



## DIAM, UN BOUCHON DE CHOIX ! COMMUNIQUÉ DE PRESSE JUIN 2024

**Diam Bouchage incarne véritablement l'expression d'une nouvelle tradition de bouchage. Respectueuse du passé et résolument tournée vers l'avenir grâce à des bouchons en liège uniques, l'entreprise française, fête aujourd'hui les 20 ans de son premier bouchon DIAM.**

À l'occasion de sa nouvelle campagne de communication, Diam Bouchage réaffirme une vision et une identité à part, celle d'un manufacturier d'avenir conjuguant savoir-faire authentique et innovation technologique, se considérant depuis son origine comme le véritable gardien des arômes. Un statut aujourd'hui reconnu par les professionnels de la filière avec qui Diam Bouchage partage la passion du vin et celle des choses bien faites.

### **La révolution Diam ou la fin du goût de bouchon.**

Le liège est un matériau naturel fantastique, plébiscité depuis toujours pour ses qualités élastiques et sa capacité à conserver le vin sur plusieurs décennies, en lui apportant la respiration nécessaire à son évolution en bouteille. Il présente cependant plusieurs risques : une possible contamination organoleptique (goût de bouchon) et une hétérogénéité menant à des évolutions parfois trop lentes mais souvent trop rapides des vins (oxydation prématurée).

En 2004, Diam Bouchage révolutionne l'utilisation du bouchon de liège par des choix technologiques inédits.

Son procédé DIAMANT® assure un nettoyage profond du liège grâce à l'utilisation du CO2 supercritique à pression différenciée. Ce processus, toujours unique sur le marché, élimine l'ensemble des particules de TCA naturellement présentes dans le liège grâce à un traitement sans solvant ni produit chimique, respectueux de l'environnement. Les bouchons ainsi purifiés se révèlent d'une neutralité organoleptique inégalée\* et préservent au mieux le développement des arômes du vin en bouteille.

Une innovation dont la fiabilité incomparable résonne encore comme un bouleversement majeur dans le monde du vin. Depuis 20 ans, le goût de bouchon n'est plus une préoccupation!

### **Diam Bouchage, à l'origine d'une nouvelle tradition.**

Entreprise pionnière, devenue la référence, Diam Bouchage possède également une technologie de fabrication spécifique permettant de maîtriser précisément les transferts d'oxygène de chaque bouchon, année après année, et de garantir ainsi une homogénéité parfaite de bouteille à bouteille.

Ce process incomparable a permis de faire du bouchon plus qu'un simple choix esthétique, un véritable outil œnologique au service du vigneron qui peut désormais choisir l'apport en oxygène approprié au profil aromatique de son vin et au temps de garde désiré.

Selon les caractéristiques de chaque vin, selon l'évolution du profil aromatique souhaité par le vinificateur, sa durée de garde, son parcours œnologique, ou encore la sensibilité du vin à

l'oxygène, l'entreprise met à la disposition de ses clients de nombreuses données et options pour leur permettre de faire le meilleur choix.

*« Tout, de la vigne au verre, est question de savoir-faire et de décisions. Bien au-delà d'un simple geste technique, il s'agit de faire du choix de bouchage un véritable acte œnologique. C'est une nouvelle tradition qui est maintenant ancrée chez nos clients, qui écrivent chaque jour dans leurs vignes, leurs caves et leurs chais des histoires singulières que nous accompagnons. »*  
**Dominique TOURNEIX**, Directeur Général Diam Bouchage.

### **Diam Bouchage et les vignerons, un duo naturellement indissociable**

L'entreprise, ses équipes et les vignerons partagent bien plus qu'on ne peut l'imaginer, travaillant au rythme de la nature, guidés par leur expérience, ce sont leurs choix qui font toute la différence.

Sélectionner ce que la nature offre de meilleur,

Récolter patiemment les fruits du temps,

Transformer la matière brute,

Et Créer quelque chose d'unique.

En faisant siennes les valeurs qui portent depuis longtemps le monde du vin, Diam Bouchage se veut une entreprise proche de celles et ceux qui tracent au quotidien les voies nouvelles pour répondre aux enjeux d'avenir.

Investie dans la recherche et l'innovation, Diam Bouchage s'inscrit dans une volonté de respecter l'élaboration authentique d'une cuvée, et imagine aux côtés des vignerons l'avenir des outils œnologiques pour contribuer à son échelle au plaisir des amateurs de vin.



### **CONTACT PRESSE :**

Anais LE CHAFFOTEC - Tél. : +33 (0)4 68 87 54 36 - lechaffotec@diam-bouchage.com  
France AUGER - Tél. : +33 (0)4 68 87 51 36 - auger@diam-bouchage.com