

# PASSION



Real Cork. Real Wine.



## Vrai liège, Vrai vin

Si, pour faire un grand vin, il faut faire preuve de passion et de sagesse, pour pouvoir capturer ses multiples saveurs et parfums dans une bouteille, il faut faire preuve de savoir et, surtout, avoir un label de qualité indéniable, un bouchon du liège le plus pur.

Vin et liège. Deux produits en tout différents, mais en tout complémentaires.

Il y a longtemps qu'ils partagent une histoire commune, des traditions séculaires et d'infinis instants de plaisir. C'est ce que prouvent d'innombrables vestiges du passé, des amphores romaines scellées par des bouchons de liège, à une des bouteilles les plus anciennes jamais trouvée, récupérée d'un galion naufragé et remplie d'un vin de Porto de plus de 350 ans qui - le croyez-vous! - était encore buvable; ou bien encore tous les grands vins de renommée et prestige qui continuent à ne pas se passer de ce bouchon purement naturel, symbole de qualité et longévité. Des noms mythiques qui éveillent les émotions et inspirent le respect - les Portos Vintage Quinta do Noval, Fonseca, Taylor's ou les célèbres Grands Crus de Bordeaux -, et qui, aujourd'hui encore, font l'histoire.

C'est uniquement à ces bouchons naturels, produits exclusivement à partir du liège extrait des chênes-liège qui atteignent un demi-siècle d'existence, que les producteurs de vin les plus réputés confient le fruit précieux de leur travail, surtout celui destiné à être conservé, vieilli et apprécié ultérieurement, lors d'un rituel immuable et indispensable: choisir ce vin spécial patiemment gardé pour une grande occasion, apprécier la force de son bouchon en ouvrant la bouteille, le décanter, le laisser respirer et, finalement, le servir, et sentir son bouquet en le savourant seul ou accompagné, une expérience de pur plaisir.



## Vrai Liège, Vraie Nature

Tout comme les vignobles de la vallée du Douro ou de la forêt atlantique du Brésil, les forêts de chênes-lièges sont un écosystème très particulier, d'un équilibre délicat, qui ne survit que dans le bassin méditerranéen, surtout dans les régions du sud de la Péninsule Ibérique et d'influence Atlantique, comme le Portugal, le pays ayant la plus grande surface de chênes-lièges du monde (730 mille hectares, environ, soit 33% de la surface mondiale).

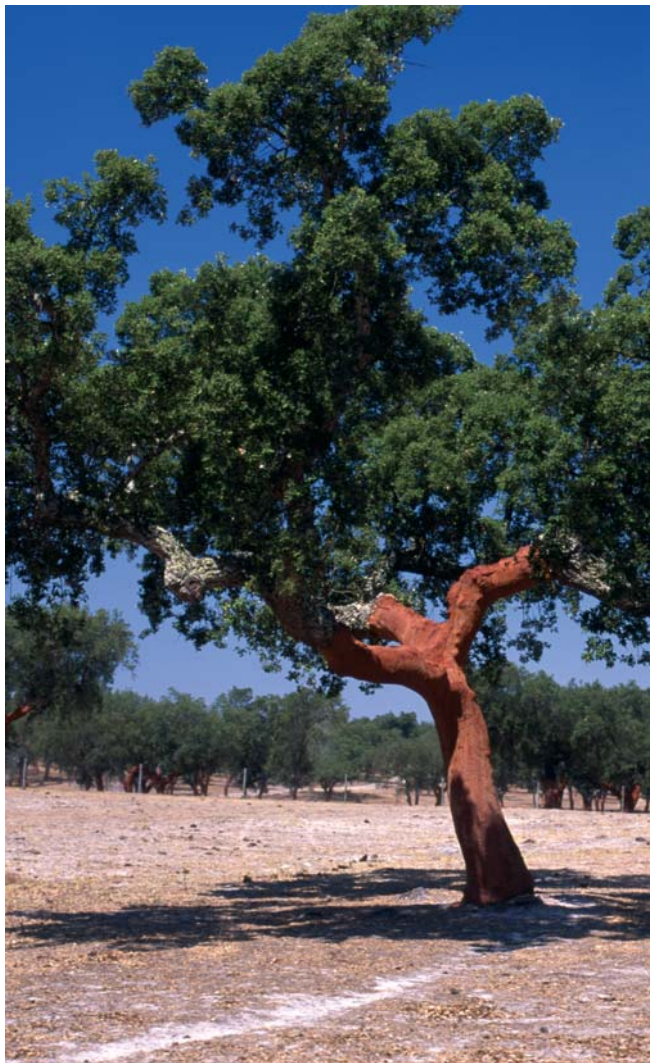
Considérée patrimoine national, il y a des siècles que la subéraie est légalement protégée. Son abattage est interdit et ses plantation et exploitation sont encouragées. Le Portugal a été le pionner de cette initiative qui s'est avérée être justifiée puisque, actuellement, l'extraction du liège pour la fabrication de bouchons est devenue une industrie d'une énorme importance économique. Le Portugal en est le premier exportateur et transformateur mondial.



## Vrai liège, Vraie Biodiversité

Arbres imposants, les chênes-lièges peuvent atteindre 25 mètres de haut et vivre jusqu'à 300 ans, servant toujours ceux qui les entourent: la population qui, périodiquement, extrait leur écorce si spéciale et aux qualités si polyvalentes qu'elle surprend toujours la communauté scientifique. Sa capacité de régénération est telle que, même sans herbicides chimiques, engrais ou irrigation, au cours de neuf années qui séparent chaque écorçage (ou levée), l'écorce renaît et le liège est prêt à être à nouveau récolté. Un cycle de vie qui traverse les générations et assure la durabilité environnementale, puisque tous les écorçages sont faits avec soin.

