

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH . PENGLAI

OAKS & MORE

Inspirations 2019/2020



DEMPOTOS



Edito

Inspirations et émerveillement

Cette troisième édition de Oaks&More poursuit nos voyages, nos belles rencontres, nos moments partagés, et le bonheur de vous les présenter. Nous vous emmenons par le monde, à la découverte de savoir-faire, en nous plongeant dans l'étymologie, en nous mettant même dans la “peau” d’un chêne bicentenaire. Au fil des ans, ces inspirations complètent notre identité, nos valeurs, nos envies, mais aussi notre exigence.

Parmi toutes ces expériences, comment ne pas mettre en avant la formidable rencontre avec des écoliers, comme un miroir à la fois naïf et extralucide ? D’abord envisagée dans le sens de la transmission, elle a été une révélation sur nous-mêmes. Nous pensions donner et avons tant reçu ! Pussions-nous garder leur curiosité, leur simplicité et leur capacité d’émerveillement... Prenez votre souffle, inspirez, nous partons en voyage !

Inspirations and wonder

With this third edition of Oaks&More, we’re delighted to share with you our travels, the wonderful people we’ve met and the great times we’ve had. We’ll take you through the world on a voyage of discovery, immersing you in the fascinating world of etymology and even diving deep under the “skin” of a two hundred year old oak tree. Over the years, these inspirations have helped us build our identity, our values, our desires and also our need to seek out the very best.

Out of all these experiences, we should really shine a spotlight on our wonderful visit with a school class - naive, yes, but a completely honest look at us and the world around them! As an educational tool, it’s been a revelation. We’ve learned just as much as we taught! Can we regain their sense of curiosity, simplicity and capacity for wonder?

So take a deep breath, everyone. We’re off on an adventure!

— **François Witasse**, Président Directeur Général
Chief Executive Officer



Sommaire

Contents

4. TRANSMISSION / Tonneliers en herbe TRANSMISSION / Young coopers	32. ARÔMES DE FEU / Secrets d'un Alchimiste AROMAS OF FIRE / Secrets of an Alchemist
6. RENCONTRE / Ceps du Cap ENCOUNTER / In the Cape vineyards	38. RECHERCHE ET INNOVATION Genèse d'un produit RESEARCH AND INNOVATION Genesis of a product
10. BEAUX GESTES / L'âme et la matière ARTISTRY AND FINESSE / Soul and matter	42. VIGNOBLE DU MONDE Ornellaia, joyau d'une grande dynastie toscane WORLDWIDE VINEYARD Ornellaia: the jewel of a great Tuscan dynasty
14. PAROLES ET MÉTIERS / Élevage WORDS AND CRAFTS / Maturing	50. PORTRAIT D'UN ARBRE / Je suis un chêne PORTRAIT OF A TREE / I am an oak tree
20. CAP À L'OUEST / En route pour le Midwest HEADING WEST / On the road to Midwest	54. DEMPLOS INTERNATIONAL Une empreinte dans le monde DEMPLOS INTERNATIONAL A mark in the world
22. McGinnis, 50 ans d'une scierie familiale McGinnis: 50 years as a family sawmill	
28. Bourbon, élixir des grandes plaines Bourbon, elixir of America's great plains	

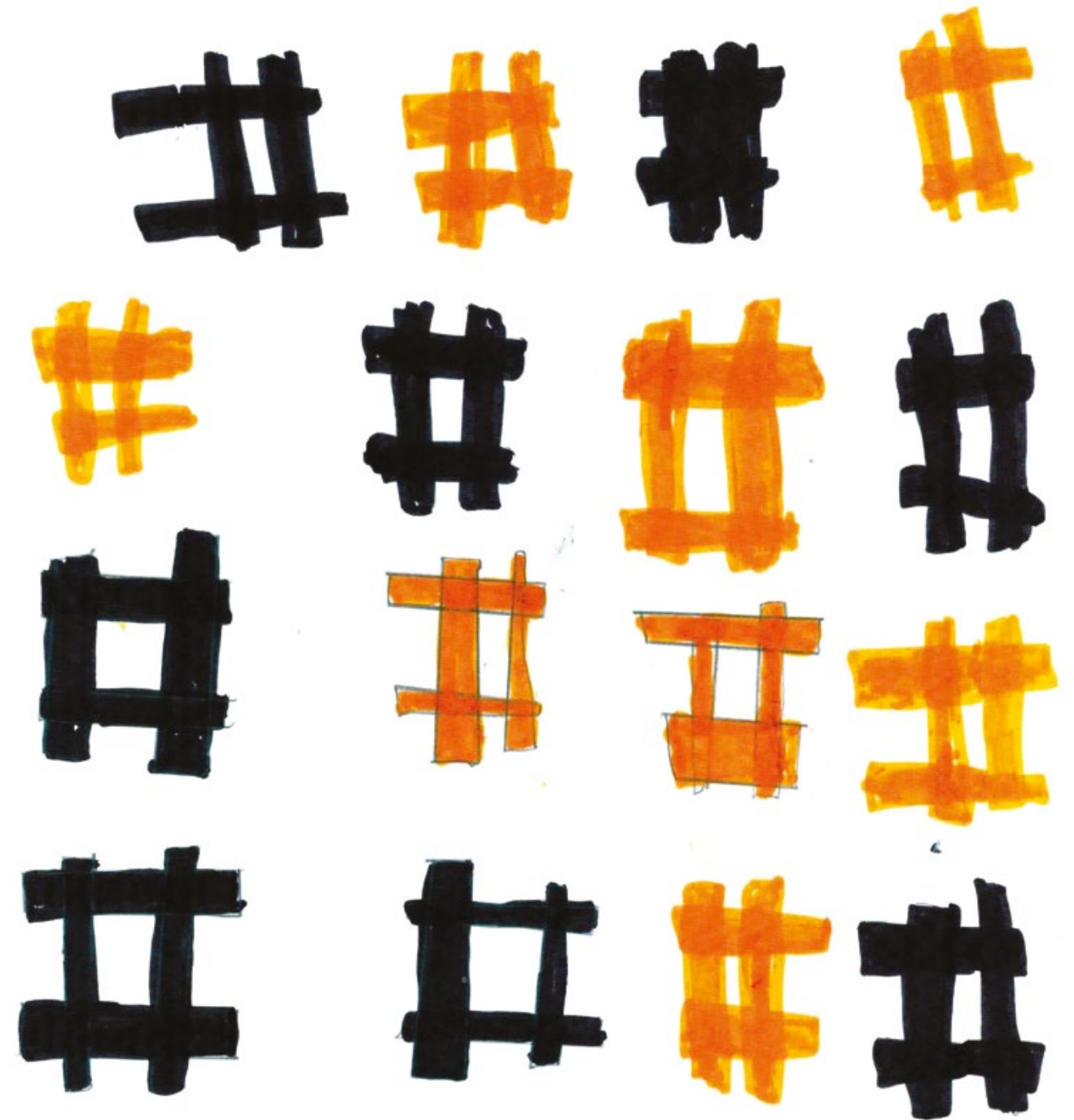
Tonneliers en herbe

Le 11 janvier 2019, la tonnellerie a reçu la visite des élèves de CE1 de l'école de Saint-Caprais-de-Bordeaux. Un vrai moment de partage illustré par de beaux dessins. Merci à eux !

Young coopers — On 11 January 2019, students from the elementary school of Saint-Caprais de Bordeaux visited the Cooperage. A moment of sharing illustrated with drawings.



Les dessins de Élis, Chloé et Thelma / Elisa's, Chloé's and Thelma's drawings



Le parc à bois vu par Mila / The parklands seen by Mila



Ceps du Cap

L'histoire d'un parcours hors du commun et d'une femme grandie loin des vignobles du Cap où elle sublime aujourd'hui les fruits de ce terroir baigné de la double influence des océans Indien et Atlantique.

In the cape vineyards — The story of the unusual journey of a woman born a long way from the Cape vineyards who now gets the very best out of the fruit of this terroir influenced by both the Indian and Atlantic Oceans.

Ntsiki Biyela incarne plus que toute autre les transformations qui ont marqué les trente dernières années de l'histoire d'Afrique du Sud. Première femme winemaker zoulou de son pays, elle symbolise le lien renoué entre des cultures longtemps divisées et le revendique. Un simple regard à l'étiquette choisie pour ses vins suffit à le comprendre. Le dessin d'unealebasse de bière que personifie cette figure nouvelle du vin sud-africain. Ntsiki Biyela is the supreme embodiment of the changes that have taken place in South Africa over the last thirty years. The country's first female Zulu winemaker, she symbolizes the coming-together of cultures long divided and proudly asserts this, as you can see from a glance at the label she has chosen for her wines: the drawing of a gourd of Zulu beer filled with a bunch of Cape grapes. Far from a decoration, it illustrates the alliance of traditions personified by this new figure in the world of South African wines.

Née loin du vin

Originaire de l'est du pays et plus précisément de la région du KwaZulu-Natal, Ntsiki Biyela garde un attachement indéfectible pour les terres de son enfance. Là-bas, près du village de Mahlabathini où elle grandit, ni grappe, ni raisin, rien que de la canne à sucre et de la banane, au point qu'en découvrant son premier pied de vigne, près du Cap en 1999, elle se demande *“ce qui peut bien pousser sur de si petits arbres”*. Si elle vient dans l'ouest, c'est pour étudier l'œnologie et la viticulture à l'Université de Stellenbosch. Alors qu'elle se destinait à la chimie, elle rejoint cette filière à la faveur de l'attribution d'une bourse d'études. *“Le vin m'a choisie”* explique-t-elle, ajoutant qu'elle se saisit de cette chance en s'investissant pleinement dans cette spécialité dont elle ignore tout. À 20 ans, elle boit son premier verre de vin. Évoquant cette dégustation initiale, elle se souvient que le breuvage qu'on lui présente en annonçant des notes florales et fruitées lui semble alors tout simplement *“horrible”*. Curiosité, volonté et ténacité, il en faut davantage pour rebuter la future vigneronne qui apprend à distinguer les arômes d'un verre comme à aimer cet univers porteur de valeurs dans lesquelles elle se reconnaît. C'est ainsi que l'étudiante qui à son arrivée dans cette région ne parlait même pas l'Afrikaans, obtient son diplôme en 2003. ►

Born far from the vineyards

Born in the east of the country, in the KwaZulu-Natal region, Ntsiki Biyela has maintained close ties with the land of her childhood. There were no grapes near the village of Mahlabathini where she grew up, only sugar cane and bananas, to the extent that, when she saw her first vines near Cape Town in 1999, she wondered *“what can grow on such small trees”*. She moved west to study oenology and viticulture at Stellenbosch University. She had originally chosen to study chemistry but joined this course after having been awarded a scholarship. *“Wine chose me”* she explains, adding that she took up the opportunity and became fully involved in this speciality about which she knew nothing. She drank her first glass of wine at the age of 20. Looking back to this first tasting, she remembers that the wine that was presented to her has having “floral, fruity notes” seemed to her to be quite simply *“horrible”*. But it would take much more than this to deter the future winemaker: curious, determined and tenacious, she learned to recognise the aromas in a wine and to love this environment that represented values that she shared. And so the student, who arrived in the region not even speaking Afrikaans, was awarded her degree in 2003. ►



Étoile du vin sud-africain

Ntsiki Biyela rejoint le domaine de Stellekaya en 2004. Faut-il voir un signe dans ce nom qui signifie “la maison des étoiles” ? Toujours est-il que la jeune recrue se révèle vite comme une étoile montante. Au sein de ce vignoble des hauteurs de Stellenbosch, elle ne tarde pas à faire la preuve de son talent et se voit récompensée du prix Michelangelo dès son premier assemblage rouge. Cinq ans plus tard, en 2009, Ntsiki Biyela est nommée femme winemaker de l'année. La jeune femme poursuit sur sa lancée et part à la découverte d'autres horizons viticoles, à l'occasion de vendanges en Toscane et en France. Les deux séjours qu'elle effectue dans le Bordelais expliquent sans doute en partie son inclinaison pour les vins d'assemblage. Lors d'un premier voyage, en 2005, alors qu'elle sort tout juste de l'université, elle observe de près la mise en œuvre de certaines techniques de vinification et mesure les défis auxquels font face les vignerons bordelais en terme de maturité.

