DIAM

Le gardien des arômes

DOSSIER DE PRESSE

DIAM BOUCHAGE

France AUGER
Tél. : +33 (0)4 68 87 51 36
auger@diam-bouchage.com

Anaïs LE CHAFFOTEC
Tél. : +33 (0)4 68 87 54 36
lechaffotec@diam-bouchage.com

Espace Tech Ulrich
66400 Céret · France
Tél. : +33 (0)4 68 87 20 20
www.diam-cork.com

DIAM BOUCHAGE, LE GARDIEN DES ARÔMES

La société conçoit, produit et commercialise des bouchons en liège technologique pour vin tranquille, effervescent et spiritueux.

Plus qu'un simple obturateur, le bouchon est le dernier acte œnologique du vigneron. Il doit permettre de préserver la bonne évolution du vin en bouteille tout au long de sa garde en respectant le profil aromatique qu'on a souhaité lui donner.

Les produits Diam®, Mytik Diam® et Altop Diam® offrent ainsi des garanties inégalées en termes d'homogénéité mécanique, de neutralité sensorielle et de maîtrise de l'oxygène.

Diam Bouchage apporte la solution optimale du XXIème siècle. Une solution qui allie la tradition du liège à la plus haute technologie, au service du vin.

Dominique Tourneix
Directeur Général Diam Bouchage

La société Diam en images : **Télécharger les photos**

LES CHIFFRES CLÉS : UNE ENTREPRISE À VOCATION INTERNATIONALE

DIAM

CHIFFRE D'AFFAIRES
186 millions d'euros

VINS TRANQUILLES **77 %**

VINS EFFERVECENTS **17 %**

SPIRITUEUX **6 %**

Plus de 10 000 clients
DANS 77 PAYS

575 collaborateurs
DANS LE MONDE
dont 215 en France

80 %
DES VENTES À L'EXPORT

3 unités industrielles
ET PLUSIEURS
CENTRES DE FINITIONS
dans le monde

En dehors des marchés traditionnels, la société mise sur un fort développement de ses ventes sur les marchés Nord et Sud-Américains ainsi que sur des marchés émergents comme la Chine.

OENEO

WE CARE ABOUT YOUR WINE

CHIFFRE D'AFFAIRES
273 millions d'euros

Groupe côté en bourse
leader sur 2 métiers

- BOUCHAGE
- ÉLEVAGE
(Tonnellerie, Alternatifs et conseil œnologique)

www.oeneo.com

LA GARANTIE DIAM : AU SERVICE DU VIN

SÉCURITÉ

Le procédé DIAMANT® garantit chaque bouchon, à l'unité. Grâce à ce procédé breveté exclusif de « désaromatisation » du liège, les bouchons Diam® , Mytik Diam® et Altop Diam® sont les seuls bouchons en liège neutres sensoriellement, libérés des molécules à l'origine de déviations organoleptiques dont le TCA, responsable du goût de bouchon.

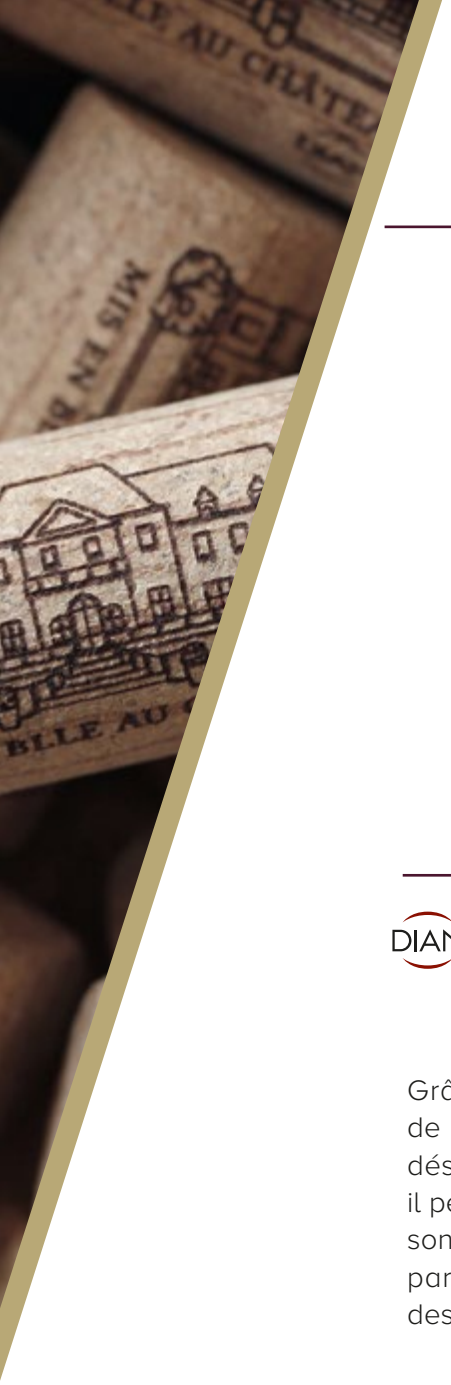
(TCA relargable ≤ 0,3 ng/l).

