



## MYTIK DIAM TIRAGE: MAITRISEZ VOS PRISES DE MOUSSE SOUS LIEGE.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE AVRIL 2024

En collaboration avec de grandes maisons de Champagne, Diam Bouchage propose aujourd'hui 2 options de bouchage liège spécialement pensées pour le tirage et l'élevage des vins sur lattes.

### La garantie Mytik Diam : neutralité et homogénéité.

De plus en plus de vignerons champenois reviennent depuis quelques années à la prise de mousse sous liège : une pratique ancestrale longtemps délaissée au profit de la capsule métallique, organoleptiquement plus neutre.

La solution de bouchage Mytik Diam assure aux vignerons une neutralité sensorielle inégalée, sans risque de gout de bouchon, ainsi qu'une homogénéité mécanique qui permet d'éviter tout éclatement de rondelles ou de chevillage après mise en bouteille.

Mais le principal avantage de ces bouchons technologiques est de pouvoir choisir et gérer les échanges gazeux en fonction du vin élaboré et des attentes du vinificateur.

### La technique au service d'une tradition ancestrale : maîtrise des échanges gazeux.

Selon de nombreux témoignages, le tirage-liège apporte aux vins beaucoup d'élégance, de complexité et de finesse. Cette constatation est directement liée aux apports en oxygène permis par les bouchons en liège.

Diam Bouchage, depuis toujours très impliquée dans la recherche sur les apports en oxygène pour le développement des vins en bouteille, propose des solutions de bouchage aux perméabilités différenciées et homogènes d'une bouteille à l'autre. Cela permet un vrai choix œnologique pour le vigneron.

Le bouchonnier français complète aujourd'hui sa gamme par **deux bouchons de tirage MD5Ti et MD10Ti**. Offrant les mêmes garanties que les autres bouchons de la marque, les Mytik Diam Tirage ont la particularité d'être plus courts pour un positionnement correct de l'agrafe et un dégorgement facilité.

Avec un apport en oxygène plus ou moins important, ces deux bouchons permettent au vin effervescent une maturation lente et homogène, parfaitement maîtrisée.

*« Les études réalisées par le CIVC montrent que l'apport en oxygène est plus important lors des premiers mois de tirage, dû à la désorption du bouchon en liège (OIR\*). Le transfert d'oxygène se stabilise ensuite (OTR\*) et offre dans le temps une évolution plus lente que la capsule métallique. Avec Mytik Diam, nos clients peuvent donc être sûrs de contrôler la garde des bouteilles sur lie pendant de nombreuses années – jusqu'à 30 ans selon la température de conservation ! - sans avoir de risque de déviations sensorielles ou d'oxydation non souhaitées. » Alain Schmitt, Directeur Régional Est France et Champagne, Diam Bouchage*

## L'entreprise Diam Bouchage :

C'est avec le plus grand respect pour le savoir-faire vinicole que Diam Bouchage crée des bouchons technologiques en liège naturel qui révolutionnent depuis plus de 20 ans l'élevage en bouteille et la garde des vins tranquilles et effervescents.

La fiabilité du procédé DIAMANT® qui assure un nettoyage total du liège\*\* grâce au CO2 supercritique à pression différenciée, est unique et toujours inégalée. Son efficacité sans faille a été démontrée et constamment optimisée depuis le début des années 2000 avec près de 2 milliards de bouchons vendus chaque année.

Diam Bouchage a fait des choix technologiques qui permettent au vigneron une approche personnalisée de la gestion de ses durées de garde en bouteille et de ses transferts d'oxygène tout en garantissant une homogénéité parfaite d'une bouteille à l'autre. Une tradition nouvelle qui fait désormais du bouchage plus qu'un simple geste technique, un véritable acte œnologique.

L'histoire de Diam Bouchage, son expérience et son savoir-faire positionnent l'entreprise comme la référence de confiance sur le marché du bouchon technologique en liège naturel. Diam réaffirme ainsi ce qu'elle a toujours été : l'authentique gardien des arômes.

*« Nous sommes fiers, à notre échelle, de valoriser le savoir-faire des vignerons et de contribuer au plaisir de leurs clients en inventant chaque jour cette nouvelle tradition qui nous est chère. Un équilibre durable entre la compréhension du passé et la résolution des enjeux d'avenir, entre l'innovation et la tradition, toujours dans le plus grand respect de la nature et de l'humain. »* **Dominique Tourneix**, Directeur Général, Diam Bouchage

Diam Bouchage est historiquement implantée à Cumières en Champagne car c'est au quotidien et au plus près des vignerons que se reconnaît un service de qualité. Les chiffres en témoignent aussi, à ce jour, 1 bouteille de Champagne sur 3 est bouchée par Mytik Diam.

\*Oxygen Initial Release / Oxygen Transfer Rate. Pour plus d'information technique :

[http://pict.oeno.tm.fr/documents/16501/2869401/x\\_TAP\\_web\\_Chevalier\\_170\\_Partie1-3\\_Impact-de-lobturateur-sur-le-vieillis\\_Fr.pdf](http://pict.oeno.tm.fr/documents/16501/2869401/x_TAP_web_Chevalier_170_Partie1-3_Impact-de-lobturateur-sur-le-vieillis_Fr.pdf)

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



## CONTACT PRESSE :

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

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