Touche bordelaise

Quand elle fonde sa maison de vin en 2014, elle n'oublie pas ses séjours bordelais. Sur les quatre vins qu'elle façonne, on retrouve trois monocépages et un vin d'assemblage ! Louant un espace dans un chai d'élevage, elle élabore à partir de fruits sélectionnés dans des propriétés de la région du Cap-occidental, un sauvignon blanc, un cabernet sauvignon, un chardonnay et un assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot. “*Rien n'est facile*” dans l'accomplissement de cette aventure sans précédent. Malgré les difficultés qui jalonnent les premières années, la vigneronne ne dévie pas de la voie qu'elle s'est tracée. Elle met tout en œuvre pour que ses vins reflètent le plus naturellement possible les subtilités de leur terroir. Sa patience et sa volonté portent leurs fruits. Aslina Wines connaît une croissance régulière et passe d'une première production de 2 400 bouteilles à 17 000 aujourd'hui. Les vins de celle qui envisage la vinification comme un don et l'expression d'une passion, se vendent désormais aux États-Unis, en Europe et au Japon.

A star of South African wine

Ntsiki Biyela joined the Stellekaya winery in 2004. Was the name – “house of the stars” – a sign? The young recruit soon showed herself to be a rising star. She soon proved her talent in these vineyards on the heights of Stellenbosch and was awarded the Michelangelo prize for her first blended red. Five years later, in 2009, Ntsiki was named as female winemaker of the year. She kept moving onwards and upwards, setting off to explore other winemaking horizons and working with harvests in Tuscany and France. The two periods she spent in the Bordeaux region no doubt explain in part her inclination towards blended wines. During her first trip, in 2005, when she had just left university, she was given a close-up view of the use of certain vinification techniques and was able to measure the challenges facing Bordeaux winemakers in terms of maturity.

The Bordeaux touch

When she founded her own wine label in 2014, she didn't forget the time she spent in the Bordeaux region. Of the four wines she made, three were varietals and one was a blend! Renting space in a maturing cellar, she took selected grapes from estates in the Western Cape region and made a sauvignon blanc, a cabernet sauvignon, a chardonnay and a blend of cabernet sauvignon, cabernet franc and petit verdot. “*There was nothing easy*” about this unprecedented adventure. Despite the difficulties she experienced over the first few years, she refused to change the course she had set for herself. She did her utmost to ensure that her wines reflected the subtleties of their terroir as naturally as possible. Her patience and determination were rewarded. Aslina Wines enjoyed steady growth from an initial production of 2,400 bottles to 17,000 today. The wines of a woman who sees vinification as a gift and the expression of a passion are now sold in the US, Europe and Japan.

Entre filiation et transmission

Ntsiki Biyela a forgé sa réussite à force de persévérance, inspirée par le modèle de la femme qui l'a élevée. Elle emprunte à cette grand-mère qui “*savait toujours trouver le bon chemin*” son prénom, Aslina, pour nommer ses vins. Elle parle de cette aïeule à qui elle doit une grande partie de sa réussite comme “*un pilier, une représentation vivante de l'amour, un tout, une femme d'une importance qu'on ne peut exprimer avec des mots*”. Alors, en un second hommage, elle donne à son vin d'assemblage, son préféré avoue-t-elle, le surnom de cette aïeule : “Umsasane”. Ce vin d'une structure charpentée, onctueuse et complexe hérite ainsi du diminutif de cette femme exemplaire, qui se trouve être le nom zoulou de l'arbre parasol : source de protection et de réconfort pour qui traverse la savane aux heures les plus chaudes. Dans sa réussite, Ntsiki Biyela n'oublie pas les mains qui se sont tendues et l'ont accompagnée sur son parcours. Et comme avec le vin, on en revient toujours à la notion de don, elle transmet aujourd'hui ce qui lui a été offert en accompagnant de jeunes viticulteurs et en siégeant au conseil d'administration de la “Pinotage Youth Development Academy”. Son histoire est propice à susciter des vocations et sa portée dépasse sa personne pour embrasser le destin de tout un pays. ■

Filiation and transmission

Ntsiki Biyela has succeeded through perseverance, inspired by the model of the woman who brought her up. She used the first name of her grandmother, Aslina, who “*always knew how to find the right path*” to name her wines. She speaks of this matriarch to whom she owes much of her success as “*a pillar, a living representation of love, of a whole, a woman of an importance that you can't express with words*”. So, as a second tribute, she has given her blended wine, which she confesses to be her favourite, her grandmother's alternative name: “Umsasane”. With its bold, smooth, complex structure, this wine has inherited the nickname of this exemplary woman, which is the Zulu name for the umbrella tree, a source of protection and comfort for anyone crossing the savannah at the hottest time of day. In her success, Ntsiki Biyela has not forgotten the hands that reached out and supported her through her young life. And, as with wine, we keep coming back to the notion of giving: today, she is passing on what was offered to her by supporting young winemakers and sitting on the board of directors of the “Pinotage Youth Development Academy”. Her contribution goes beyond patronage and welcoming trainees. A story that encourages others to follow her example, a story that goes beyond her own sphere to change the destiny of an entire country. ■



L'optimiste invitée du Château d'Arsac

En 2013, Demptos présente Ntsiki Biyela à Philippe Raoux. Toujours à la recherche de nouveaux talents pour exprimer les richesses de son domaine, il invite la vinificatrice sud-africaine à venir à Arsac, interpréter des parcelles choisies dans le cadre de sa “Winemakers' Collection”. Elle façonne alors une cuvée trait d'union entre les continents et les cultures. Ce vin caractérisé par sa fraîcheur et sa vitalité est baptisé “L'Optimiste”, à l'image de sa créatrice confiante et souriante tout au long de l'élaboration de ce millésime pourtant marqué par des conditions climatiques très difficiles.

Château d'Arsac's guest optimist

In 2013, Demptos introduced Ntsiki Biyela to Philippe Raoux. Always on the lookout for new talent to express the treasures of his estate, he invited the South-African vinifier to come to Arsac and interpret some parcels chosen as part of his “Winemakers' Collection”. She produced a wine that bridged the gap between continents and cultures. Characterised by its freshness and vitality, the wine was named “L'Optimiste” as a tribute to its creator, who remained confident and smiling throughout the production of a vintage that was marked by very difficult weather conditions.