HOMOGÉNÉITÉ

Pour chaque produit de la gamme, le procédé de fabrication par moulage – lui aussi breveté – assure les mêmes caractéristiques physiques à tous les bouchons. Il garantit une parfaite régularité sur la chaine d'embouteillage et un vieillissement homogène.

ADAPTABILITÉ

Les bouchons Diam® sont conçus pour répondre à toutes les attentes en matière d'évolution du vin, d'expression du type de cépage et de durée de garde. Déclinés en différents niveaux de perméabilité, ils permettent de maîtriser les transferts d'oxygène et leur constance tout au long de la vie en bouteille.



LA GAMME : UN BOUCHON POUR CHAQUE VIN

> Les besoins en termes d'échange gazeux et de tenue dans le temps sont spécifiques à chaque vin. Les cépages, le type de vinification, les attentes de l'œnologue... déterminent les choix de celui-ci en matière de type de bouchage. Diam Bouchage lui propose une gamme avec de vraies solutions différenciées.
>
> Dominique Tourneix
> Directeur Général Diam Bouchage

DIAM 1 DIAM 3 DIAM 5 DIAM 10 DIAM 30

VINS TRANQUILLES

Grâce à une gamme de produits, allant de Diam 1 à Diam 30, le vigneron dispose désormais d'une palette de bouchons où il peut choisir celui qui s'adapte le mieux à son vin. Chaque bouchon Diam® se définit par des caractéristiques mécaniques et des niveaux de perméabilité différents.

MytiK DIAM Access MytiK DIAM Classic

VINS EFFERVESCENTS

En plus de l'absence de déviation sensorielle, le bouchon Mytik Diam® propose au vigneron une mémoire mécanique exemplaire et l'absence de défauts techniques. Finis les veines sèches, le durcissement du liège, l'éclatement ou décollement des rondelles, les phénomènes de chevillage... Il préserve ainsi la qualité des grands vins effervescents et en particulier des grands Champagnes.

Altop DIAM

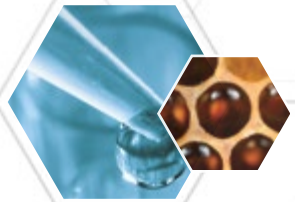
SPIRITUEUX

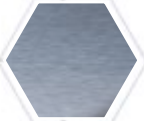
Chaque bouchon Altop Diam® est unique : fruit d'une étude personnalisée, il est fait sur mesure pour s'adapter aux particularités de chaque col de bouteille. Sa formulation originale est reconnue pour apporter un bon équilibre entre l'élasticité et l'étanchéité.

Télécharger les packs shot produits | Télécharger les brochures

LE DERNIER NÉ : Origine® BY DIAM

> Les véritables avancées technologiques s'inspirent depuis toujours de la nature... Chez Diam Bouchage, cette philosophie préside à tous nos développements technologiques et industriels, pour perfectionner nos produits.
>
> Dominique Tourneix
> Directeur Général Diam Bouchage





Douze ans après avoir lancé la technologie DIAMANT®, Diam Bouchage propose une nouvelle avancée technologique majeure : un bouchon en liège baptisé Origine by Diam®, intégrant une émulsion de cire d'abeilles et un liant composé de polyols 100 % végétaux.