“Celui qui s'inquiète de l'avenir de ses petits enfants, plante un chêne-liège,” disent, avec sagesse, les gens de la terre. Ils savent que leur avenir et celui de leurs descendants passe non seulement par l'exploitation du liège, mais aussi par le maintien de la très riche biodiversité environnementale des subéraies et même de l'équilibre climatique. En plus de la production d'oxygène, la structure cellulaire du chêne-liège est très particulière et le rend capable de retenir le dioxyde de carbone qui est la principale cause du réchauffement planétaire.





## Vrai Liège, Vraie Recherche et Développement

Même si le bouchon est le plus célèbre ambassadeur du liège dans le monde, l'utilisation de cette matière première dans d'autres domaines que pour le bouchage des vins tend à augmenter exponentiellement, grâce à la reconnaissance de ses multiples qualités, à un investissement croissant dans la recherche et l'innovation, ainsi qu'à un pari fort sur la qualité finale du produit. D'ailleurs, au cours des cinq dernières années, l'industrie portugaise a investi plus de 400 millions d'euros dans la modernisation, de nouvelles usines et technologies. De plus, dans le cadre du Code International des Pratiques Bouchonnières (CIPB) qui, en 1997, est devenu une référence internationale, a surgi, en 1999, la certification internationale SYSTECODE. Son objectif? Certifier les entreprises productrices de bouchons qui respectent les règles définies par le CIPB. En 2004, 274 entreprises ont été certifiées par le SYSTECODE. Près de 90% d'entre elles sont membres de l'APCOR.

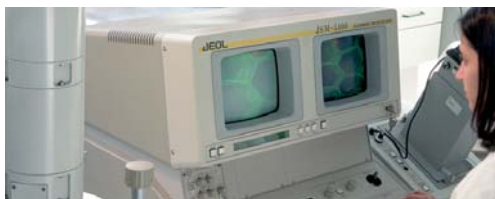
De plus en plus d'entreprises portugaises investissent en temps et argent dans l'application des systèmes de **certification de qualité** comme l'**HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control), un processus de contrôle de la production alimentaire ou les **normes ISO** (International Standart Organization), un vaste ensemble de processus de mise en œuvre mondiale. L'APCOR même développe un projet innovateur – **Recherche et Elimination de la Contamination du Liège par des**

**Haloanisoles** – basé sur l'utilisation de stratégies biotechnologiques. Nous pouvons également mentionner le **Symbios-The Knowledge of Nature**, un autre processus développé par le Centre Technologique du Liège (CTCOR) qui empêche la formation de composés chimiques responsables de ce que l'on appelle «goût de moisi», les chloroanisoles (connus sous le nom de TCA).

D'autre part, même si les bouchons naturels sont recyclables, les déchets générés par leur fabrication, bien que biodégradables, peuvent toujours être récupérés pour la production de granulats de liège qui seront ultérieurement utilisés pour la fabrication de ces bouchons et de beaucoup d'autres applications. Car dans l'industrie du liège, rien ne se perd, tout se transforme.

## Vrai Liège, Vraies Préférences du Consommateur

Les études de marché les plus récentes confirment unanimement une nette préférence pour les bouchons en liège de la part du consommateur de vin. En 2004,



la Wine Intelligence, la plus grande entreprise de conseil international de l'industrie du vin, a réalisé la première enquête sur l'attitude des consommateurs américains face à deux types de bouchon : le bouchon en liège et les capsules en aluminium. Les réponses n'ont laissé aucune marge de doute : les deux tiers des personnes interrogées ont estimé positif l'achat d'un vin ayant un bouchon en liège, 52 % d'entre elles ont rejeté les capsules en aluminium et seulement 1% a répondu ne pas aimer boire un vin scellé par du liège. Une autre grande victoire obtenue par le liège a été le résultat de l'enquête réalisée en ligne par le magazine américain Wine Spectator, la "bible" des publications sur le vin, qui en a fait la couverture. A la question «quel est le meilleur bouchon pour une bouteille de vin?», des milliers de cybernautes ont choisi le liège: 81%, contre 18% seulement préférant les bouchons à vis. Une victoire indéniable pour le liège. Finalement, il nous faut rappeler qu'une étude à grande échelle (Moulton Hall 2002) réalisée dans les principaux marchés de consommateurs de vin – U.S.A., Royaume-Uni et Australie -, a conclu que le bouchon de liège naturel est perçu comme un signe de qualité et un élément indispensable au rituel d'ouverture et de consommation d'une bouteille de vin, contribuant significativement à sa valorisation et à sa différenciation positive.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [realcork.org](http://realcork.org)

Photos | CTCOR, João Nunes da Silva, Nuno Correia, Virgílio Ferreira.

APCOR 2006





APCOR

Av. Comendador Henrique Amorim, nº 580 - Apt. 100

4536-904 Santa Maria de Lamas • Portugal

T. +351 227 474 040 • F. + 351 227 474 049

[realcork.org](http://realcork.org) | [realcork@apcor.pt](mailto:realcork@apcor.pt)



Icep Portugal



*prime*  
Iniciativa Programática da  
Modernização das Atividades