



LE GARDIEN

DES ARÔMES





Grâce à votre confiance, Diam Bouchage est le leader mondial des bouchons technologiques en liège. Nous concevons, produisons et commercialisons des produits pour vins tranquilles, effervescents 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 que vous avez souhaité lui donner.

Bien que nos solutions Diam restent inégalées, nos équipes travaillent chaque jour à imaginer de nouvelles avancées durables et respectueuses de vos vins. Toujours plus précis dans la contribution en oxygène, nos bouchons Diam apportent des réponses à l'œnologie du futur et aux nouvelles exigences des consommateurs, sans concession sur nos garanties de sécurité, homogénéité et adaptabilité que nous avons toujours apportées.

Dominique Tourneix
Directeur Général



A man with dark curly hair, wearing a grey suit jacket, is shown in profile from the chest up. He is holding a wine glass filled with red wine and looking at it intently. The background is a dimly lit cellar with several large wooden barrels stacked in rows. The lighting is warm and focused on the man and his glass.

LE VIN POUR VOCATION

Le liège est notre matière première ; la préservation de votre vin est notre vocation. Ses particularités, son style, son profil en font une création unique. Nos bouchons, pendant quelques mois ou pendant de longues années, seront à son service pour le préserver.

En choisissant Diam, vous faites le choix œnologique d'un obturateur parfaitement adapté au vieillissement de chacun de vos vins.

INFLEXIBLES SUR NOTRE GARANTIE DIAM

Plus de 10 milliards de bouteilles ont été bouchées par Diam. De plus en plus de grands crus et vins icônes à travers le monde nous font confiance. Non seulement Diam a définitivement résolu le problème des déviations sensorielles, mais vous propose aujourd'hui des solutions innovantes pour toujours mieux satisfaire vos consommateurs.

SÉCURITÉ

La neutralité à l'unité

Depuis son lancement en 2004, notre procédé exclusif DIAMANT®, de désaromatisation du liège, n'a jamais fait défaut. Nos bouchons vous offrent une sécurité sensorielle inégalée. Libérés des composés volatils et des molécules à risque de déviations organoleptiques, ils sont garantis à l'unité sans TCA relargable ($\leq 0,3$ ng/l).

