

LE SAVIEZ-VOUS N°5

Mars 2022



A chaque vin, son bouchon en liège !

Le bouchon en liège bénéficie d'un capital qualité puissant auprès du consommateur, présageant d'une dégustation de caractère.

Mais tous les bouchons en liège n'ont pas le même potentiel. Chacun ses qualités ! Certains conviennent aux vins tranquilles, de grande origine, de longue garde ou prêt à boire ; d'autres s'accordent aux spiritueux ; quant aux vins effervescents ? Un bouchon de Champagne résiste à une pression de 6 à 8 bars*, soit trois fois plus que la pression d'un pneu...D'où l'usage d'un muselet en métal enserrant le bouchon de liège !

La filière liège répondant à tous les besoins en termes de bouchages, il existe de nombreux types de bouchons, choisis par l'embouteilleur selon leurs caractéristiques propres.

Mais alors, quel bouchon pour quel usage ?

Pour les vins tranquilles, vins de grande garde et de grande origine, comme pour les vins de consommation courante, il existe 3 grandes catégories de bouchons :

- **Les bouchons en liège, dits « naturels »** : ils sont issus directement des planches de liège, débitées à l'emporte-pièce, et sont sélectionnés selon leur aspect visuel. Ils sont, dans la majorité des cas, mono-pièces, mais peuvent aussi être constitués de plusieurs pièces collées entre elles.
- **Bouchons en liège colmatés** : ce sont aussi des bouchons en liège naturels présentant un nombre relativement important de lenticelles et soumis à l'opération de colmatage. Opération qui consiste à obturer ces dernières avec un mélange de colle et de poudre de liège provenant de la finition des bouchons et des rondelles, de manière à améliorer leur présentation visuelle et leur qualité d'obturation en augmentant la surface de contact liège-verre. Ils sont classés également selon leur aspect visuel.
- **Bouchons à base de granulats de liège** : les granulés de qualité sont calibrés et collés à l'aide de colles aptes au contact alimentaire.
Pour certains d'entre eux dits « bouchons techniques », deux rondelles en liège naturel sont placées aux deux extrémités pour rester au contact du vin.

Pour les Spiritueux et Liqueurs... des bouchons de liège à tête, composés d'un corps (liège naturel, colmaté ou micro-aggloméré) inséré dans une tête en bois ou en simple matière plastique, ou ayant fait l'objet d'une création en verre, cristal, porcelaine, zamak...qui personnalisera le flacon. Faciles à manipuler, les bouchons à tête offrent une grande facilité de bouchage et rebouchage, tout en gardant l'excellence du liège.

Pour les bières, cidres, vins effervescents et vins de Champagne

Le bouchon est constitué d'un manche, cylindre de liège aggloméré fabriqué avec des granulés de qualité haut de gamme, et portant ou non une ou deux ou trois rondelles en liège naturel ou en liège microaggloméré sur le même bout allant au contact du vin embouteillé. Avant bouchage le bouchon d'une bouteille de bière, de cidre, de vin effervescent ou de vin de Champagne est un parfait cylindre de dimensions adaptées. Il prendra sa forme définitive une fois enfoncé partiellement dans le col de la bouteille et retenu par une plaque et un muselet pour supporter la pression du liquide conditionné. Ce n'est qu'après le « pop » du débouchage, qu'il apparaît sous sa forme de champignon.

Tous les bouchons en liège, un tissu végétal naturellement 100% biosourcé, sont recyclables à volonté !

*Source : Syndicat Général des Vignerons de la Champagne

Le grand public peut retrouver l'ensemble des points de collecte sur le site :

<https://recyclage.planeteliege.com/>

Aujourd'hui, plus de 2 000 points de collecte participent à ce recyclage.

Les Professionnels du Liège ont pour objectif d'atteindre 6 000 points de collecte dès 2023 !

Contacts presse :

Agence Rumeur Publique.

Jérôme Saczewski 06 09 93 03 44 - Laurence Bachelot 06 84 05 97 54

Antoine Bolcato : 07 77 14 61 97 - Charlene Brisset : 06 46 54 89 36

liege@rumeurpublique.fr

A propos des Professionnels du Liège

Les Professionnels du Liège regroupent la Fédération Française du Liège (FFL) et l'Association Portugaise du Liège (APCOR).



FÉDÉRATION
FRANÇAISE DU LIÈGE
planeteliege.com

La FFL est l'association patronale regroupant les syndicats professionnels : Chambre Syndicale des Bouchonniers pour Vins Tranquilles et Syndicat des Bouchonniers en Champagne. Elle accompagne le développement de la filière en France par l'étude, la recherche et la diffusion de l'information. Elle est membre fondateur de la Confédération Européenne du Liège.



L'Association Portugaise du Liège (APCOR) regroupe plus de 250 membres, représentant 80% de la production de liège au Portugal et 85% des exportations liées au liège. Elle a pour mission de promouvoir et valoriser le liège par l'étude, la recherche et l'information, pour garantir la pérennité de ce matériau d'excellence. Elle est membre fondateur de la Confédération Européenne du Liège.



FÉDÉRATION
FRANÇAISE DU LIÈGE
planeteliege.com

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional