



## RÉSULTATS HISTORIQUES POUR LE 140<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

**En 2010, Amorim a fêté ses 140 ans de production de liège avec optimisme. Le groupe a enregistré les meilleurs résultats de toute son histoire, ainsi qu'un record de vente pour les bouchons de vin.**

Toutes activités confondues — bouchons pour le vin, applications design ou matériau de construction, dans l'univers de la mode ou pour de nouveaux produits innovants — les chiffres montrent que le liège connaît un regain d'intérêt mondial et ses qualités uniques sont de nouveau appréciées.

«Le liège connaît une vraie renaissance», explique António Amorim, PDG de Corticeira Amorim. «Il y a une redécouverte du potentiel qu'il peut offrir à de nombreuses applications et une reconnaissance de la valeur ajoutée qu'il apporte aux produits pour lesquels il est utilisé.

«La culture du développement durable guide l'activité d'Amorim depuis le XIX<sup>e</sup> siècle et aujourd'hui, la prise de conscience du rôle que le liège peut jouer sur le plan environnemental renforce l'intérêt pour le liège naturel dans le monde entier.»

M. Amorim a déclaré que la société célèbre ses 140 ans en rendant hommage à l'ensemble du travail fondateur de ses prédécesseurs et en saluant l'avenir durable qu'Amorim est en train de construire.

«L'histoire d'Amorim témoigne de la détermination avec laquelle les générations successives ont relevé les défis des grands changements sociaux, des guerres mondiales, de la mondialisation, tout en révolutionnant l'industrie du liège», déclare-t-il.

«Aujourd'hui, Amorim continue à respecter les valeurs sur lesquelles son patrimoine est fondé: vision entrepreneuriale, responsabilité, application, créativité et innovation.»

Face à la crise financière de 2009, Amorim a rapidement réagi en réorganisant sa structure interne, en s'adaptant pour mieux répondre aux besoins du marché, en changeant ses procédures et en rationalisant son activité afin de réduire ses coûts de fonctionnement.

Ces mesures se sont accompagnées du lancement de nouveaux produits, d'une hausse de la productivité et d'une couverture géographique élargie suite à une augmentation significative des ventes pour toutes les activités du groupe.

L'un des éléments clés des résultats 2010 est la croissance des ventes pour l'activité principale d'Amorim: les bouchons de liège

ont connu une hausse de leur vente de 13,8%, franchissant la barre des 3 millions d'unités.

Amorim a enregistré une hausse des volumes et de ses recettes sur tous les marchés vinicoles importants du «Vieux Continent». La France, l'Italie et l'Espagne ont atteint des records de vente historiques avec des taux de croissance allant de 10 à 29%.

Une hausse à deux chiffres pour les recettes des ventes a également été enregistrée sur des marchés importants du «Nouveau Monde», comme l'Argentine et l'Australie. Aux États-Unis, Amorim a enregistré une croissance de 22% du volume de ses ventes.

«En plus de résultats des ventes extraordinaires, nous avons constaté aux États-Unis une préférence marquée des consommateurs pour le liège, une augmentation de l'utilisation du liège par les marques de vin américaines classées dans le «Top 100», ainsi qu'un retour au liège par de grands supermarchés britanniques où les ventes ont grimpé de près de 50% en 2010», précise M. Amorim.

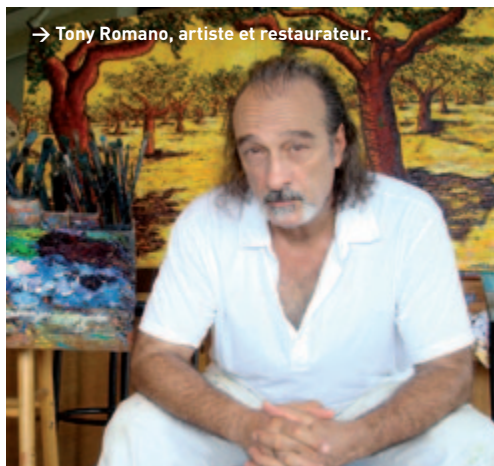
En dehors du marché des boissons, l'investissement d'Amorim dans la recherche et le développement pour des applications alternatives du liège continue de rapporter. L'une des étapes clés de 2010 a été le lancement de Corksorb, produit permettant de contrôler les déversements de pétrole et d'hydrocarbure.

