

# BARK TO BOTTLE

EDITION N° 8 DECEMBRE 2000  
www.corkfacts.com



## Les atouts du liège sont confirmés

Deux études comparatives majeures réalisées sur les bouchons des bouteilles de vin ont révélé que le liège était le matériau de bouchage le plus performant et le plus fiable sous différentes conditions de stockage des bouteilles.

Les chercheurs du Geisenheim Research Institute en Allemagne et du Laboratoire Excell en France, ont conclu que le bouchon de liège naturel et le bouchon Twin Top® de Amorim — l'un des bouchons 'techniques' innovants de Amorim — produisaient les meilleures performances selon les résultats d'une étude menée sur différents produits commercialisés.

La recherche comprenait des tests sur le dioxyde de soufre libre (SO<sub>2</sub>), sur l'imperméabilité à l'air, sur l'élasticité, la simplicité d'extraction et la qualité visuelle.

Les études ont comparé des bouchons de liège naturel, le bouchon Twin Top® et des bouchons composites à différents bouchons synthétiques, parmi lesquels un bouchon synthétique à base de liège.

Les bouteilles ont été stockées en position verticale et horizontale à des températures de cave hautes et basses, puis évaluées à intervalles réguliers de huit à 18 mois.

Chacune des deux études, financées par le Groupe Amorim, a été respectivement dirigée par les Professeurs Rainer Jung et Friedrich Zürn, de la Faculty of Scientific Studies for Winery Management de Geisenheim, et par le Docteur Pascal Chatonnet, Dominique Labadie et Marie-Claire Gubbiotti du Laboratoire Excell en France.

Amorim, le premier producteur mondial de liège, a déclaré que ces conclusions étaient bienvenues, mais ne modifiaient en rien son engagement à améliorer davantage la qualité du liège pour répondre aux besoins des viticulteurs.

"Ces études mettent en lumière la fiabilité du liège, notamment dans des conditions de stockage différentes," a indiqué le directeur du



*Les études révèlent que le liège est le matériau de bouchage le plus fiable dans différentes conditions de stockage.*

service Recherche et Développement de Amorim, le Professeur Miguel Cabral.

"Certains des bouchons synthétiques ont donné des résultats aussi bons voire meilleurs que le liège naturel et technique pour certains paramètres, mais leurs performances se sont révélées très instables sous certaines conditions, voire mauvaises sous d'autres.

"Par exemple, la force nécessaire à l'extraction des bouchons synthétiques était deux fois supérieure à la norme recommandée. D'autres ont présenté de fortes pertes en SO<sub>2</sub>, en particulier à long terme, ce qui entraîne quelques préoccupations en matière d'oxydation.

"D'autre part, le liège a obtenu de bons résultats sur tous les paramètres et dans toutes les conditions de test."

Le directeur de la communication et du marketing de Amorim, Francisco Brito

Evangelista, a déclaré que ces résultats étaient réellement de bonnes nouvelles pour le liège, ce qui n'empêcherait pas Amorim de redoubler d'efforts pour améliorer la performance technique de ses produits, en particulier en ce qui concerne les questions de contamination.

"Ces résultats confirment notre conviction que le liège s'avère être le matériau de bouchage idéal pour le vin, mais nous restons fermement déterminés à éliminer tous les défauts et à garantir les plus hautes normes possibles en matière de contrôle qualité," a-t-il poursuivi.

Les résultats de l'étude réalisée par le Laboratoire Excell ont été publiés dans la *Revue des Oenologues* (95, 7-13). Un article concernant les résultats de l'étude de Geisenheim a été publié dans la *Revue Française d'Oenologie*, (183, 29-32).



# Le Congrès Mondial du Liège

Plus de 950 délégués du monde entier ont participé au Congrès Mondial du Chêne Liège et du Liège à Lisbonne, au Portugal, au mois de juillet.

Le grand nombre de participants pendant les 3 jours du Congrès a montré le haut niveau d'implication de la part des industries du liège et du vin dans les discussions sur les sujets d'intérêt commun.

Le congrès a permis de mettre en lumière l'importance économique, sociale et environnementale du liège ainsi que les autres développements techniques et scientifiques de l'industrie.

Les intervenants au congrès se sont attachés prioritairement aux avancées technologiques de la production des bouchons en liège, au contrôle qualité, aux pratiques sylvicoles saines, à la recherche et au développement ainsi qu'à l'étude de l'image internationale du liège naturel. Ils ont également mis en exergue les qualités du liège, en particulier ses qualités en tant que ressource recyclable, renouvelable, biodégradable et durable.

Les progrès technologiques, l'innovation et le contrôle qualité sont les domaines sur lesquels le congrès a conseillé à l'industrie de porter ses efforts dans un environnement toujours plus compétitif. L'industrie du liège a également reçu pour conseil de se concentrer sur ses relations avec sa clientèle et d'intégrer ce processus dans toutes ses phases de production et de commercialisation.



