



Première mondiale : Diam Bouchage invente la perméabilité à la demande avec son service Moove

Communiqué de presse – 5 mai 2026

Numéro 2 mondial du bouchon de liège, Diam Bouchage développe depuis plus de 20 ans une expertise reconnue sur le bouchage, notamment en matière de neutralité sensorielle et de sécurité organoleptique.

Son travail poussé en recherche et développement l'a conduit à approfondir la compréhension des mécanismes de transfert de l'oxygène et à en maîtriser les effets pour agir sur l'évolution du vin. Ainsi l'ETI catalane, fleuron de l'industrie française, lance Moove : le 1^{er} service de perméabilité à la demande, une véritable révolution dans le monde du bouchage.

En parallèle, après son succès auprès des producteurs des vins effervescents, l'entreprise étend sa gamme LiOX aux vins tranquilles.

Diam Bouchage : expert mondial de la gestion de l'oxygène pour le vin

Présent tout au long de la vie du vin et après sa mise en bouteille, l'oxygène est responsable de son équilibre, de ses arômes et de son potentiel de garde. Un apport trop important en oxygène peut altérer ses qualités, à contrario un apport insuffisant freine son expression et limite son développement.

Diam Bouchage innove une nouvelle fois en élargissant l'offre d'apport en oxygène pour que le producteur puisse agir directement sur la maturation, l'ouverture aromatique et le potentiel de garde des vins en bouteille.

Grâce aux travaux de son pôle R&D, l'entreprise a approfondi sa compréhension des mécanismes de transfert de l'oxygène et a appris à les maîtriser : ce travail fait désormais partie intégrante de sa volonté de constante innovation.

« Nous avons maintenant une compréhension fine des mécanismes de transfert de l'oxygène et la maîtrise de l'OIR (Oxygen Initial Release) et de l'OTR (Oxygen Transmission Rate) : nos bouchons deviennent un véritable outil pour anticiper et adapter l'apport en oxygène avec précision. » ajoute Nicolas Galy, Chef de projets R&D chez Diam Bouchage.

La perméabilité, qu'est-ce que c'est ?

Deux phénomènes complémentaires structurent l'entrée d'oxygène dans la bouteille :

OIR (Oxygen Initial Release)

Quantité d'oxygène libérée par le bouchon après la mise en bouteille, notamment au cours des premiers mois. Cette phase peut être critique pour les vins sensibles (vins blancs aromatiques, rosés, vins faiblement sulfités ou à fort exigence de fraîcheur). Un excès d'oxygène à ce stade peut entraîner perte d'intensité aromatique, vieillissement prématuré du vin, altération de sa couleur ou diminuer son potentiel de garde. Une maîtrise de l'OIR permet de sécuriser les premières étapes de la vie du vin en bouteille.

OTR (Oxygen Transmission Rate)

Quantité d'oxygène qui traverse le bouchon au fil du temps. Elle détermine la vitesse d'évolution du vin sur plusieurs années. Un OTR trop élevé accélère l'oxydation et réduit la durée de vie du vin. Un OTR trop faible limite l'ouverture aromatique et freine la maturation. Adapter l'OTR au style du vin et à sa stratégie de garde est essentiel pour accompagner son évolution optimale.

Moove : 1^{er} service mondial de perméabilité de l'oxygène sur mesure

Fort de ses 20 ans d'expertise, Diam Bouchage lance sur le marché un service unique au monde dans la maîtrise du transfert d'oxygène : Moove. Il permet aux vignerons de choisir et maîtriser l'évolution de leur vin grâce à des solutions de bouchage capables d'adapter précisément l'apport en oxygène : un véritable service de perméabilité à la demande.

Ainsi, pour la première fois la perméabilité du bouchon peut être choisie par le vinificateur pour s'adapter aux besoins spécifiques de chaque vin selon son profil, sa vinification, sa sensibilité ou sa destination.

« Avec Moove, Diam Bouchage devient la première entreprise au monde à proposer des solutions de perméabilité à la demande. Nos bouchons sont déjà des outils œnologiques, ils deviennent des outils de précision qui transforme le choix du vigneron en une démarche éclairée. » explique Eric Feunteun.