«L'industrie des boissons reste notre cible principale, mais nous nous sommes développés dans d'autres secteurs», continue M. Amorim. «Nous avons pris cette matière première extraordinaire et nous lui avons appliqué notre connaissance, notre recherche et notre vision pour développer de nouvelles applications destinées à de nombreuses industries.»

«Grâce à notre croissance continue dans le secteur des boissons et à l'émergence de nouveaux marchés pour le liège, Amorim est sorti de la crise financière mondiale avec une position très forte. Nous avons hâte de pouvoir nous développer sur cette base dans les années à venir.»



→ António Amorim, PDG d'Amorim.



→ Tony Romano, artiste et restaurateur.

## NON AUX CAPSULES À VIS — POINT DE VUE D'UN ARTISTE

Un artiste et restaurateur situé à St Thomas, dans les îles Vierges américaines, proteste, à travers ses œuvres, contre l'utilisation des bouchons de vin alternatifs.

Tony Romano a présenté une série d'œuvres d'art réalisées sur une période de trois ans dans une exposition intitulée «No Screw Caps» (Non aux capsules à vis).

Propriétaire du restaurant Romano's où il est également chef, Tony Romano a commencé à s'inquiéter de l'utilisation des bouchons de vin alternatifs et ses possibles retombées sur l'industrie du liège quand des fournisseurs ont commencé à lui proposer des vins qui n'étaient pas bouchés avec du liège. Il espère, au travers de son art, attirer l'attention sur cette question.

«J'ai refusé d'introduire des bouteilles avec capsules à vis dans ma carte des vins pour plusieurs raisons, mais je les aurais de toutes façons refusées uniquement parce qu'elles vont à l'encontre du rituel traditionnel et du plaisir qui accompagnent l'ouverture d'une bonne bouteille de vin», explique Tony.

«Cela fait 22 ans que je suis propriétaire du restaurant et j'ai ouvert un pourcentage extrêmement faible de bouteilles de vin bouchonné. Je peux vous garantir que chez Romano's, il n'y a jamais eu et il n'y aura jamais de bouteilles de vin avec capsules à vis.»

À l'origine, l'exposition «No Screw Caps» comportait 24 œuvres: la première moitié était des huiles sur toile et l'autre moitié était des œuvres réalisées à partir d'une ancienne technique de sculpture utilisant de la peinture encaustique sur des supports en bois. Certaines de ces pièces sculptées étaient composées de liège et de tire-bouchons.

Bon nombre de ces œuvres ont été vendues. Les autres sont toujours exposées et parmi elles, la pièce maîtresse de Tony qu'il décrit comme «l'une de ses œuvres les plus importantes».

Pour en savoir plus sur l'art de Tony Romano, rendez-vous sur [www.romanosrestaurant.com](http://www.romanosrestaurant.com)

## LES SOCIÉTÉS VITICOLES AMÉRICAINES SE DÉVELOPPENT GRÂCE AU LIÈGE

Les grandes sociétés viticoles aux États-Unis continuent de développer leur utilisation de bouchons en liège naturel. Les résultats récents des ventes réalisées par ces sociétés démontrent que le retour à l'utilisation de bouchons de liège entraîne une augmentation du volume des ventes et des recettes. (Source: A.C. Nielsen)

Parmi les marques viticoles faisant partie du «Top 100» aux États-Unis, le nombre de marques utilisant le liège a augmenté de 10,4%, passant à 74 sur une période de 52 semaines prenant fin le 8 janvier 2011.

Les vins bouchés avec du liège ont également connu une hausse du volume moyen des ventes de 10,3%, soit 840 802 caisses. En comparaison, les vins avec des bouchons alternatifs ont connu une croissance de 3,6%.