HOMOGÉNÉITÉ

Répliquables à l'identique

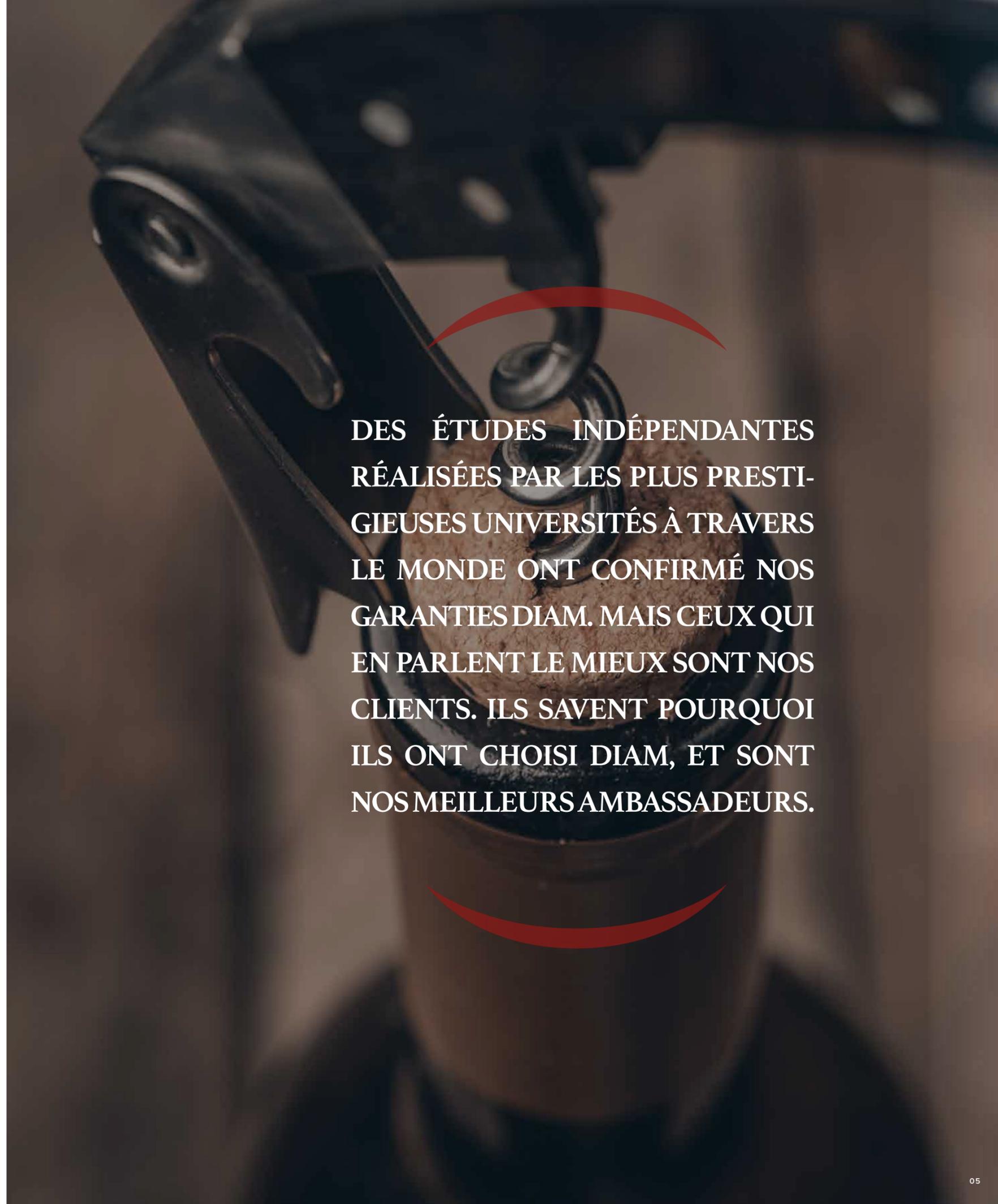
Sur la chaîne d'embouteillage, pas de place pour le hasard. Vous avez besoin d'une parfaite régularité. Nos Diam l'assurent. Les caractéristiques physiques, les propriétés mécaniques, et les performances techniques sont répliquées à l'identique pour chaque type de bouchons. C'est notre expertise industrielle qui garantit cette homogénéité.

ADAPTABILITÉ

Maîtriser l'oxygène

Chaque vin en bouteille a sa propre vie, sa propre évolution, liée aux cépages, à la vinification, à votre vision de son vieillissement. C'est à vous de décider de quel apport en oxygène votre vin aura besoin, dans les mois et les années qui viennent. En vous proposant différents niveaux de perméabilité, nos Diam vous permettent de maîtriser ce paramètre essentiel.

Choisir Diam vous assure que toutes les bouteilles d'un même vin, embouteillées au même moment, bénéficieront d'une même qualité de bouchage et d'un élevage homogène.



DES ÉTUDES INDÉPENDANTES
RÉALISÉES PAR LES PLUS PRESTI-
GIEUSES UNIVERSITÉS À TRAVERS
LE MONDE ONT CONFIRMÉ NOS
GARANTIES DIAM. MAIS CEUX QUI
EN PARLENT LE MIEUX SONT NOS
CLIENTS. ILS SAVENT POURQUOI
ILS ONT CHOISI DIAM, ET SONT
NOS MEILLEURS AMBASSADEURS.



LE LIÈGE ÉTERNELLEMENT

Associé au vin depuis plus de 5000 ans, il est à jamais son meilleur allié. Chez Diam Bouchage, nous en sommes convaincus et les consommateurs le plébiscitent.

Vous proposer le meilleur des performances du liège en vous évitant tous ses inconvénients, c'est notre façon de perpétuer son usage au service de votre vin.

Ce matériau est unique, irremplaçable et porte aussi nos engagements éco-responsables.