Cette formulation inédite offre au monde du vin une solution de bouchage toujours plus naturelle tout en maintenant intacte la fiabilité reconnue des bouchons Diam® en termes de sécurité, homogénéité et contrôle de l'oxygène.

Les produits Origine by Diam® sont actuellement disponibles en bouchons Diam 5, Diam 10 et Diam 30. La gamme sera prochainement élargie à d'autres produits pour vins effervescents et spiritueux.

Diam soutient l'association « Un toit pour les Abeilles ».

www.untoitpourlesabeilles.fr

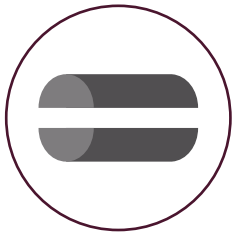
LE PROCESS : UNE FABRICATION MAÎTRISÉE

MATURATION, BOUILLAGE, BROYAGE

Après 6 à 12 mois de séchage, le liège brut est lavé à l'eau bouillante puis broyé et tamisé par densimétrie. Seule la fleur de liège, la partie la plus noble de l'écorce, est conservée (subérine).

PROCÉDÉ DIAMANT®

Ce procédé breveté et respectueux de l'environnement utilise le CO_2 supercritique pour extraire du liège les composés responsables des déviations sensorielles dont le fameux goût de bouchon (TCA).



MOULAGE

Pour assurer une parfaite homogénéité et la maîtrise du vieillissement de nos bouchons, des microsphères exclusives à notre gamme de produits sont additionnées à la fleur de liège. Complété par de l'eau et un liant, le mélange est moulé puis cuit au four.

USINAGE, MARQUAGE

Une ponceuse ajuste le diamètre, une rogneuse le découpe à la longueur désirée puis le ou les chanfreins sont créés. Les bouchons sont alors satinés, puis têtes et roules sont personnalisés pour chaque client grâce à un marquage à feu ou laser.