Les chiffres ont révélé que 90% de la hausse des recettes des ventes enregistrée par les marques du «Top 100» étaient attribuables aux vins avec bouchons en liège naturel. Au cours de cette période de 12 mois, les marques bouchant leurs bouteilles avec du liège ont vu leurs recettes augmenter de 92 millions \$US.

L'analyse des données, réalisée par le «Cork Quality Council» (Conseil pour la qualité du liège) basé aux États-Unis, s'est concentrée sur les ventes en supermarché de vin de table de qualité, à savoir des vins conditionnés en bouteilles de 75 cl vendus à un prix supérieur à 6 \$US.

«C'est la cinquième étude d'affilée qui montre une augmentation de l'utilisation du liège», explique Peter Weber, Directeur Exécutif du Cork Quality Council.

«Nous pensons que les sociétés viticoles reviennent au liège car il est plébiscité par les consommateurs, mais aussi du fait des améliorations importantes en terme de qualité, des limites récemment observées des obturateurs alternatifs et d'une prise de conscience des avantages écologiques du liège.»

La société Rutherford Wine Company, située dans la Napa Valley, fait partie de ces

entreprises qui utilisent à nouveau le liège, mettant en avant ses bénéfices écologiques et techniques.

«Nous avons essayé les bouchons synthétiques, mais nous sommes revenus au liège», déclare Steve Rued, Directeur de la Vinification chez Rutherford.

«En tant que société viticole privilégiant le développement durable, il était naturel pour Rutherford de faire le choix du liège. D'un point de vue technique, rien ne protège mieux et ne fait mieux vieillir le vin que le liège véritable.»

Carlos de Jesus, Directeur de la Communication et du Marketing chez Amorim, a indiqué que la société constatait actuellement un retour au liège chez les sociétés viticoles dans un certain nombre de marchés clés, ainsi que dans le secteur de la vente au détail britannique.

En Afrique du Sud, le très emblématique domaine viticole Klein Constantia est récemment revenu au liège naturel pour boucher son vin blanc haut de gamme, le Sauvignon Blanc Perdeblocke. La décision a été motivée par des préoccupations liées à une baisse de qualité chez les vins bouchés par capsule à vis.

Ce sauvignon blanc complexe repose presque 10 mois sur lie avant d'être mis en bouteille, puis il repose 10 mois supplémentaires en bouteille avant d'être vendu.

«Ce type de maturation entraîne un plus grand risque de développement de notes de soufre et selon moi, les capsules à vis accentuent encore plus ce phénomène», affirme Adam Mason, Vinificateur en chef chez Klein Constantia.

«À l'origine, le passage aux capsules à vis avait été motivé par un taux d'anomalies bien trop élevé avec les bouchons en liège. Mais, au cours des dernières années, j'ai constaté une nette amélioration des performances du liège. Je pense que le très faible risque d'anomalies dues au liège compense largement le développement inévitable de notes peu agréables de ce vin bouché par capsule.»



→ Steve Rued: Rien ne protège mieux et ne fait mieux vieillir le vin que le liège véritable.



## AMORIM REBOUCHE UN CHAMPAGNE VIEUX DE DEUX SIÈCLES

Amorim a joué un rôle majeur dans la préservation d'un champagne vieux de 200 ans qui a été découvert au large des côtes de l'archipel d'Åland (situé entre la Suède et la Finlande).

Des conseillers gouvernementaux d'Åland ont demandé à Amorim d'aider à préserver ce champagne après que 168 bouteilles ont été retrouvées dans une épave gisant au fond de la mer Baltique.

L'équipe technique d'Amorim spécialisée dans le champagne a apporté des conseils sur le processus complexe consistant à remplacer des bouchons de liège vieux de 200 ans par de nouveaux bouchons. L'équipe a ensuite conçu un obturateur à partir d'un seul morceau de liège naturel précisément adapté aux caractéristiques des anciennes bouteilles.