*L'utilisation de la technologie pour la production de liège a constitué l'un des principaux thèmes du dernier Congrès international du liège.*



*Jeff Grier, viticulteur chez Villiera Wines — "Amorim ouvre la voie en répondant aux problèmes des viticulteurs."*

## Retour à la nature

L'un des plus grands vignobles d'Afrique du Sud, Villiera Wines, s'est forgé une réputation enviable pour avoir produit certains des meilleurs vins du renommé Cap Ouest.

Situé à 50 km de Cape Town, Villiera a été acheté par la famille Grier en 1983, après que les cousins Jeff et Simon de cette famille aient reçu respectivement leurs diplômes d'oenologue et de viticulteur.

Les Grier ont depuis porté leur domaine viticole à 300 hectares et ils ont aujourd'hui d'ambitieux projets pour leurs produits.

Plus de 100.000 caisses sont produites tous les ans à Villiera à destination des marchés nationaux et d'exportation, et l'exploitation emploie plus de 80 personnes à titre permanent.

On dit traditionnellement que les sols légers de la région donnent de faibles productions, Villiera produisant en moyenne huit tonnes par hectares. Toutefois, le volume des récoltes totales permettent une certaine mesure de sélection et d'expérimentation, ce qui garantit une amélioration constante de la qualité.

Parmi les principaux crus produits à Villiera, on citera le sauvignon blanc, le chenin blanc, le cabernet sauvignon, le merlot et le vin mousseux fermenté en bouteille.

La qualité et l'innovation sont fortement appréciées au sein de l'entreprise. Elles ont assuré à Jeff Grier l'obtention du prix 'Diners Club' du Viticulteur de l'année 1997 et ont permis à Villiera Wines de se voir décerner de nombreuses récompenses par l'industrie du vin d'Afrique du Sud.

Jeff Grier a beaucoup travaillé en France et dans d'autres pays, ce qui lui a permis de mieux comprendre les techniques viticoles, notamment celles du vin mousseux fermenté en bouteille, que Villiera a produit pour la première fois en 1984.

Toujours partant pour de nouvelles expériences, Villiera Wines a été le pionnier dans l'utilisation des bouchons synthétiques en Afrique du Sud au milieu des années 1990.

"Bien que je sois un fervent partisan des

produits naturels, j'ai décidé d'utiliser des bouchons synthétiques pour supprimer le problème de contamination par le liège," a déclaré Jeff Grier.

"L'utilisation d'autres bouchons a amené les fournisseurs de liège à faire un effort conséquent pour amoindrir ce problème," a-t-il ajouté.

En 1996, Villiera a commencé à utiliser des bouchons synthétiques pour différents marchés, dans une proportion qui n'a jamais dépassé 40 pour cent de la production totale.

En fait, grâce aux améliorations de qualité apportées au liège naturel, l'utilisation du synthétique s'est principalement limitée au Royaume-Uni ainsi qu'au marché local où les clients ont le choix.

"Les bouchons synthétiques ont, eux aussi, leurs problèmes" a indiqué Jeff Grier.

"Parmi les problèmes rencontrés, les difficultés d'extraction et la maturation à moyen et long terme, qui se manifeste par des vins surdéveloppés après deux ou trois ans passés en bouteille."

"Au-delà de ces problèmes, on trouve également une certaine réticence de la part du consommateur."

Le pourcentage de bouchons synthétiques utilisés par Villiera a diminué au cours des deux dernières années, ce qui, dans une certaine mesure, est dû à la mise en circulation des bouchons Twin Top® de Amorim.

Jeff Grier a déclaré être convaincu que le travail que réalise Amorim en matière de recherche et développement résoudra le problème de contamination par le liège dans l'avenir.

"La qualité du liège produit par Amorim est bonne, ce qui va de pair avec leur très bon service clientèle," a-t-il ajouté.

"Amorim ouvre la voie en répondant aux problèmes des viticulteurs."



# Les fortes récoltes donnent un nouvel élan à la production

La récolte exceptionnelle de liège de l'an 2000 est une excellente nouvelle pour les viticulteurs du monde entier.

Les conditions de pousse idéales des dernières années, une apogée dans le cycle de production du liège (neuf ans) ainsi que d'excellentes conditions climatiques au cours de la récolte ont donné lieu à une production meilleure que prévue au Portugal et en Espagne.

La récolte de l'an 2000 a produit environ 150.000 tonnes de liège au Portugal et 80.000 en Espagne. Ces volumes sont bien supérieurs à ceux des années précédentes.

Ces résultats aideront l'industrie du liège à répondre à la demande mondiale croissante en bouchons de bouteilles de vin. Simultanément, l'industrie du liège prend des mesures pour que l'approvisionnement suive le rythme de la demande à long terme.

