

AQUITAINE LIÈGE

— Bouchonnier de Grands Vins —

AQUITAINE LIÈGE

— Bouchonnier de Grands Vins —

“ŒUVRER
À L'ÉPANOUISSEMENT
DU VIN”



Un savoir-faire au service de votre vin

De toutes les étapes à franchir pour que votre vin soit à la hauteur de votre engagement et de l'attente de vos clients, **le choix du bouchon est capital.** En contact direct avec votre vin, il devra œuvrer à son vieillissement et à son épanouissement pour une dégustation optimale.

S'il ne fait aucun doute que le liège naturel est la meilleure solution de bouchage, un certain nombre de précautions doivent être prises.

Notre métier est de vous permettre de réussir cette étape, en choisissant un bouchon en liège naturel que nous aurons contrôlé et sélectionné pour que votre vin conserve toute sa fraîcheur et sa netteté aromatique.


Aquitaine Liège travaille pour cela depuis plus de 25 ans avec une méthode qui lui est propre et unique.



AQUITAINE LIÈGE

— Bouchonnier de Grands Vins —

À ce jour, plus de 500 propriétés
nous font confiance
parmi lesquelles les plus prestigieuses
des vignobles français.

A close-up photograph of cork bark, showing its characteristic layered and textured appearance. The bark is dark brown to black, with a rough, cracked surface. The layers are clearly visible, showing the natural growth pattern of the cork oak tree.

Tous nos lièges proviennent
du Portugal (Alentejo, Algarve)
et d'Espagne.

Notre méthode de sélection :

du chêne-liège au bouchon

**Aquitaine Liège est implantée au Portugal
pour intervenir au cœur de la fabrication.**

La qualité intrinsèque de la matière première étant la base de notre métier,
notre rôle sur place consiste à valider la sélection du liège
avant fabrication et d'en assurer **la qualité** avant chargement.

**Depuis 25 ans, nous prescrivons à nos partenaires des procédés
de transformation et de désinfection permettant d'améliorer
significativement la qualité finale :**

- Production en diamètre fort (25 mm)
- Stérilisation des lièges à la vapeur
- Prélavage des bouchons en solution hydro-alcoolique
- Désinfection au peroxyde aspect naturel
- Stockage à basse température

**Un lavage bio unique sans peroxyde a également
été développé par Aquitaine Liège.**

**Cette présence sur place est primordiale
et va s'accroître avec l'implantation d'une filiale en 2016.**



Contrôler **100 %** des lots

Notre méthode de travail :

du bouchon à la mise en bouteille

Notre département qualité, affilié à une chaîne interlabo, analyse à réception chaque lot de bouchons.

- 2500 bouchons sont goûtés chaque semaine par nos dégustateurs (analyse sensorielle).
- Autres analyses effectuées en interne : tests de capillarité, force d'extraction, masse volumique, contrôle d'hygrométrie, tests dimensionnels, analyse des résidus de peroxyde, tests de pression d'étanchéité aux liquides et aux gaz.
- Dosage des haloanisoles et des halophénols : plus de 1000 analyses effectuées par nos laboratoires partenaires.
- Un système de traçabilité est assuré par l'identification de tous les lots et par des enregistrements à chaque étape du contrôle.

En complément d'un tri optique systématique, Aquitaine Liège reste très attaché au tri manuel.


Chaque lot est trié au minimum 2 fois afin de retirer les défauts de fabrication, de matière première et d'obtenir des classes visuelles homogènes.

Le marquage est réalisé au feu ou à l'encre.

Nous proposons systématiquement à nos clients la possibilité d'orienter les bouchons.

Un complexe paraffine/silicone unique, développé par notre département R&D, optimise l'étanchéité du bouchage et homogénéise les forces d'extraction.

Une fiche technique, comprenant les analyses chimiques, mécaniques et organoleptiques est délivrée à chaque livraison.



“Être votre partenaire,
de la compréhension de vos besoins
jusqu’à la mise en bouteille.”

Valeurs, philosophie engagements

Une exigence permanente sur la qualité du liège

Contrôler 100 % des lots.

Ne jamais avoir de doute sur la qualité de vos bouchons.

Nous améliorer en permanence

Utiliser les dernières technologies, appliquer les résultats de notre département R&D, nous enrichir de retours d’expérience pour toujours mieux vous servir.

Vous écouter, vous conseiller, vous accompagner

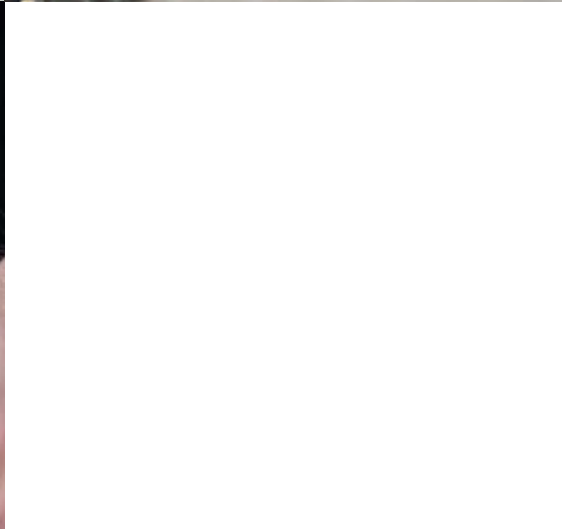
Pour choisir le bouchon le plus adapté à votre vin, à vos exigences et à vos attentes.

Être votre partenaire, de la compréhension de vos besoins jusqu’à la mise en bouteille.

Nous adapter et être réactifs

Notre société, à taille humaine, revendique avec fierté son approche qualitative et sélective de son métier.

Vous êtes un client unique pour lequel nous adaptons systématiquement nos services afin de répondre à l’ensemble de vos demandes





Le liège et votre environnement

100 % naturel,
écologique
et recyclable.

Un chêne-liège absorbe 2,5 à 4 fois plus de CO₂
qu'un arbre non exploité.

Les paysages des forêts de chêne liège
présentent un exemple d'équilibre
entre la préservation d'un écosystème et
le développement d'activités professionnelles raisonnées.



de vous à nous

Claude et Gilles DESGARNIER, garants du savoir-faire

Frédéric et Juliette FOURNIER, garants de votre service

Laurence SOUMET, Didier LACHAPELLE, Sandrine CHEN, à votre écoute

Julien BACCAUD et Alvaro FERREIRA, garants de la matière première

Catherine MUNICO, garante du contrôle qualité

Martine CABANAT et son équipe, garantes de la sélection

Michel VALLA et son équipe, garants de la finition



“Ne jamais avoir de doute sur la qualité de vos bouchons.”

LE LIÈGE, PRODUIT PRÉFÉRÉ DES CONSOMMATEURS

89,3 % des français **préfèrent** le bouchon en liège
à tout autre mode de bouchage

83,4 % considèrent que le liège est un gage de qualité pour le vin

96,3 % disent que le bouchon en liège perpétue
un savoir-faire traditionnel

ÉTUDE IPSOS-SOFRES RÉALISÉE EN AVRIL 2010

Z.A. Actipolis, 34 av. Ferdinand de Lesseps
33610 Canéjan, France
T. +33 (0)5 57 35 39 35 / contact@aquitaineliege.com

www.aquitaineliege.com