Au cours du processus, l'équipe technique d'Amorim a travaillé en collaboration avec des experts de la maison de champagne française Veuve Clicquot, ainsi qu'avec les autorités d'Åland.

La société a également fourni des machines spéciales de mise en bouteille manuelles qui ont permis à l'équipe de «sauvetage» d'insérer de nouveaux bouchons. Le lieu choisi pour cette opération devait être le plus proche possible de là où se trouvait l'épave, afin de minimiser tout impact sur le champagne.

«Amorim a été honorée lorsqu'elle a été sollicitée pour participer à la récupération et à la préservation de ce champagne unique», déclare Ernesto Sa Pereira, chef



→ Préservé par le liège pendant 200 ans.

de l'équipe technique d'Amorim spécialisée dans le champagne.

«Une grande application et beaucoup de soin ont été apportés à la création des bouchons en liège naturel qui préservent désormais cette part d'histoire en bouteille.»

Le champagne a été découvert par des plongeurs en juillet 2010 à une profondeur d'environ 50 mètres. Le navire, une goélette à deux mâts, aurait coulé au début des années 1800.

Des archéologues ont établi que certaines des bouteilles proviennent de la maison de champagne Juglar qui a cessé sa production à la fin des années 1820. Plusieurs bouteilles ont été identifiées comme étant du champagne Veuve Clicquot.

Les experts sont stupéfaits de la bonne conservation du champagne: son goût est superbe et, après 200 ans, il a gardé une partie de son pétillant.

«Les deux types de champagne possèdent une belle fraîcheur et une bonne longueur en bouche», indique Richard Juhlin, l'un des plus grands experts en champagne du monde.

M. Pereira déclare que les rapports de dégustation des experts sont un hommage au liège en tant que mode de bouchage.

«Le fait que le précieux liquide ait été préservé au fond de la mer pendant deux siècles démontre bien la capacité unique du liège à protéger les champagnes et les vins de ce monde», a-t-il déclaré.

## LES PROPRIÉTÉS DU LIÈGE À L'ÉTUDE

Les bouchons en liège jouent un rôle important dans l'évolution du vin en bouteille par le biais de la micro-oxygénation contrôlée.

Il s'agit là de la conclusion de la dernière étude menée par l'Université de Bordeaux sur les taux de transmission de l'oxygène (OTR, oxygen transmission rates) de différents bouchages. L'étude a été publiée dans le «Journal of Agricultural and Food Chemistry».

L'étude a analysé l'effet de l'oxygène qui, dissous au moment de la mise en bouteille, a été transféré au travers des bouchons sur un Bordeaux sauvignon blanc pendant une période de deux ans.

D'anciennes recherches avaient démontré que les bouteilles fermées par des capsules à vis avaient un OTR faible, que les bouchons en liège transféraient l'oxygène depuis leurs propres cellules mais que cela s'atténuait au bout de quelques mois, et que les bouteilles avec des bouchons en plastique révélaient des taux d'entrée d'oxygène rapide.

Cette fois-ci, les scientifiques voulaient voir

comment l'oxygène affectait la composition et les propriétés sensorielles du vin, en ayant recours à des analyses à la fois chimiques et sensorielles.

L'analyse chimique a révélé que les antioxydants (acide ascorbique et dioxyde de soufre) étaient faiblement présents dans les bouteilles à bouchons plastique et le vin présentait une couleur marron: cela indiquait des niveaux élevés d'entrée d'oxygène, affectant les propriétés fruitées du vin. À l'inverse, les niveaux d'antioxydants dans les bouteilles à capsules étaient toujours hauts et la couleur du vin restait claire.

Les bouteilles bouchées liège présentaient des taux d'antioxydants et une couleur de vin qui se situaient entre les niveaux des bouteilles avec capsules et ceux des bouteilles avec bouchons en plastique. Cela suggère que la transmission d'oxygène était lente et minime.