INVESTIR POUR L'AVENIR DE NOTRE FORÊT

Produit renouvelable d'une exploitation ancestrale, le liège est le matériau durable par excellence. Chaque année, 35 000 hectares de suberaies sont levés à la main, selon la tradition, pour entrer dans la fabrication de vos Diam.

Une matière naturelle extraordinaire

Outre les nombreuses propriétés reconnues du liège, le chêne-liège est un arbre formidable qui constitue un véritable allié de lutte contre les incendies et favorise une importante biodiversité. Du fait que les arbres ne soient pas coupés pour leur exploitation et qu'ils reforment leur écorce sur un cycle très long (tous les 10 à 12 ans), les suberaies sont reconnues comme un important puits carbone, pouvant capter et fixer le CO₂ sur plusieurs décennies. Il faut cependant que ces forêts soient entretenues et exploitées pour qu'elles puissent se régénérer dans les meilleures conditions.

Une récolte responsable, bénéfique pour les écosystèmes naturels et économiques

Depuis plus de 10 ans, Diam Bouchage s'investit aux côtés des professionnels et associations pour protéger, revitaliser et valoriser l'industrie du liège du pourtour méditerranéen. Notre politique d'achats responsables implique de construire de véritables partenariats avec nos fournisseurs de liège. En achetant à un prix favorable, via des contrats à long termes, Diam Bouchage permet

notamment aux leveurs d'investir dans l'entretien des forêts et d'assurer une exploitation éthique. Par la formation de main d'oeuvre et le co-financement d'équipement, nous contribuons également au maintien du savoir-faire des filières locales et à la protection des forêts qui, si elles sont mal récoltées, peuvent périr.

La mise en place d'un cercle vertueux

Aujourd'hui Diam Bouchage va plus loin. Afin d'assurer la pérennité et le renouveau des suberaies vieillissantes, nous soutenons financièrement d'importants programmes de plantation de chênes-lièges en France et en Espagne. Nous avons aussi développé une gamme de bouchons en liège exclusivement récolté en France. L'association d'un matériau local et de la garantie Diam offre un produit particulièrement haut de gamme, valorisé non seulement par les viticulteurs mais aussi par les consommateurs finaux.

C'est grâce à l'implication de tous et la valorisation du liège à sa juste valeur, que nous pouvons contribuer durablement à la sauvegarde de nos forêts et à leur biodiversité.



UN ENGAGEMENT RESPONSABLE ET DURABLE

Depuis 2007 Diam Bouchage a mis en place une politique environnementale parfaitement intégrée sur l'ensemble de ses sites industriels et nous sommes aujourd'hui certifiés ISO 14001.*

Une fabrication haute précision, respectueuse de la naturalité du matériau

Peu énergivores, nos procédés sont conçus pour préserver les qualités de la fleur de liège à partir de laquelle sont fabriqués vos Diam. Ils permettent de les reproduire d'un bouchon à l'autre, sans solvants ni produits chimiques, sans défaut ni déviations sensorielles. On utilise en particulier le CO₂ supercritique en cycle fermé. Ce procédé propre de désaromatation pénètre au cœur du liège pour en extraire toutes les molécules susceptibles d'altérer le goût de votre vin.

Du bilan carbone au cycle de vie

Après avoir été le premier bouchonnier engagé dans une démarche Bilan Carbone® (en constante diminution), nous analysons aujourd'hui le cycle de vie de nos produits. L'amélioration continue de nos consommations d'énergie – vers le 100% renouvelables – la recyclabilité de nos produits ou la valorisation de nos déchets sont autant de responsabilités dans lesquelles nous nous sommes engagés.

L'humain au cœur de notre savoir-faire

Le Groupe OENEO et chacune de ses filiales répondent à une politique de responsabilité sociétale au quotidien. La notion même de développement durable est en effet au cœur du lien que les hommes et les femmes de notre entreprise « tissent » avec les matières naturelles nécessaires à l'élaboration de nos bouchons mais aussi avec la conscience du collectif. Nos équipes travaillent ainsi chaque jour à faire de Diam Bouchage une entreprise apprenante, valorisant la solidarité, la diversité et le bien-être au travail.



Maîtriser nos consommations d'énergie et nos émissions de GES.



Valoriser au mieux nos sous-produits de liège et nos déchets.



Maîtriser les risques industriels.



Concevoir des produits plus respectueux de l'environnement.

* Diam Bouchage est certifié ISO 14001 sur ses sites de production français et espagnol depuis 2021. Le site portugais passera quant à lui son audit en 2022.

LA RECHERCHE AU SERVICE DE L'ÉNOLOGIE

“ Avec le procédé DIAMANT®, nous avons inventé le bouchon de liège garanti sans goût de bouchon il y a 20 ans. Une révolution !

Aujourd'hui, l'innovation reste le cœur de notre savoir-faire. Nous le faisons battre au rythme des évolutions de vos marchés et des enjeux de demain.

Nos exigences se tournent vers de nouvelles performances de fabrication, des solutions de bouchage toujours plus responsables et bientôt une perméabilité à la demande. ”



EMBOUTEILLER LE
MÊME JOUR, UN
MÊME VIN, AVEC DES
DIAM DIFFÉRENTS
EN FONCTION DE
LA DESTINATION
DE LA BOUTEILLE.

DIAM ET OXYGÈNE, UN SOUFFLE D'INNOVATION

NOTRE PRIORITE R&D : MAITRISER LES TRANSFERTS D'OXYGENE POUR OPTIMISER LE VIEILLISSEMENT DE VOS VINS ET REVELER SON POTENTIEL AROMATIQUE.

Comment maîtriser dans la durée la contribution en oxygène du bouchon, et ses effets sur le vieillissement du vin ? C'est un territoire de recherches et d'innovations auxquelles nos équipes R&D prennent une part très active depuis de nombreuses années. Diam Bouchage s'associe pour cela aux travaux des principaux centres mondiaux de recherche en œnologie.

Nos connaissances progressent

Nous les mettons au service de vos décisions œnologiques. Vous pouvez d'ores et déjà sélectionner vos bouchons selon différents niveaux de perméabilité et différentes durées de vie. Selon que votre vin soit bu dans les 6 mois ou après 30 ans, selon qu'il soit rouge, rosé ou blanc, selon qu'il soit plus ou moins sensible à l'oxydation, nous partageons de nombreuses données qui éclaireront votre choix. Les apports d'oxygène durant les premiers mois (OIR = Oxygen Initial Release) et au fil du temps (OTR = Oxygen Transfert Rate) sont quantifiés pour chaque recette de bouchon. Une fois votre choix fait, la perméabilité sera homogène d'une bouteille à l'autre.

Un vin = un bouchon : la nouvelle équation

Pour étendre la palette à votre disposition, nos recherches ouvrent la voie à la perméabilité sur-mesure. À chaque type de vin correspondra demain un bouchon aux entrées d'oxygène paramétrées. Selon l'évolution organoleptique, la tenue au temps, en fonction des méthodes culturales et/ou de vinification utilisées, du terroir, du ou des cépages travaillés, vous ferez votre choix.

Notre objectif est que votre vin vieillisse exactement comme vous l'avez souhaité... nous y travaillons ardemment !



UN BOUCHON POUR CHACUN DE VOS VINS

Des États-Unis à l'Océanie en passant par la France et l'Argentine, nos Diam séduisent, tranquilisent, fidélisent. Tous les ans des milliers de domaines de toutes tailles nous rejoignent.

Découvrez l'intégralité de notre offre, nos options de perméabilité, de dimensions ou de marquage...



CLASSICS BY DIAM LES INCONTOURNABLES

NOTRE GAMME CLASSICS BY DIAM VOUS OFFRE LA MEILLEURE QUALITÉ DE BOUCHAGE : DANS LA BOUTEILLE, VOTRE VIN SE RÉVÈLE À LUI-MÊME POUR MIEUX DÉVOILER AU CONSOMMATEUR LE FRUIT INTACT DE VOTRE TRAVAIL. C'EST LE GARDIEN DES ARÔMES !



