



L'innovation comme ADN : Diam Bouchage lance le bouchon Collection, alliance d'esthétisme et de technologie, et LiOX, révolution à l'embouteillage des vins effervescents

Communiqué de presse - Novembre 2025

Numéro 2 mondial du bouchon en liège, Diam Bouchage a construit sa réussite et sa renommée grâce à ses innovations et technologies brevetées, comme le célèbre procédé Diamant®, à l'origine du bouchon « sans goût de bouchon ».

Dans cette lignée, l'ETI française poursuit son travail d'innovation et lance chaque année 4 nouveautés produits. Cet automne, deux avancées majeures voient le jour :

- Son nouveau bouchon Collection : des bouchons uniques alliant technologie de pointe et esthétisme, principalement destinés aux grands vins
- LiOX : nouveau bouchon technologique destiné aux vins effervescents, permettant de réduire de moitié l'apport d'oxygène à l'embouteillage

Des nouveautés qui donnent l'occasion de revenir sur les grandes innovations qui ont forgé l'entreprise catalane ces dernières années et qui la projette vers la suite de son histoire.

Collection by Diam : la beauté du liège, la technologie Diam Bouchage

Dévoilée au salon Vinitech 2024 et **fraichement récompensée par la médaille de bronze aux SITEVI Innovation Awards 2025**, le bouchon Collection by Diam est maintenant **disponible à la vente**.

Reflète de l'ADN de Diam Bouchage, ce bouchon unique réunit **technologie de pointe et esthétisme**.

Côté technologie, ce bouchon de liège micro-aggloméré est conçu pour **garantir la sécurité organoleptique promise par Diam Bouchage grâce à son procédé Diamant®**.

Côté esthétisme, Collection by Diam répond aux **exigences des vignerons désireux de parer leurs bouteilles de l'allure naturelle et singulière des bouchons traditionnels**. Grâce à une technique de haute précision faisant l'objet d'un brevet européen, les bouchons Collection sont habillés d'une fine feuille de liège, soigneusement sélectionnée et également traitée au CO2 supercritique.

« *Collection by Diam concrétise un véritable savoir-faire français d'excellence : ce bouchon réunit le meilleur des deux mondes en garantissant l'excellence de Diam Bouchage en termes de sécurité organoleptique et en rendant hommage au liège en offrant aux bouteilles l'élégance singulière et naturelle du liège traditionnel. Les producteurs de grands vins sensibles à l'esthétisme des bouchons naturels pourront désormais l'offrir à leurs clients, sans faire l'impasse sur la maîtrise de l'oxygénation de leurs vins.* » explique Eric Feunteun, Directeur Général de Diam Bouchage.

DIAM BOUCHAGE EN BREF

- Leader du bouchon technologique en liège
- Bouchonnier n°2 mondial tous bouchons confondus
- 1er bouchonnier acheteur de liège français
- 2 milliards de bouchons vendus par an
- Créateur du procédé Diamant® : technologie brevetée qui utilise les propriétés du CO2 supercritique à pression différenciée pour réaliser un nettoyage en profondeur du liège
- 78% des ventes à l'international
- 3 unités industrielles, tous certifiés 14001 : France, Espagne et Portugal
- 20 brevets déposés en 20 ans
- Médaille d'or EcoVadis

LiOX by Diam : la deuxième innovation de Diam Bouchage pour cette fin d'année 2025

Lauréate du prix à l'innovation organisée par Épernay Agglo Champagne lors du salon VITEff 2025, LiOX by Diam est une avancée majeure dans le secteur des vins effervescents en termes de maîtrise de l'oxygène à l'embouteillage.