L'équipe en charge de l'analyse sensorielle a montré que les vins avec bouchons plastique avaient perdu leurs notes fruitées et qu'ils

avaient développé des arômes oxydés, tandis que les bouteilles bouchées avec du verre ou des capsules avaient des notes d'«œuf pourri». Cependant, la capsule avec un joint en saranex a permis de réduire ces arômes désagréables. De ce fait, les taux de soufre étaient suffisamment bas pour ne pas gâcher le vin.

L'équipe a conclu que les bouchons en liège jouaient un rôle intermédiaire, réduisant les notes désagréables et oxydées tout en maintenant les notes fruitées typiques du cépage sauvignon blanc.

«Un cépage sensible à l'oxygène comme le sauvignon blanc ne peut que bénéficier d'une faible exposition à l'oxygène après la mise en bouteille», explique Dr Paulo Lopes, auteur de l'article.

«Le liège est le plus «équilibré» des matériaux obturateurs. Étant donné les contrôles qualité minutieux réalisés lors de la fabrication des bouchons, il empêche la pénétration d'air et les variations trop importantes.»



## ÉCRIVEZ-NOUS

Pour plus d'informations sur le liège et/ou Amorim, écrivez-nous à : The Editor, Bark to Bottle  
Fax : +61 3 9654 3785 Internet : [www.corkfacts.com](http://www.corkfacts.com)  
E-mail : [carlos.dejesus.ai@amorim.com](mailto:carlos.dejesus.ai@amorim.com)

# EN BREF

## PLUS DE 40 000 FANS POUR LA CAMPAGNE «100% CORK»

Les consommateurs américains de vin accordent une large préférence aux vins bouchés avec du liège naturel: cette tendance est confirmée par la réponse à la campagne «100% Cork» (100% Liège).

La page Facebook de la campagne a réuni 40 000 fans en seulement neuf mois.

«La réponse à la campagne 100% Cork a été phénoménale», déclare Peter Weber, Directeur Exécutif du Cork Quality Council basé aux États-Unis.

Cette campagne lancée par l'Association portugaise du liège (APCOR) dispose d'un site web, [www.100percentcork.org](http://www.100percentcork.org), et d'une page Facebook: [www.facebook.com/100PercentCork](http://www.facebook.com/100PercentCork).

## UNE PRÉSENCE RENFORCÉE AU ROYAUME-UNI

Amorim a renforcé son service technique et commercial dans le domaine du bouchage du vin au Royaume-Uni: le groupe a désigné Neville & More comme distributeur et partenaire pour les marchés des vins tranquilles et pétillants.

Cette décision fait partie de la stratégie d'Amorim d'avoir une présence directe dans tous les pays producteurs de vin et sur les marchés de consommation majeurs afin de maintenir une relation forte avec ses clients, d'anticiper les tendances locales et d'améliorer ses prestations de service.

Société située dans le comté du West Sussex, Neville & More est en activité depuis 60 ans. Elle est spécialisée dans la fourniture d'emballages innovants pour l'industrie des aliments et des boissons, ainsi que pour les secteurs de la santé, des produits cosmétiques et d'hygiène, de l'industrie et de l'électroménager.

## CORKSORB REMPORTE LE PRIX DE L'INNOVATION

CorkSorb, un nouveau produit développé par Amorim, a remporté le Prix de l'Innovation environnementale 2010 au Portugal.

CorkSorb est un absorbant écologique et durable utilisé pour contrôler les déversements de pétrole et d'hydrocarbure. Le produit, développé sur une durée de 6 ans, est le résultat d'investissements importants dans la recherche et le développement dédiés aux nouvelles applications possibles du liège.

Les absorbants CorkSorb peuvent être utilisés dans le cadre de déversements survenant dans des environnements industriels, aquatiques ou sur des routes.

Le Prix de l'Innovation environnementale est une initiative du magazine «Indústria e Ambiente» (Industrie et Environnement) et de l'Association portugaise des ingénieurs environnement.