Aller plus loin / More information: www.aslinawines.co.za

L'âme et la matière

Sculpteur sur bois, Michel Tillinac perpétue les gestes et savoir-faire d'une tradition multiséculaire consistant à habiller d'un blason les “monstres” des chais des propriétés du monde entier.

Soul and matter — A sculptor in wood, Michel Tillinac embodies the skills and techniques of an age-old tradition. He carves coats of arms into the “monsters” - the huge wine vats - used in wine cellars, which are then shipped to estates around the world.

Autrefois

Foudre et sculpture sur bois semblent indissociables et remontent aux temps les plus anciens. Façonnés à l'origine pour conserver le vin perçu au titre de l'impôt certains de ces fûts aux dimensions gigantesques ont traversé les siècles. Les plus vieux datent de la Renaissance et tous ou presque affichent des sculptures en bas-relief. Ainsi, l'art d'ornementer d'une gravure la paroi du tonneau visible dans le chai serait-elle tout aussi ancienne que ces géants de bois eux-mêmes. Dépositaire de cette pratique ancestrale, Michel Tillinac habille aujourd'hui les foudres de ses clients de l'emblème de leur domaine ou du signe qu'ils se sont choisi pour venir souligner l'élégance de ces barriques immenses façonnées pour accueillir le vin à venir, tout en portant haut le nom de leur maison.

Lettres de noblesse

Blason, scénette, décor ou motif unique, les réalisations de Michel Tillinac répondent aux commandes de clients d'origines diverses. S'il s'agit le plus souvent de grands domaines, “il m'est également arrivé de travailler pour des petits producteurs souhaitant marquer d'une sculpture un millésime particulier ou une grande date”, se souvient-il. De même, la sculpture sur foudre ne connaît-elle pas de frontière et, se retrouvent dans les propriétés de tous les continents ces grands tonneaux gravés issus de commandes venues aussi bien d'Europe, que d'Amérique, mais aussi de Chine, d'Afrique du Sud, d'Australie et de Nouvelle-Zélande. “L'idée, c'est de conférer une personnalisation à l'objet par la sculpture”, explique Michel Tillinac. Il en va des foudres comme de toute autre pièce d'ébénisterie poursuit celui qui, au moment de cette rencontre, travaille à l'ornementation d'une viole de gambe, sculptant son manche pour en faire un instrument de musique à nul autre pareil. “Je crois que c'est cette même volonté d'identification qui prévaut pour les foudres, une volonté de marquer une pièce et d'en faire un objet unique”, poursuit l'artisan qui aime à dire que la sculpture raconte une histoire, celle du sculpteur et de celui qui lui passe commande. La retranscrire le plus fidèlement possible permet à chacun de se l'approprier. ►

Once upon a time

Wooden casks and wooden sculpture have gone hand in hand for centuries. Originally created to contain wine paid as tax, some of these enormous barrels have stood the test of time and are still around today. The oldest date back to the Renaissance, and almost all feature bas-relief sculptures on them. As such, the art of decorating the sides of the barrel visible in the cellar seems to be just as old as the giant casks themselves. The latest in a long line of such sculptors, Michel Tillinac carves his clients' coats of arms or symbols into their casks, showcasing the elegance of their estate and of these enormous wine barrels. In this way, each barrel can be a fine representative of their winery.

Fame and glory

Ranging from shields and scenes to decorations and unique patterns, Michel Tillinac sculpts for clients around the world. While it's most often the largest estates who call on his services, he has “also worked for smaller producers looking to commemorate a particular vintage or date with a sculpture”, says Michel. Similarly, these are not restricted to French producers - you'll find his sculptures gracing enormous barrels in Europe, America, China, South Africa, Australia and New Zealand. “The idea is to personalise the object through sculpture”, he explains. For him, sculpting a barrel is like any other fine wood carving. As with a violin, you sculpt its form to make it unlike any other instrument in existence, a truly unique piece. “I think that it's a desire to identify the barrels that does it - a need to put your mark on an item and turn it into something unique” says the artisan, for whom a sculpture will always be there to tell the story of the sculptor and the client. And by recreating it as accurately as possible, both can incorporate it into their own stories. ►

Bringing a design to life

In a workshop, the artisan can work with the material laid flat in front of him, but in a cooperage he must work directly on the base of the barrels, explains Michel Tillinac. “Here, you must learn to work vertically and at height”, he continues, adding that some projects even require him to build scaffolding for access. Aside from the material being sculpted vertically, the technical demands are the same as any other wood sculpture. The key difference, however, is that there is zero margin for error when working directly on a barrel. “It’s common to work with heraldry - the designs are so complex that it requires a degree more care and attention than normal”, he says. Here, each element of a coat of arms is important in its own way. What makes it even more difficult is that the initial design is frequently a two-dimensional digital image.

It’s up to the sculptor to provide volume and bring it to life. Whether adding relief, hollowing figures or underscoring with black, there are a whole host of techniques which allow the sculptor to fully express the desired design. The challenge for the artisan is to use the right movement, the right technique to reflect the soul of the initial design in three dimensions. Have there been any projects in particular that have earned a place in his heart? “Every sculpture is different. The work is never the same twice; it must be renewed with each new order”. This sculptor is always ready to “immerse himself fully, in order to fully understand the design and bring it to life in the wood”. However, there have been a number of pieces which have been memorable for their complexity or originality, says Michel Tillinac, with designs as unusual as pigs or meat slicers.



Animer le dessin

Alors qu’à l’atelier il façonne à plat, en tonnellerie l’artisan sculpte directement sur le fond des fûts, explique Michel Tillinac. “Ici, il nous faut apprendre à travailler à la verticale et en hauteur ” poursuit-il ajoutant que certaines réalisations nécessitent même l’installation d’un petit échafaudage. En dehors de cette dimension verticale, les exigences techniques sont les mêmes que celles de la sculpture sur bois. Si ce n’est qu’en foudrerie, où l’on travaille à même le foudre, le droit à l’erreur n’existe pas. “Parce qu’elle touche souvent à l’héraldique dont les dessins peuvent être très complexes, la foudrerie nécessite peut-être plus de rigueur”, estime-t-il. Dans cette discipline, chaque élément du blason a son importance. L’exercice est d’autant plus difficile que l’élément de départ est bien souvent un dessin à plat réalisé sur ordinateur.