Parmi ces étapes on compte l'introduction d'une meilleure efficacité au sein du processus de production du liège, le développement de lièges 'techniques' de grande qualité, une meilleure productivité des forêts nord-africaines ainsi qu'un ambitieux programme de reboisement de forêts de chênes liège en Europe.

Le développement de lièges 'techniques', à l'instar de l'innovant Twin Top® de Amorim pour le vin tranquille et de SPARK® pour les champagnes, permet la production de millions de bouchons de liège supplémentaires à partir du même volume de matière première, sans en sacrifier la qualité.

Amorim espère produire 4,5 milliards de bouchons en 2001, dont un milliard de Twin Top® et plus de 500 millions de bouchons de champagne.

Bien que l'on estime la croissance mondiale de la superficie totale des plantations de chênes liège à 23 pour cent au cours des cinq dernières décennies, il existe encore de grands espaces fonciers qui pourraient accueillir une production fructueuse de lièges.

Au Portugal et en Espagne, la superficie de suberaies a considérablement augmentée au cours des dix dernières années, et des projets d'expansion supplémentaires existent pour les années à venir. D'après les chiffres communiqués au cours du Congrès Mondial du Chêne Liège et du Liège, en 2015, le Portugal aura porté ses forêts de liège d'une superficie de 725.000 hectares à 1.450.000 hectares; l'Espagne la portera de 510.000 à

901.000 hectares; et le Maroc de 198.000 à 541.000 hectares.

Le gouvernement portugais a déjà engagé des fonds pour planter 215.000 hectares de nouveaux arbres et pour récupérer 115.000 hectares de forêts de chênes liège existants au cours des cinq prochaines années.

En Afrique du Nord, d'immenses forêts de chênes liège sont prêtes à atteindre leur potentiel de production. L'industrie du liège travaille avec les autorités de ces pays en vue de mettre en place des techniques de gestion des forêts qui garantiront la pleine productivité de leurs forêts.

En conséquence, la production de matière première augmentera ainsi avec l'arrivée à maturité des nouvelles plantations.

Quoi qu'il en soit, l'industrie du liège souhaite que l'Union Européenne joue un rôle directeur dans la campagne de protection et d'expansion des forêts de chênes liège des autres états membres.

Elle souhaite également que les pays producteurs de liège introduisent une législation (ou révisent leur législation en vigueur) pour protéger au mieux les régions et les plantations de chênes liège.



Le gouvernement portugais plantera 215.000 hectares de nouveaux chênes liège.

## Les plantations de chênes liège par pays

*La superficie totale de forêts de chênes liège a augmenté de 23 pour cent au cours des dix dernières années. Au Portugal et en Espagne, la superficie couverte de chênes liège devrait doubler - pour atteindre 2,4 millions d'hectares - au cours des 15 prochaines années, tandis que les immenses forêts de chênes liège nord-africaines doivent encore atteindre leur potentiel.*



| Pays         | Superficie en 1999 (hectares) | Superficie en 2015 (hectares) |
|--------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Portugal     | 725,000                       | 1,450,000                     |
| Espagne      | 510,000                       | 901,000                       |
| Algérie      | 460,000                       | na                            |
| Italie       | 225,000                       | na                            |
| Maroc        | 198,000                       | 541,000                       |
| Tunisie      | 60,000                        | na                            |
| France       | 22,000                        | na                            |
| <b>Total</b> | <b>2,200,000</b>              | <b>na</b>                     |

Source: APCOR et Congrès Mondial du Chêne Liège et du Liège.



Tout sur le liège

www.corkfacts.com





# En bref

## Les Guides britanniques décrochent le million

Les Guides du Royaume-Uni ont relevé le défi qui leur avait été imposé l'an passé, en collectant plus d'un million de bouchons de liège en moins de 12 mois.

Dès le lancement du programme de recyclage du liège naturel parrainé par Amorim en novembre 1999, les Guides ont eu pour objectif le recyclage d'un million de bouchons de liège au cours de la première année.

Leur énorme intérêt pour le recyclage du liège ainsi que leur désir de contribuer à la protection de l'environnement les ont conduit à dépasser toutes les attentes en atteignant le million bien avant le premier anniversaire du programme.



Les Guides britanniques ont collecté un million de bouchons de liège.

## Le Séminaire de Napa Valley

Amorim a poursuivi son programme d'information mondiale de l'industrie grâce au séminaire organisé par Amorim Cork America au Culinary Institute of America à Sainte Hélène, le 15 novembre.

Près de 125 viticulteurs et représentants de l'industrie ont participé au séminaire ouvert par le vice président directeur général de Amorim & Irmãos, António Affonso de Barros.