Diam, un indispensable pour vins tranquilles

Les vigneron du monde entier, dans leur grande diversité, travaillent des terroirs différents, mais ont tous une même exigence pour laquelle Diam a fait ses preuves : régularité du bouchage, préservation des arômes, etc. De Diam 1 à Diam 30, choisissez parmi nos bouchons celui dont les caractéristiques mécaniques et les perméabilités conviendront le mieux à votre cuvée.



Mytik Diam, un must pour vins effervescents

Avec Mytik Diam le rituel du débouchage est pleinement conservé. Les qualités mécaniques constantes des Mytik Diam vous offrent une sérénité absolue face aux risques de veines sèches, de durcissement du liège, d'éclatement ou décollement des rondelles, de chevillage... Ils sont également et surtout plébiscités pour la netteté et la fraîcheur incomparable qu'ils savent préserver.



Altop Diam, une exigence pour les spiritueux

Régularité de bouchage, sécurité organoleptique, élasticité préservée ... le corps en liège Altop Diam répond à toutes vos exigences avec ses performances sur-mesure. Un bureau d'études dédié se charge de développer votre Altop Diam selon les spécificités de chaque col de bouteille pour un confort et une parfaite résistance aux ouvertures successives. Notre filiale Setop est à votre disposition pour réaliser votre projet complet « tête + corps ».

ORIGINE BY DIAM

TOUJOURS PLUS NATUREL

RETROUVEZ TOUTES LES GARANTIES DIAM DANS NOTRE GAMME BIO-SOURCÉE, ÉCO-CONÇUE, ENGAGÉE POUR LA BIODIVERSITÉ. ELLE VOUS PERMET DE VALORISER VOS CHOIX AGRO-ÉCOLOGIQUES ET RESPONSABLES.

La science de Diam, le génie des abeilles

Diam ORIGINE est l'aboutissement d'un patient travail de notre service R&D, nourri par la rigueur scientifique. Il associe à la fleur de liège un liant aux polyols bio-sourcés et une émulsion de cire d'abeille.

Testé et approuvé par plusieurs laboratoires, le liant utilisé est une véritable avancée technologique qui conjugue efficacité mécanique et respect de l'environnement. Stable et hydrophobe, l'émulsion de cire d'abeille protège les bouchons des remontées capillaires et permet de maîtriser leur durée de vie.

La structure d'un bouchon Diam ORIGINE offre la sécurité et l'homogénéité que vous attendez d'un Diam et propose de nouveaux niveaux de perméabilité.



Garanti sans OGM
et sans allergène.

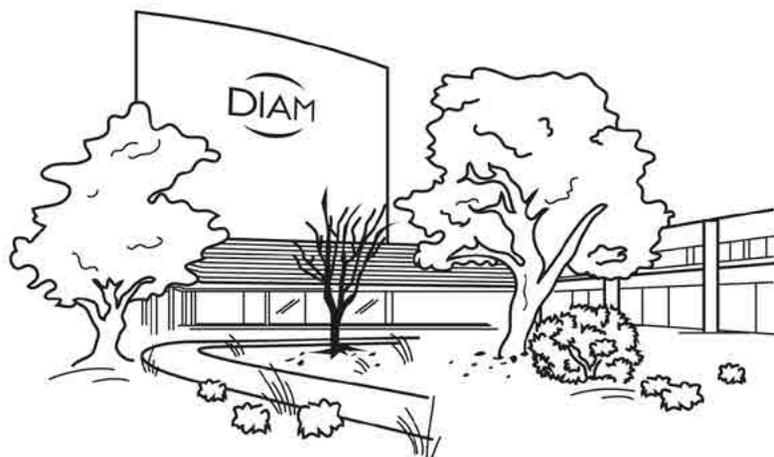


Neutralité organoleptique
comme tout bouchon Diam.



Diam Bouchage parraine un toit
pour les abeilles depuis 2017.

LES VÉRITABLES
AVANCÉES
TECHNOLOGIQUES
S'INSPIRENT
DEPUIS TOUJOURS
DE LA NATURE.
CHEZ DIAM, CETTE
PHILOSOPHIE
PRÉSIDE À TOUS NOS
DÉVELOPPEMENTS.



DIAM BOUCHAGE

3 Rue des Salines, 66400 Céret

