

DIAM BOUCHAGE PRÉSENTE UNE NOUVELLE AVANCÉE TECHNOLOGIQUE.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE NOVEMBRE 2024



Diam Bouchage ou 20 ans d'innovation

Né d'une innovation de rupture - le procédé DIAMANT® - qui a révolutionné la garde des vins en bouteille, le bouchonnier français a toujours fait de la recherche & développement une priorité, qui a conduit à une véritable transformation du marché du bouchons en liège. Au-delà de l'amélioration continue sur les performances économiques et environnementales des process de fabrication, l'entreprise a depuis plusieurs années défini 3 axes de recherches forts pour répondre aux enjeux du secteur vitivinicole : gestion des échanges gazeux, naturalité des matières premières et esthétique des bouchons.

Lors de ces derniers mois, l'entreprise a proposé une nouvelle perméabilité pour ses bouchons Diam 10 et 30 et élargit sa gamme de bouchons biosourcée Origine by Diam. Mais c'est sur son dernier axe R&D que Diam Bouchage a voulu dévoiler le prototype d'un nouveau bouchon en cours de développement à l'occasion du Salon Vinitech de Bordeaux.

Collection by Diam, la confection d'un bouchon unique

Le bouchon Diam Collection possède un cœur Diam en liège micro-aggloméré, habillé d'une élégante et fine feuille de liège soigneusement sélectionnée. La technique d'habillage de haute précision pour recouvrir chaque face du bouchon (les deux miroirs et le roule) a été spécialement développée et fait l'objet d'un brevet Européen.

Ce bouchon, unique par son visuel et sa technologie, est conçu pour être à la hauteur des exigences techniques et des attentes esthétiques de vignerons désireux de parer chacune de leurs bouteilles de l'allure naturelle et singulière des bouchons traditionnels. Et cela tout en permettant la parfaite maîtrise de l'oxygénation des grands vins pour un élevage en bouteille contrôlé.

Le Diam Collection est un bouchon sans compromis

Il est le reflet des prouesses technologiques que Diam Bouchage rend possibles depuis plus de 20 ans, alliant un cœur et un habillage de liège purifié, dépourvu de toute trace de TCA, responsable du goût de bouchon. Les feuilles de liège sont traitées avec le même procédé technologique au CO₂ supercritique à pressions différentiées, toujours unique sur le marché, qui a été adapté pour le nettoyage des feuilles.

« De nombreuses études démontrent l'absence de corrélation entre les défauts de surface visuels d'un bouchon traditionnel et ses performances mécaniques. Il est donc compliqué de savoir la véritable qualité d'un bouchon dit naturel. Le Diam Collection solutionne cette problématique! » s'enthousiasme **Christophe Loisel**, directeur R&D de Diam bouchage.

Le minutieux process de fabrication mis au point, permet de garantir la maîtrise et l'homogénéité d'un bouchon à l'autre des propriétés physiques, tant au niveau mécanique qu'en termes de transferts d'oxygène. Tout comme pour les autres bouchons de la marque, c'est la garantie pour le vigneron de contrôler la garde de son vin en bouteille et d'affiner jusqu'au bout sa création.

Collection by Diam, l'excellence à la française

Si ce nouveau bouchon en liège technologique a été baptisé Diam collection, c'est parce qu'il concrétise un savoir-faire français d'excellence; parce qu'il s'intègre fidèlement au sein de la gamme Diam de sa conception à sa fabrication et parce qu'il deviendra sûrement un indispensable du chai pour tout vigneron voulant régaler les papilles comme les yeux des grands amateurs de vin.

« Il nous fallait apporter au-delà de l'esthétique unique offerte par la nature, la qualité et la performance de nos produits historiques. En alliant le meilleur des deux mondes, Collection by Diam est à ce jour le plus beau reflet de l'ADN de Diam Bouchage. » déclare **Eric Feunteun**, Directeur général de Diam Bouchage.

Chaque bouchon devient une pièce unique et précieuse, un atout de taille et de charme pour les grands vins de France et d'ailleurs. Cette solution révolutionne tout autant le bouchage, la garde ou encore l'ouverture d'une grande bouteille, même bien des années plus tard. Collection by Diam, sublime ces moments de vérité, du dernier acte œnologique au premier geste de dégustation.

Diam, la nouvelle tradition

Le bouchon Diam Collection sera proposé à la commercialisation fin 2025 ; dans un premier temps sur un DIAM 30 de 49 mm. Il sera par la suite développé pour d'autres bouchons Diam.

Entre temps, l'entreprise parle déjà de nouvelles annonces dans les mois à venir pour le marché de la bulle. L'objectif du bouchonnier français est clair : rester leader des solutions innovantes faisant du bouchage un acte œnologique tout en répondant aux problématiques de ses clients à travers le monde.



Plus de photos HD sur demande. Indiquer ©DiamBouchage ©JcMilhet

Découvrir le Dossier de Presse : https://www.diamcork-presskit.com/

Retrouver les communiqués de l'entreprise : https://diam-cork.com/ressources-documentaires En savoir plus sur le procédé DIAMANT : https://youtu.be/SRelw84oJzl?si=z0YG3xl8uB9asQFU

CONTACTS PRESSE:

Anaïs LE CHAFFOTEC - Tél.: +33 (0)6 13 29 16 33 - lechaffotec@diam-bouchage.com

France AUGER - Tél.: +33 (0)6 35 07 08 92 - auger@diam-bouchage.com