Ce service de perméabilité sur-mesure permet au vigneron d'essayer différents apports en oxygène pour piloter l'évolution de son vin en bouteille : ralentir l'évolution pour préserver la fraîcheur ou au contraire accompagner son évolution pour favoriser l'expression du vin.

Un service basé sur un principe de test, le vigneron sélectionne différentes perméabilités pour faire des essais sur son vin et enrichir sa connaissance de son évolution dans le temps.

« Le temps n'est plus une donnée subie mais un paramètre que l'on peut ajuster pour rechercher la qualité optimale souhaitée par le vigneron lors de la mise en bouteille. Le service Moove lui permet d'ailleurs d'en tester les effets au bout d'un an avec un expert de notre pôle œnologique. » ajoute Eric Feunteun.

Concrètement, un bouchon Moove offre une infinité de possibilités de transfert d'oxygène (OTR) allant de 0,3mg d'oxygène libéré par an à 4,1mg, tout en respectant les garanties Diam : sécurité, homogénéité et adaptabilité.

LiOX VT, une avancée majeure dans l'oxygénation des vins tranquilles

Après le succès de la gamme LiOX auprès des producteurs de vins effervescents, **Diam Bouchage lance LiOX VT, une avancée majeure dans le secteur des vins tranquilles en termes de maîtrise de l'oxygène à l'embouteillage.**

Les bouchons **LiOX VT agissent sur le paramètre OIR** (oxygène libéré dans la bouteille dans les 6 premiers mois après le bouchage), facteur clé pour l'élevage du vin en bouteille. **Ce procédé unique de désorption de l'oxygène contenu dans le liège permet aux bouchons LiOX VT de réduire de moitié l'apport d'oxygène.**

« Depuis son lancement l'année dernière, la gamme LiOX est très sollicitée par les vignerons pour mieux contrôler l'oxygène dans les premiers mois qui suivent le bouchage de leurs vins effervescents. Nous avons actuellement une cinquantaine d'essais en cours. Nous avons donc naturellement étendu cette gamme aux vins tranquilles, qui s'adresse en priorité aux vins sensibles à l'oxydation, à protéger sur les premiers mois de garde. » explique Nicolas Galy.

Comme pour la gamme pour vins effervescents, **la technologie exclusive de Diam Bouchage est combinée à un emballage étanche sur-mesure pour préserver le niveau de désorption d'oxygène** jusqu'au moment de la mise en bouteille.

LiOX et Moove viennent élargir les niveaux de perméabilité déjà disponibles via les gammes de produits Diam Bouchage.

Avec ces deux innovations majeures, Diam Bouchage qui a toujours à cœur de rester en avance sur son secteur, **ouvre une nouvelle ère dans la gestion précise et maîtrisée de l'oxygène**, au service du vin et de l'intention du vigneron.

A propos de Diam Bouchage

Division bouchon du groupe français Oeneo, Diam Bouchage est le leader mondial des bouchons technologiques en liège. Inventeur du bouchon « sans goût de bouchon », Diam Bouchage a créé le procédé Diamant® il y a 20 ans, exploitant les propriétés du CO2 supercritique pour extraire les composés volatils du liège et ainsi offrir à l'ensemble des bouchons Diam une neutralité organoleptique inégalée. Implantée à Céret dans les Pyrénées-Orientales (66), l'entreprise est dirigée par Éric Feunteun et compte 750 collaborateurs répartis sur 3 sites de production, à Céret en France, à San Vicente de Alcantara en Espagne et à Fiaes au Portugal. Elle conçoit, produit et commercialise des solutions de bouchage pour vins tranquilles, effervescents et spiritueux vendus dans le monde entier via un réseau de plus d'une centaine de distributeurs. Diam Bouchage réalise un chiffre d'affaires de 222,5 millions d'€ au 31 mars 2025 et produit 2 milliards de bouchons par an.

Contact presse

Agence la Cerise – Chloé Torz-Dupuis & Bérénice Laconte - lacerise@agencelacerise.com - 06 12 28 31 55 / 07 59 50 78 59
Diam Bouchage – France Auger – auger@diambouchage.com – 06 35 07 08 92