En effet, **ces nouveaux bouchons agissent uniquement sur le paramètre Oxygen Initial Release (OIR), l'oxygène libéré durant les 3 premiers mois après le bouchage**. Un facteur clé pour l'élevage

en bouteille des vins effervescents. Grâce à un procédé unique de désorption de l'oxygène contenu dans le liège, **LiOX by Diam permet de réduire de moitié l'apport d'oxygène.**

« *LiOX répond à une demande croissante de la filière, qui souhaite pouvoir mieux contrôler l'oxygène à toutes les étapes de la vinification, y compris au moment du bouchage, pour une meilleure stabilité des vins et un profil aromatique plus précis. Ce niveau de performance est rendu possible par Diam Bouchage grâce à notre technologie exclusive de traitement du bouchon et à un emballage étanche et sur-mesure, pour préserver le niveau de désorption jusqu'au moment de la mise en bouteille.* » explique François Margot, Directeur Commercial & Marketing.

L'innovation au cœur de l'ADN de Diam Bouchage

Diam Bouchage, pépite industrielle française, a toujours à cœur de rester en avance sur son secteur pour proposer à ses clients des solutions toujours plus innovantes, et s'engage à lancer 4 nouveautés produits par an.

Parmi ses innovations marquantes des 20 dernières années :

- En 2017, l'entreprise a par exemple créé une **gamme de bouchons biosourcée : Origine by Diam**. Il offre la même fiabilité qu'un bouchon Diam classique mais en **intégrant au liège une émulsion de cire d'abeille et un liant composé de polyols 100% végétaux**. Innovation labellisée OK Biobased 4 étoiles, qui garantit l'origine organique du carbone contenu dans les produits, c'est le plus haut niveau de certification pouvant être attribué pour un taux de carbone.
- En 2021 Diam Bouchage lance le **Mytik Diam 10**, un bouchon dont les propriétés mécaniques et la gestion de l'oxygène ont été spécialement développés pour des champagnes de garde.
- Dans le domaine des spiritueux, la gamme **Setop Element** fait son apparition en 2023. Pour chaque bouchon de cette gamme entièrement éco-conçue, Diam Bouchage travaille avec chacun de ses clients pour **développer un concept spécifique qui utilise les matériaux habituellement jetés à la fin de leur process de distillation** (brisures de bois, drêche de whisky, marc de pommes, écorces...) pour en faire la tête de leurs bouchons.

Toujours dans l'optique d'être précurseur, Diam Bouchage a choisi de **renforcer son pôle R&D en 2024 avec la création d'un poste de directeur de l'innovation de rupture** occupé par Moaad Bakali et l'arrivée de **2 nouveaux ingénieurs en recherche**.

Aussi, Diam Bouchage lancera en **2027 un partenariat stratégique avec l'EDA Drinks & Wine Campus, nouveau projet du Basque Culinary Center** à Saint-Sébastien (Espagne), spécialisé dans le monde du vin et des boissons. Diam Bouchage s'engage à **participer aux activités du campus à travers des événements et des formations destinées aux étudiants et professionnels du secteur afin de partager ses solutions de bouchage innovantes** et faire découvrir ce véritable acte œnologique.

L'innovation chez Diam Bouchage, qu'est-ce que c'est ?

- **20 personnes** au service R&D
- **Un laboratoire de 300m²** et un **pôle œnologique interne** qui travaille avec des universités du monde entier pour des projets d'études et de développement de nouveaux produits
- Un investissement dans la **sauvegarde de la filière liège** notamment avec la **création d'une suberaie expérimentale de 3 600 arbres sur 8 hectares** (communiqué de presse sur demande)
- **3 axes de recherches** forts pour répondre aux besoins du secteur vitivinicole :
 - 1) **La gestion des échanges gazeux** : proposer une perméabilité sur-mesure pour le vieillissement des vins
 - 2) **Naturalité des matières premières** : innovantes et biosourcées dans le cadre d'une amélioration continue
 - 3) **Esthétique des bouchons** : partie intégrante du packaging, le bouchon doit à la fois être performant et esthétique

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 offrent une neutralité organoleptique inégalée. Implantée à Céret dans les Pyrénées-Orientales (66), l'entreprise est dirigée par Eric Feunteun et compte 653 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
Communiqué de presse – Diam Bouchage

Novembre 2025