C’est la sculpture qui apporte les volumes et confère une vie au sujet. Relief, travail en creux, surlignage de noir, les techniques se répondent et se complètent pour trouver dans le bois la juste interprétation du motif. Le défi réside dans la capacité du sculpteur à exécuter le geste qui permettra de restituer en trois dimensions la vérité du dessin transmis. Existe-t-il une œuvre ayant suscité chez lui un coup de cœur ou plutôt un coup de foudre ? “Toutes les sculptures sont différentes, l’exercice n’est jamais le même et se renouvelle à chaque commande” indique celui qui avoue “s’investir de la même manière pour comprendre au mieux le dessin, l’interpréter, l’animer sur le bois”. Cependant, il est des pièces dont on garde mémoire pour leur complexité ou leur originalité raconte Michel Tillinac qui s’amuse d’avoir pu sculpter des sujets aussi inattendus qu’un cochon ou un tranchoir.

Diversité

En ébénisterie comme dans tout autre domaine de l’artisanat d’art, l’agilité vient avec les années. Patience et persévérance sont requises avant d’atteindre la maîtrise recherchée. S’il existe quelques écoles ou filières, le plus souvent le métier s’apprend sur le tas. Michel Tillinac évoque “un apprentissage long et difficile” dans la mesure où il faut du temps avant de parvenir à “faire ce que l’on veut”. Le métier est exigeant et la foudrerie plus encore peut-être. Avant de travailler pour la tonnellerie, ce qu’il fait depuis près de dix ans, Michel Tillinac s’est formé à la sculpture sur bois dans différents ateliers d’ébénisterie du centre de la France. Après trois ans en Angleterre, il est revenu s’installer en Corrèze en 1981 pour n’en plus bouger. Travaillant exclusivement le bois, son inspiration se renouvelle à chaque projet, une diversité qui lui plaît plus que tout. Restauration de meubles anciens, décoration ou encore lutherie, “les univers varient ” se réjouit celui qui a récemment été amené à façonner des sons en s’associant à un facteur d’orgue pour reconstruire à l’identique l’instrument qui ornait au XVIII^e l’Église Saint-Gilles d’Étampes. ■

Diversity

As with any other craft, a wood sculptor's skill and agility is built up over the years: patience and perseverance are essential if you are to become a master craftsman. And while there are schools and programmes to teach newcomers, it is much more common to learn directly on the job. Michel Tillinac reflects on a “long and difficult apprenticeship”, requiring a great deal of time before he learned to “do what he wanted to”. The carpentry trade is a demanding one, and this is truer still for barrel sculpting. Before working for the cooperage (where he began almost a decade ago), Michel Tillinac trained as a wood sculptor in a series of carpentry workshops in Central France. After a three-year stint in England, he returned to his native Corrèze in 1981 and remains there to this day. Working solely with wood, he gains fresh inspiration with every project. It's the sheer diversity of his work that he loves: whether he's restoring old furniture, carving decorations or building lutes, “there’s so much variety to it”. Recently, he even worked alongside an organ-maker to build an identical reproduction of the organ in the 18th century church of Saint-Gilles d’Étampes. ■



Photographies réalisées à la Foudrerie Joseph François
Photographs taken at “Foudrerie Joseph François”

Élevage /ɛl.vaʒ/ *n.m.*

Essai autour de la polysémie d'un terme qui en œnologie désigne une opération aussi riche et complexe que les arômes qu'elle contribue à révéler.

About maturing — An essay on the multiple meanings of the word “élevage” which, in oenology, is used for an operation (maturing) that’s as rich and complex as the aromas that it helps to reveal.



La grande Histoire

Au premier sens du terme, l'élevage désigne “ l'ensemble des opérations ayant pour objet la multiplication et l'éducation des animaux domestiques ”. Apparue plusieurs millénaires avant le début de notre ère, l'activité consistant à domestiquer des bêtes pour s'en nourrir marque une étape majeure de l'histoire de l'humanité. Un peu partout sur terre, Moyen Orient, Chine, Sahara ou Cordillère des Andes, on retrouve pendant la période allant de 12 500 à 7 500 av. J.-C, des vestiges attestant de cette transition qui conduit à la sédentarisation des cueilleurs-chasseurs. L'homme devenu cultivateur-éleveur ne passe plus son temps à la recherche de sa pitance, ce qui ouvre la voie à de très nombreuses avancées, à commencer par la maîtrise des arts du feu et des techniques métallurgiques. L'être humain évolue, progresse et s'élève.

Éducation et œnologie

Arrêtons-nous ensuite sur un autre sens du vocable élever qui, lorsqu'il appartient à l'univers infantile, sert à qualifier l'action “ d'allaiter, nourrir, entretenir un enfant ” puis par extension “ instruire, développer, donner de l'éducation ”. Élever, s'apparente alors à éduquer. C'est l'apport de l'acquis à ce qui est inné. Pères, mères et maîtres guident l'évolution de l'enfant, corrigeant ses défauts, lui instillant notions et valeurs. L'adulte affine, cultive, construit et forme. D'une certaine manière, on peut dire qu'il façonne la nature du petit enfant pour lui permettre d'exprimer pleinement son potentiel et parvenir au meilleur de lui-même. Au jeu des analogies et rapprochements, on ne se situe plus très loin de l'accompagnement qu'aux chais le vigneron apporte aux fruits de la récolte et, ainsi d'un autre sens du mot élevage. Ce n'est plus l'enfant, mais le vin qui devient l'objet d'un “ ensemble de soins visant à l'amener à sa qualité optimale ”. En œnologie, l'élevage correspond à cette phase de l'élaboration des vins, succédant aux fermentations et tendant à améliorer leur stabilité, affiner et compléter leur caractère gustatif et olfactif, de même qu'à assurer la révélation et l'expression de tout leur potentiel. ►



Overall history

In its initial meaning, the word “élevage” was used for “all the tasks involved in breeding and rearing domestic animals”. This activity, which first appeared several thousand years BC and consisted of domesticating animals as a source of food, marked a major step in man’s history. Almost all over the world – the Middle East, China, the Sahara and the Andes Cordillera –, remains have been found that confirm this transition that led to the settlement of the hunter-gatherers during the period 12,500 to 7,500 BC. Man became a farmer and livestock breeder and no longer spent his time searching for his pittance. This opened the way for many areas of progress, starting with man’s mastery of ceramics and metallurgical techniques. Human beings were evolving, progressing and rising up.