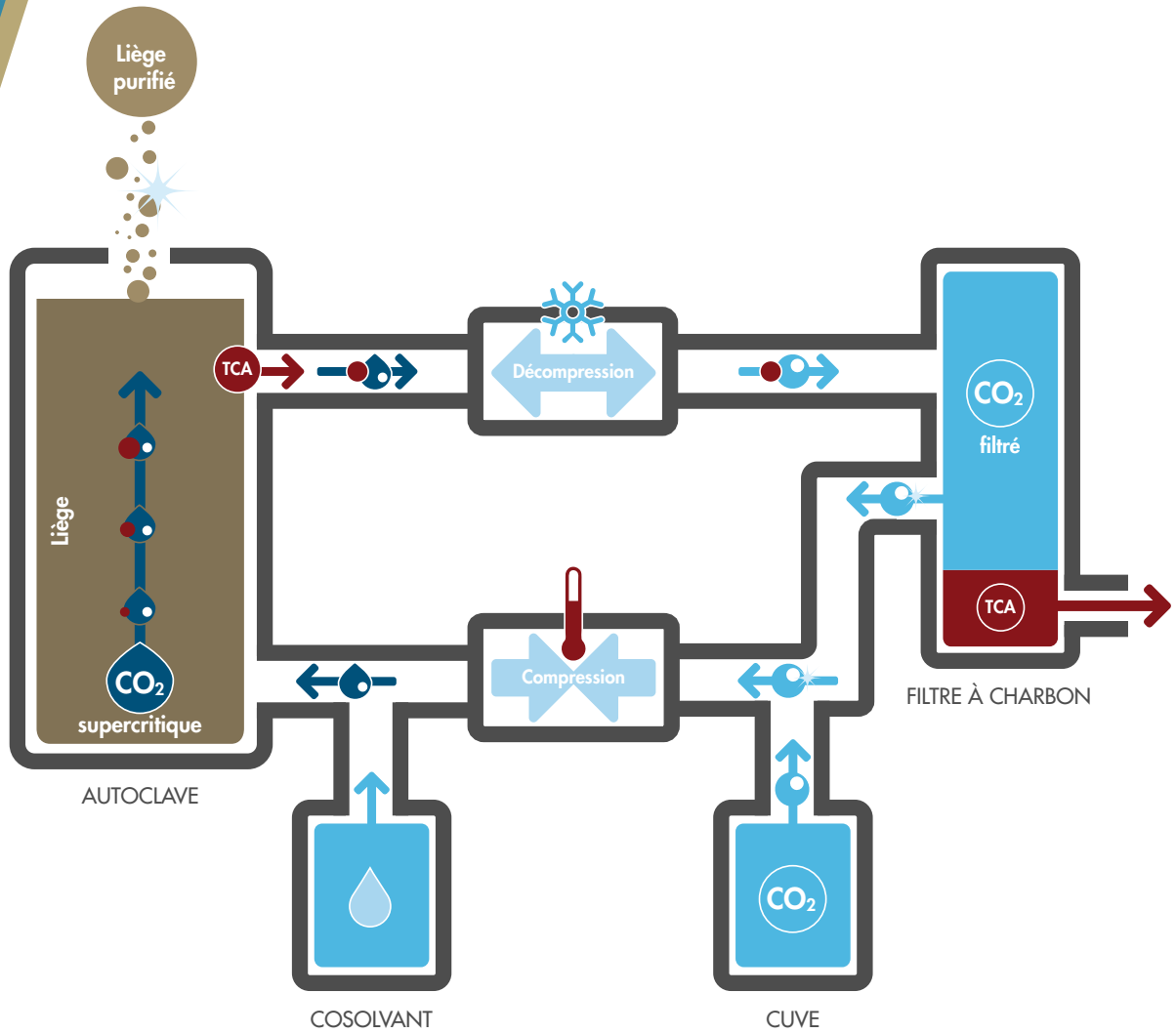
LOGISTIQUE

Le flux de fabrication, tout comme le réseau de distributeurs, nous permettent d'être au plus proche de nos clients. Aujourd'hui nos produits sont distribués dans plus de 55 pays.

CONTRÔLES

Chaque lot de bouchons est soumis à des contrôles de qualité rigoureux au départ de l'usine, à l'arrivée dans chacun des centres de finition ainsi qu'après le marquage et le traitement de surface. Les échantillons sont archivés en laboratoire.

Pour comprendre tout le process de fabrication : **Visualisez notre animation 2D**



Le nettoyage au CO_2 supercritique est déjà connu pour d'autres applications. La collaboration avec le CEA a permis de mettre au point la technologie Diamant®, un procédé exclusif de purification du liège.

Dans des conditions particulières de température et de pression, le CO_2 atteint un état intermédiaire entre liquide et gazeux.

Cet état, appelé « supercritique », possède ainsi des propriétés à la fois pénétrantes et drainantes qui permettent d'entrer au cœur de la matière et d'en extraire les molécules indésirables.

Libéré de plus de 150 molécules à l'origine de déviations sensorielles, dont le TCA*, chacun de nos bouchons est garanti à l'unité afin de préserver parfaitement le profil aromatique du vin.