## UN WHISKY À 100 000 € BOUCHÉ PAR AMORIM

Amorim a fourni des bouchons de première qualité pour boucher le whisky le plus cher au monde. Seules trois bouteilles de Dalmore Trinitas 64, à 100 000 € chacune, ont été mises en vente en octobre dernier. Deux ont été vendues à des collectionneurs privés.

Le Trinitas 64 est un assemblage unique de plusieurs malts Dalmore issus des millésimes 1868, 1878, 1926 et 1939, complétés par un millésime des années 1940.

La bouteille reflète l'héritage écossais aristocratique de la marque et place le whisky parmi les produits les plus luxueux du monde.

Trois flacons en cristal, réalisés artisanalement, ont été commandés pour recevoir le précieux whisky. Les flacons sont décorés de plusieurs éléments en argent massif: une tête de cerf, un ruban gravé autour du col de la bouteille et la signature du maître-distillateur Richard Paterson.

Le bouchon magnifiquement ouvragé est composé de bois sombre avec une finition argent et son cœur est constitué de liège naturel, le liège «Prestige» haut de gamme de la série Top Series® d'Amorim. →1

## LES GRAMMY ADOPTENT LE LIÈGE NATUREL

Fidèle à son engagement dans le Développement Durable, les vins servis lors des événements liés à la cérémonie des Grammy Awards 2011 étaient des vins bouchés exclusivement avec du liège naturel.

Le recyclage des bouchons en liège naturel de toutes les bouteilles débouchées lors de ces événements a été pris en charge par le programme «ReCORK by Amorim».

Ce partenariat avec les Grammy a été mis en place via la campagne «100% Cork» (100% Liège) dont l'objectif est d'informer les

consommateurs américains des avantages qu'il y a à choisir du vin bouché avec des bouchons en liège véritable.

Des vins bouchés avec du liège ont été servis lors de la soirée caritative de Musicians Person of the Year mettant à l'honneur Barbra Streisand et également lors de la cérémonie officielle des Grammy Awards.

Pour ces deux événements, les salles avaient été équipées de containers spéciaux pour le recyclage des bouchons fournis par ReCORK. →2

## RÉSULTATS DU CONCOURS DE L'ACADÉMIE

Pour la première fois depuis sa création en 1992, l'Académie Amorim a décerné son Grand Prix à des travaux de recherche qui ne sont pas en lien avec le vin.

La lauréate de 2010 est Caroline Le Goffic, 29 ans, récompensée pour sa thèse sur la protection des indications géographiques.

La désignation géographique de produits tels que le «Champagne» français, le «jambon de Parme» ou les «oranges de Floride» leur confère une véritable valeur ajoutée. Tout au long de sa thèse, Caroline Le Goffic analyse les problèmes juridiques, sociaux et économiques liés à ce type d'indications. Elle y propose également la création d'un registre de protection international. →3

## SOUTIEN À LA HONGRIE

En octobre 2010, la Hongrie a connu un véritable désastre industriel avec le déversement d'une boue toxique composée des résidus d'une usine d'aluminium de la ville d'Ajka, entraînant la mort de neuf personnes et menaçant toute la région viticole de Somló.

Amorim a pris part à l'initiative d'aide, conjointement avec sa filiale hongroise Hungarokork et son homologue autrichien Korken Schiesser, en faisant un don de 4 000 €.

«Nous sommes heureux de pouvoir aider une région dans laquelle vivent plusieurs de nos clients», a déclaré Kainer Gyorgy, directeur général de Hungarokork.

«L'industrie du liège en Hongrie s'est développée grâce à notre clientèle d'entreprises viticoles. Nous sommes heureux de pouvoir apporter notre modeste contribution afin de les aider, elles et d'autres, à faire face à ces moments incroyablement difficiles.»



→01

→ Richard Paterson avec le Trinitas 64.



→02

→ Lors des Grammy awards 2011, le vin servi était bouché avec du liège.



→03

→ Caroline Le Goffic avec Joaquim Amorim. Du vin bouché avec du liège.