Education & oenology

Now let’s take a look at another meaning of the word “élever”, which, when used in reference to children, describes the action of “breastfeeding, feeding and looking after a child” then, by extension, “instructing, developing, giving an education”. So “élever” is related to “educate”, which means adding acquired knowledge to that which is innate. Fathers, mothers and teachers guide the child in his development, correcting his faults and instilling ideas and values. The adult refines, cultivates, constructs and trains. In a way, you could say that he shapes the young child’s nature to enable him to fully express his potential and bring out the best in himself. In the game of analogies and similarities, we’re not far from the way in which the winemaker “accompanies” the fruit of the harvest in the cellar, and therefore from another meaning of the word “élevage”. It’s no longer the child but the wine that becomes the subject of an “overall attention aimed at leading it to achieve its highest level of quality”. In oenology, “élevage” (maturing) is that stage in the production of wines that follows on from fermentation and aims to improve their stability, refine and add to their taste and aroma qualities and ensure that they reveal and express their full potential. ►

ageing
maturing
invecchiamento
maturazione
bring-up
levare
ausbau
crianza
affinamento
levantar

Tour du monde

Suivant le pays où l'on se trouve, l'origine et le sens du ou des termes retenus pour désigner cette opération, et les nuances qu'ils véhiculent, rendent bien compte de la complexité de l'élevage. Tandis qu'on vieillit les spiritueux, on élève les vins. Cette étape cruciale de leur composition conduit à leur stabilisation comme à l'augmentation des composantes de leur qualité. Chez les Anglo-saxons, ne se retrouvent pas les notions d'élevage animal et d'éducation. Leur *ageing* fait, en revanche, la part belle à l'idée du temps qui passe au cours de l'évolution oxydative longue des vins élevés. C'est également ce qui s'entend avec *maturing* qui signifie simplement que les vins vieillissent et, dès lors, vont en se bonifiant. De même, les Italiens parlent-ils de *maturazione* ou d'*invecchiamento*. *Bring-up* aurait pu rendre le *levare* de l'étymologie latine, mais ne s'utilise pas en œnologie. En revanche, l'*ausbau* germanique, la *crianza* espagnole, l'*affinamento* italien et le *levantar* portugais traduisent le porter haut, comme l'idée de soulever, de façonner, de parfaire et magnifier le vin.

World tour

Depending on which country we are in, the origin and meaning of the word or words used to describe this operation, and the nuances they convey, clearly demonstrate the complex nature of “élevage”. The French use the word “vieillir” (age) for spirits, and “élever” (mature) for wines. This crucial stage in their composition makes them more stable and increases the components of their quality. In the Anglo-Saxon countries we don't find the notions of animal rearing and education. Their word “ageing” places the emphasis on the idea of time passing during the long oxidative evolution of the wines being matured. The same is also understood with the word “maturing”, which simply means that the wines age and, as a result, improve. Similarly, the Italians talk about “maturazione” or “invecchiamento”. “Bring up” could have been used to interpret “levare” from the Latin etymology but is not used in oenology. On the other hand, the German “Ausbau”, the Spanish “crianza”, the Italian “affinamento” and the Portuguese “levantar” translate the idea of raising up, shaping, perfecting and enhancing the wine.



Révélation & création

Que l'on revienne au sens originel du mot avec le *levare* latin en passant par ses méandres et évolutions historiques, temporels et géographiques, élever désigne toujours une action positive. Dans sa forme traditionnelle, l'élevage tient à la mise en présence du vin, du bois et de l'atmosphère. Des interactions qui en découlent et de multiples autres paramètres liés aux options retenues par le vinificateur, naissent les arômes tertiaires qui viennent enrichir les notes, primaires et secondaires, issues du fruit et des fermentations. En fûts, l'élevage confère aux vins des nuances de boisé, grillé ou de vanille, tandis qu'une fois en bouteille, à l'abri de l'oxygène, le vin gagnera avec les années des notes de cuir, d'animal et d'humus. Extraire d'un vin et d'un millésime, même compliqué, la palette la plus riche et la plus représentative d'un terroir n'est jamais chose facile et relève, chaque saison, d'un exercice subtil oscillant entre révélation et création. ■

Revelation & creation

When we come back to the original meaning of the word with the Latin “levare” and its many historical, temporal and geographical twists, turns and evolutions, “élever” always describes a positive action. In its traditional form, “élevage” was based on the combined presence of wine, wood and air. From the resulting interactions and the many other factors linked to the vinifier's chosen options come the tertiary aromas that enrich the primary and secondary notes that have emerged from the fruit and the fermentations. In barrels, “élevage” gives the wines hints of oak, toasting or vanilla, while, once in the bottle shielded from oxygen, the wine will add leather, animal and humus notes over the years. Bringing the richest range of aromas most representative of a terroir out of a wine and a vintage, even complicated, is never easy: every season it's a subtle exercise that ranges between revelation and creation. ■



Sélection de produits
boisés en chêne français
pour cuves et barriques.

En route pour le Midwest

Invitation au voyage, pour un itinéraire dans le Missouri, au cœur des massifs forestiers américains, à la rencontre d'une scierie cinquantenaire, d'une boisson emblématique et d'une route mythique.

On the road to Midwest — Invitation to travel in the Missouri - at the heart of the American forests, in a sawmill that has just celebrated its 50th anniversary, on a mythic road with an iconic beverage.

Illustration réalisée par Delphine Bailly
Illustration made by Delphine Bailly



McGinnis, 50 ans d'une scierie familiale

McGinnis, les 50 ans d'une scierie familiale et 20 ans de coopération avec Demptos. Entretien avec Leroy, Don et Ben McGinnis.

McGinnis: 50 years as a family sawmill and 20 years of cooperation with Demptos. Interview with Leroy, Don and Ben McGinnis.

Chez McGinnis Wood Products, quatre générations travaillent ensemble. Comment se passe cette collaboration ? Comment gérez-vous les différences de perception liées à l'âge ? Qu'est-ce que cet éventail apporte à la scierie en termes de gestion, de savoir-faire, de marchés ?