*TCA relargable ≤ à la limite de quantification de 0,3 ng/l

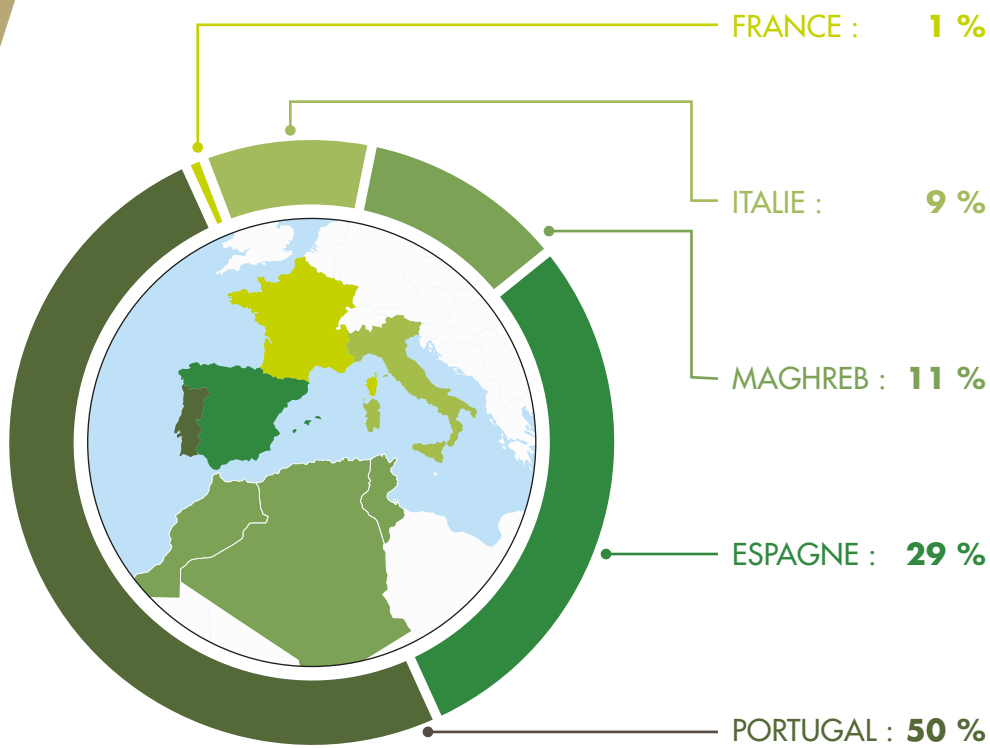
Pour comprendre le procédé DIAMANT® en images : **Vidéo**

LIÈGE ET VIN : UNE ASSOCIATION NATURELLE

> 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.

Dominique Tourneix
Directeur Général Diam Bouchage

PRODUCTION MONDIALE DE LIÈGE EN 2018 :



Le liège utilisé pour la fabrication de nos bouchons leur apporte une élasticité incomparable. 35 000 tonnes de liège sont récoltées traditionnellement à la main chaque année pour la fabrication de nos bouchons.

Offrir les avantages du liège sans ses inconvénients, telle est la proposition des gammes Diam®, Origine by Diam®, Mytik Diam® et Altop Diam®.

Découvrez les étapes d'une levée de liège : **Vidéo**

ENGAGEMENT DURABLE : LA DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

> Le liège est au cœur d'une économie durable. Matière première renouvelable et naturelle, il est issu d'un écosystème dont la biodiversité et la valeur économique sont essentielles pour le bassin méditerranéen.
>
> Dominique Tourneix
> Directeur Général Diam Bouchage

Le procédé de fabrication des bouchons Diam®, Mytik Diam® et Altop Diam® repose sur le traitement au CO_2 supercritique, procédé propre, sans solvant ni produit chimique (communément appelée chimie verte). Dans le cadre de la production de Diam®, Mytik Diam® et Altop Diam®, il est utilisé en cycle fermé (réutilisation du CO_2 après purification).

UNE DÉMARCHE BILAN CARBONE® :

En 2007, Diam® a été le premier bouchon à entreprendre une démarche de Bilan Carbone dans sa politique globale Qualité et Environnement. Aujourd'hui nous allons plus loin avec l'analyse du cycle de vie de nos produits.

UN PARTENARIAT AVEC LE LIÈGE FRANÇAIS :

En proposant à ses clients des bouchons fabriqués à partir de liège exclusivement récolté en France, Diam Bouchage témoigne d'un attachement tout particulier à l'environnement et à l'économie locale et s'inscrit avec ses partenaires dans une action concrète et pérenne en matière de développement durable.

NOS 4 ENGAGEMENTS :

- Maîtrise des consommations d'énergie
- Valorisation des sous-produits de liège
- 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

Le gardien des arômes

Découvrez en vidéo les témoignages de nos clients.
Ce sont sans doute eux
qui parlent le mieux de nos produits !

DIAM BOUCHAGE

France AUGER
Tél. : +33 (0)4 68 87 51 36
auger@diam-bouchage.com

Anaïs LE CHAFFOTEC
Tél. : +33 (0)4 68 87 54 36
lechaffotec@diam-bouchage.com

Espace Tech Ulrich
66400 Céret · France
Tél. : +33 (0)4 68 87 20 20
www.diam-cork.com