La principale présentation a été faite par Pascal Chatonnet du Laboratoire Excell en France. Il a présenté une étude sur l'utilisation des différents types de bouchage et de la contamination par les brettanomyces au cours de la maturation du vin.

## Un engagement écologique

L'engagement de Amorim envers l'environnement et pour la réduction de l'impact écologique de la production de liège a une nouvelle fois été démontré, Amorim II ayant obtenu son accréditation ISO14001. Appartenant au Groupe Amorim, Amorim II fournit en liège les marchés portugais et espagnol.

Cette norme internationalement reconnue est directement relative aux pratiques écologiques et met en exergue le dévouement

de Amorim pour obtenir les plus hautes normes existantes dans tous les domaines de la production du liège.

## Certification de la qualité du liège

Sept sociétés du Groupe Amorim ont obtenu la certification du Bureau Veritas, l'organe indépendant d'accréditation de l'industrie du liège.

Parmi les sociétés ayant obtenu ce statut, on citera Amorim & Irmãos, Ponte de Sôr, Raro et Champcork. Les autres sociétés sont actuellement soumises au processus de certification.

## Champcork passe le cap du milliard de bouchons vendus

Champcork, la société du Groupe Amorim spécialisée dans la production de bouchons de champagne, vient de vendre son milliardième bouchon de champagne.

Ce chiffre fait référence aux bouchons de champagne produits de façon traditionnelle - constitué de deux disques de liège et d'un corps en liège aggloméré.

Au cours de ses 16 ans d'existence, Champcork a été le fournisseur des producteurs de champagne et de vins effervescents les plus prestigieux au monde.

## Les Grands Prix de l'Académie Amorim

La salle de vente aux enchères de Christies' à Londres, a accueilli la présentation du huitième Grand Prix de l'Académie Amorim.

Ce prix, d'une valeur de 5.000 Euros, a été décerné au Professeur Takatoshi Tominaga de la Faculté d'Oenologie de Bordeaux 2 pour sa thèse de doctorat sur les composants aromatiques du sauvignon blanc, qui n'avaient jusqu'alors pas été identifiés.

Le président de l'Académie, Robert Tinlot, a déclaré que la thèse du Professeur Tominaga était une contribution théorique et pratique des plus importantes sur ce sujet.

Le prix 'Coup de Coeur' a été décerné à Jean-Pierre Got pour son ouvrage, 'Le Verre de Vin dans la Peinture Hollandaise de l'Age d'Or'.



De gauche à droite : Robert Tinlot (Président de l'Académie Amorim), Jean Pierre Got (Coup de Coeur 2000), Takatoshi Tominaga (Grand Prix 2000), Joaquim Amorim (Vice-président du Groupe Amorim)



La vidéo Amorim raconte l'histoire de la production du liège.

## De l'écorce à la bouteille - la vidéo

Toute l'histoire du liège - du chêne liège à la bouteille - est à présent disponible en vidéo. Elle ne coûte que 20 dollars australiens, frais de port inclus.

Tourné au Portugal, cette vidéo VHS de 13 minutes raconte l'histoire du liège, de la forêt aux usines de production de pointe de Amorim. La vidéo présente les différentes étapes de la production au sein des sites de fabrication de Amorim.

On y découvrira un document spécial sur la récolte du millénaire du Whistler Tree, la plus vieille essence de chêne liège du monde.

Pour commander un exemplaire de cette vidéo, adressez la somme de 20 dollars australiens en chèque ou par mandat postal à: Bark to Bottle Video, c/- Clifton Consulting Services, Level 6, 189 Flinders Lane, Melbourne VIC 3000, Australie.

## L'heure du Festival a sonné en Afrique du Sud

Amorim Cork South Africa a joué un rôle de premier plan lors du festival vinicole annuel organisé par la première exploitation du Cap Ouest, Villiera Wines.

Villiera organise ce festival sur une période de deux semaines dans ses caves et accueille 600 clients en provenance du monde entier.

Le thème de cette année était 'l'art de fabriquer du vin et ses produits associés'.

Invité à présenter 'l'art de produire du liège', Amorim s'y est employé en faisant diffuser des informations tout au long de l'événement.

Un questionnaire a révélé l'adhésion unanime au liège en tant que mode de bouchage, 100 pour cent des réponses citant le liège naturel comme mode de bouchage préféré pour les bouteilles de vin.

## Laissez nous un message

Pour obtenir d'avantage d'informations sur le liège et/ou Amorim, merci de laisser un message à: l'Editeur, De l'écorce à la bouteille

Fax: 61 3 9654 3785 Internet: [www.corkfacts.com](http://www.corkfacts.com)

E-mail: [Francisco\\_Brito\\_Evangelista@amorim-irmaos.pt](mailto:Francisco_Brito_Evangelista@amorim-irmaos.pt)