***Leroy** — Au fur et à mesure que les années avancent, avec ceux de mon époque nous veillons sur les générations suivantes en les accompagnant dans la prise de responsabilités pour permettre à notre Maison de continuer de croître et prospérer.*

***Don** — Ça fonctionne plutôt bien pour nous. C'est une chance, car ce n'est pas donné à toutes les familles de pouvoir travailler ensemble, mais il semble qu'on ne se débrouille pas trop mal. À la scierie, nous nous concentrons sur la nécessité de faire avancer les choses et faire marcher le business. Être en famille présente l'avantage de travailler tous dans le même sens, avec le même objectif puisque la réussite de l'entreprise nous tient à cœur de la même manière. Et puis, nous avons chacun nos personnalités et nos expertises, vente, production, ingénierie et gestion, ce qui fait de nous une bonne équipe.*

***Ben** — Je n'ai jamais la sensation d'un fossé de génération entre nous. Nous faisons notre travail du mieux que nous pouvons. Je tiens compte, dans ma manière de faire, de la façon dont mon grand-père et les autres membres de la famille travaillent ensemble depuis des années et, j'espère que ma génération continuera dans la même voie.*

Comment envisagez-vous les changements à venir à la tête de votre Maison et cette période de transition ?

***Leroy, Don** — Nous devons continuer à intégrer les représentants des jeunes générations de notre famille et nous assurer qu'ils sont correctement formés. Ils occupent désormais des postes clés. Nous espérons que nos petits-fils, fils et neveux continueront de nourrir nos valeurs et travailler dans le même esprit que celui que nous avons toujours insufflé à cette société. Avec les années, des changements viendront. Mais nous sommes confiants car nous avons inculqué aux membres de notre famille une même philosophie du travail.*

***Ben** — Il est certain qu'avec les départs à la retraite des générations précédentes, il y aura des changements. Tout le monde travaille à se construire une place dans l'entreprise qui corresponde au mieux aux besoins de la scierie qui vont toujours en s'accroissant. Travailler en famille n'est pas très différent de ce qu'on peut vivre partout ailleurs à partir du moment où vous êtes dans un état d'esprit visant à faire avancer les choses. ►*

Leroy McGinnis



Don McGinnis



Ben McGinnis et un logger



Four generations work together at McGinnis Wood Products. How does this collaboration work? How do you cope with the differences in perception linked to age? What does this age range bring to the sawmills in terms of management, know-how and markets?

***Leroy** — As the years go by, those of us from my generation try to watch over the following generations and support them as they take on their responsibilities so that we can help the company continue to grow and prosper.*

***Don** — It works pretty well for us. We're lucky, because it's not every family that can work well together, but it seems that we get on reasonably well. At the sawmill, we focus on the need to move things forward and make the business work. The advantage of being a family is that we're all pulling in the same direction: we all have the same goals as we're all keen to see the company succeed. And then we each have our own personalities and skills - sales, production, engineering and management - which makes us a good team.*

***Ben** — I've never felt that there was a generation gap between us. We do our work as best we can. In the way I do things, I bear in mind how my grandfather and the other members of the family have worked together for years and I hope that my generation will carry on in the same way.*

How do you envisage the changes to come at the head of your company and this period of transition?

***Leroy, Don** — We need to keep on bringing in the representatives of the younger generations of our family and make sure they're properly trained. They're now working in key positions. We hope that our grandsons, sons and nephews will continue to cherish our values and work in the same spirit that we have always tried to bring to the company. Changes will come as the years go by but we're confident that we've taught the members of our family the same working philosophy.*

***Ben** — There are sure to be changes with the previous generations retiring. Everybody works to find a place in the company that best suits the needs of the sawmill, which are constantly growing. Working as a family isn't all that different to what you find anywhere else, as long as you have a frame of mind in which you're aiming to move things forward. ►*



Alors que la scierie fête ses 50 ans, ressentez-vous une forme de nostalgie lorsque vous repensez aux années écoulées ? Face aux défis et aux enjeux à venir, envisagez-vous l'avenir de votre entreprise avec sérénité ?

***Leroy** — Lorsque je songe aux 50 dernières années, une seule chose me vient à l'esprit : le fait d'avoir connu une croissance constante, d'avoir intégré à l'entreprise des membres de notre famille, de leur avoir montré le chemin à suivre pour les années à venir, de leur avoir appris à mettre les doutes et questionnements personnels de côté pour faciliter cette phase de transition. Cette entreprise, c'est toute ma vie. L'avenir offre de très belles possibilités de croissance en raison des expertises de notre famille dans bien des domaines. Je pense qu'ils ont entre les mains tout ce qu'il faut pour continuer de faire avancer et prospérer notre Maison sur le marché compétitif de la tonnellerie.*

***Don** — Quand je fais le bilan des 40 années aux cours desquelles j'ai participé à la gestion de notre société, je suis particulièrement fier de ma relation avec mon père. À ses côtés, j'ai énormément appris aussi bien au plan professionnel que personnel. Cela a été une aventure formidable de travailler en famille avec mes parents Leroy et Ovia Marie, ma femme Tina, mon frère Jack, mes beaux-frères, mes fils, Rod et Ben, mon gendre et mes neveux. Je pense que l'avenir de notre société est aussi prometteur aujourd'hui qu'il l'était auparavant du fait de l'implication de notre famille.*

***Ben** — Je pense qu'il sera tout à fait naturel pour la nouvelle génération de poursuivre sur la même voie et maintenir les valeurs fondamentales en place depuis 50 ans. Nous essayons de séparer le travail et la famille en nous concentrant sur les impératifs du marché, sans laisser les questions personnelles interférer. ►*

The sawmill is celebrating its 50th birthday this year: do you feel any sort of nostalgia when you look back over the past years? With all the challenges to come, do you feel easy about the future of your company?

