nettoyé et transformé en bouchon.

Diam®  
respecte ce  
que la nature  
lui a donné

**LABORATOIRE THIOULET** - Margareth Chapelle, Morphocristalliseur

"L'étude de cristallisation menée sur le bouchon Diam a mis en évidence ses qualités d'obtuteur : homogénéité des lots, absence de contamination et capacité à répondre à une demande ciblée en fonction du vin."

**DOMAINE CAUHAPÉ** -

Henri Ramonteu et Fabrice Oustaloup, Directeur technique

"Diam s'affirme comme la meilleure solution de bouchage qui a su réhabiliter le liège tout en offrant un choix technique approprié à nos vins."

**MICHEL ISSALY** - Président des Vignerons Indépendants de France

"Le Vigneron indépendant est aujourd'hui confronté à faire des choix entre la tradition et la technologie : Diam est une solution innovante de bouchage qui répond à ces critères en tous points."

**DOMAINE BARMES BUECHER (Biodynamie)** - François Barmes

"Avec Diam, je ne crains plus l'influence négative d'un bouchon ! De plus, l'étude de cristallisation sensible, menée par Margareth Chapelle, confirme la qualité de cet obtuteur."

# Diam<sup>®</sup>, un bouchon écologique.

## Un bouchon éco-responsable.

Le procédé de fabrication des bouchons Diam<sup>®</sup> repose sur le CO<sub>2</sub>, un gaz naturel abondant dans la nature, inerte, inodore, incolore et insipide. Dans le cadre de la production de Diam<sup>®</sup>, il est utilisé en cycle fermé (réutilisation du CO<sub>2</sub> après purification). Son utilisation n'altère pas les produits, et ne génère pas de résidus polluants. Tous ces éléments font du traitement au CO<sub>2</sub> supercritique une technologie propre.

De plus, grâce à ses propriétés bactériostatiques et anti-fongiques, le CO<sub>2</sub> supercritique permet de supprimer le lavage au peroxyde des bouchons. Cela conserve la couleur naturelle du liège et satisfait ainsi les consommateurs attentifs à la préservation de l'environnement.

## Une démarche Bilan Carbone<sup>®</sup>.

En 2004, Diam<sup>®</sup> a été le premier bouchon à entreprendre une démarche de Bilan Carbone<sup>®</sup>, en partenariat avec l'ADEME (Agence Française pour le Développement et la Maîtrise de l'Énergie). Ce dispositif vise à mesurer les émissions directes ou induites de gaz à effet de serre afin d'optimiser la consommation énergétique due à la fabrication. Entre 2006 et 2008, grâce à des efforts réalisés tant au niveau du bilan énergétique que du bilan matière, le Bilan Carbone<sup>®</sup> global de Diam<sup>®</sup> a été diminué de 12% et suit une démarche d'amélioration continue.



## Une approche environnementale globale.

Afin de réduire encore son Bilan Carbone<sup>®</sup> et de répondre aux défis environnementaux actuels et à venir, Diam<sup>®</sup> a entamé une démarche interne structurée autour de 4 axes :

- maîtrise des consommations d'énergie,
- valorisation des sous-produits de liège et de l'ensemble des déchets,
- maîtrise des risques industriels et des nuisances des installations techniques,
- investissements dans la recherche et développement tournés vers des produits plus respectueux de l'environnement.

Diam<sup>®</sup>

respecte ce  
que la nature  
lui a donné

DIAMANT<sup>®</sup>  
technology

## Tout savoir sur la technologie DIAMANT<sup>®</sup>.



Dans des conditions particulières de température et de pression, le CO<sub>2</sub> atteint un état intermédiaire entre liquide et gazeux. Cet état, appelé "supercritique", permet d'extraire de la farine de liège 100% des molécules responsables des déviations sensorielles néfastes.

Après avoir été bouilli, le liège brut est broyé afin que le traitement au CO<sub>2</sub> supercritique puisse pénétrer le cœur de la matière.

Le grain obtenu est ensuite tamisé par densimétrie pour éliminer les bois et les poussières et ne conserver que les parties les plus nobles du liège, celles enrichies en subérine.

Cette fleur de liège ainsi nettoyée est ensuite mélangée à un liant alimentaire et à des microsphères. Chaque bouchon est enfin moulé et cuit avant d'être usiné, marqué à feu et satiné.

## A chacun son Diam<sup>®</sup>.

### Vins tranquilles



DIAM

### Vins effervescents



MytiK  
DIAM

### Spiritueux



DIAM  
Altop



## Sécurité

Garanti sans goût de bouchon ; arômes préservés.

## Adaptabilité

Différentes perméabilités adaptées à chaque vin et à chaque durée de garde.

## Homogénéité

Performances parfaitement homogènes d'un bouchon à l'autre.



[gardiendesaromes.com](http://gardiendesaromes.com)



**CENEO BOUCHAGE**

Espace Tech Ulrich  
66400 Céret  
France

T. +33 468 87 20 20  
F. +33 468 87 54 32  
[info@oeneo-bouchage.fr](mailto:info@oeneo-bouchage.fr)  
[www.oeneo-bouchage.com](http://www.oeneo-bouchage.com)

Administration des Ventes  
T. +33 468 87 51 38

Service Clientèle  
T. +33 468 87 59 91

Service Communication  
T. +33 468 87 54 36