***Leroy** — When I think about the last 50 years, only one thing comes to mind: the fact that we have experienced steady growth, that we've brought members of our family into the company and that we've shown them the path to follow in the future. We've taught them to set aside any personal doubts and concerns in order to make this transition phase easier. This company is my whole life. The future offers real opportunities for growth due to our family's wide-ranging expertise. I think they have everything they need to take the company forward and prosper in the competitive cooperage market.*

***Don** — When I look back over the 40 years that I've been helping to run the company, I'm particularly proud of the relationship I've had with my father. Working alongside him, I've learned so much both professionally and personally. It's been a great adventure to work as a family with my parents Leroy and Ovia Marie, my wife Tina, my brother Jack, my brothers-in-law, my sons Rod and Ben, my son-in-law and my nephews. I think that the future of our company is as promising today as it was before, due to our family's commitment. I don't see anything that could hold us back as long as we continue to make McGinnis Wood Products progress at the same rate as that with which our family is growing!*

***Ben** — I think it will be quite natural for the new generation to follow the same path and uphold the basic values that have been in place for the last 50 years. We try to keep work separate from family issues by focusing on the need of the market: we don't let personal problems interfere. ►*

Vous travaillez avec Demptos depuis 20 ans. Comment décririez-vous cette collaboration, que vous a-t-elle apporté ? Quelles valeurs ont en partage une scierie du Missouri et une tonnellerie bordelaise ?

Leroy — À l’origine, notre volonté initiale avec la famille François était de construire notre collaboration sur les valeurs communes d’engagement, d’honnêteté et de confiance. Nous avons scellé notre coopération d’une poignée de main, il y a 20 ans, et notre accord tient encore. Depuis, nous n’avons rien changé et sommes restés fidèles à Demptos. Cette alliance s’est avérée profitable pour nous comme pour eux dans le domaine des barriques à vin.

Don — La tonnellerie est comme un membre de notre famille. À la suite du mariage de nos deux maisons, nous avons construit une relation fondée sur l’honnêteté, l’équité et l’engagement. Nos deux maisons ont bénéficié de notre alliance. McGinnis est le fournisseur exclusif de la barrique Demptos en chêne américain. Demptos nous a toujours maintenu sa confiance sans jamais changer ou se tourner vers d’autres fournisseurs.

Comment définiriez-vous la Maison Demptos, ses caractéristiques principales comme ses points forts ?

Leroy, Don, Ben — Notre objectif a toujours été de fournir à Demptos le meilleur chêne américain du marché. De leur côté, ils ont fait un excellent travail de marketing et R&D, qui est encore venu ajouter de la valeur à notre collaboration. Les équipes dirigeantes et commerciales de Demptos sont excellentes, comme la communication entre nos deux maisons. Après 20 ans de collaboration, nous sommes fiers de cette relation. Travailler avec Demptos a toujours eu du sens. Quand quelque chose fonctionne, inutile de changer.

Mode de vie, paysage, gastronomie, qu’aimez-vous de l’État du Missouri et de la région où se situe McGinnis ?

Leroy, Don — Comme la Californie est le “Golden State”, New York “The Empire State”, le Missouri est le “Show-Me State”. Tout est dit, il y a énormément à voir dans notre région, à commencer par les fleuves les plus majestueux du pays. Ici, il y a un choix unique de cours d’eau, de même que de coins magnifiques pour camper, pêcher, naviguer, et aussi bien sûr, il y a nos forêts de chênes blancs. Le Missouri offre tout : paysages agricoles, marais, forêts, les Monts Ozark, des fleuves, des lacs, des sources, des grottes, des parcs nationaux et des parcs de loisirs, des chemins de randonnée, des théâtres et des zoos.

Ben — Je suis un homme des grands espaces, comme mon père et mon grand-père. Nous adorons naviguer, faire du VTT dans la forêt, chasser, pêcher, et passer du temps en famille.

You’ve been working with Demptos for the last 20 years. How would you describe this collaboration. What has it brought you? What values does a New World sawmill share with a cooperage from the Bordeaux region?

Leroy — Our initial aim with the François family was to build our collaboration on the shared values of commitment, honesty and trust. We sealed our cooperation with a handshake 20 years ago, and our agreement still holds. Nothing has changed since and we’ve stayed loyal to Demptos. The partnership has been profitable to both us and them in the wine barrel sector.

Don — I’d say that Demptos is like a member of our family. Since our two companies got together, we’ve built a relationship based on honesty, fairness and commitment and we’ve both benefited from our partnership. McGinnis is the sole supplier for Demptos American oak barrels. Demptos has always kept faith with us and has never changed or turned to other suppliers.

How would you define Maison Demptos and what do you think are its main characteristics and strengths?

Leroy, Don, Ben — We’ve always aimed to provide Demptos with the best American oak on the market. On their side, they’ve always done excellent work on their marketing and R&D, and that has added to the value of our collaboration. Maison Demptos’ management and sales teams are excellent, as is the communication between our two companies. After 20 years of collaboration, we’re proud of this relationship. t’s always made sense to work with Demptos. If it works, why change it?

Way of life, scenery, gastronomy... what do you particularly like about the State of Missouri and more especially the region in which McGinnis is situated?

Leroy, Don — Just as California is the “Golden State” and New York is the “Empire State”, Missouri is the “Show-Me State”. And that says it all: there’s a lot to see in the region, starting with the country’s most majestic rivers. Here, there’s a unique choice of rivers and some wonderful places to camp, fish and sail. And then, of course, there are our white oak forests. Missouri has everything: agricultural land, marshes, forests, the Ozark mountains, rivers, lakes, springs, caves, national parks and leisure parks, hiking trails, theatres and zoos.

Ben — I like the wide open spaces, like my father and grandfather. We love sailing, mountain-biking in the forest, hunting, fishing and spending time with the family.



Si vous deviez conseiller trois sites à un Français en visite sur la Route 66 dans le Missouri, quels seraient-ils ?

Leroy — Je dirais les Sources de Meramac Springs à St James qui offrent des activités pour toute la famille. D’autres pourraient être intéressés par une visite de la Brasserie Budweiser à St Louis. McGinnis est situé sur la Route 66 à Cuba. Les fresques murales de cette ville illustrent les événements historiques qui se sont déroulés sur cette route dans notre État.

Don — Entre St Louis et Cuba, je commencerais par l’Arche de St Louis, qui constitue le plus grand monument des États-Unis, les Grottes de Meramec à Stanton qui comptent parmi les plus vastes au monde et, à seulement quelques kilomètres de notre Maison, sur la fameuse Route 66, la gigantesque chaise à bascule. ■

If you had to recommend three places for a Frenchman to visit on Route 66 in Missouri, what would they be?

Leroy — I’d say the Meramac Springs in St James, which offers activities for all the family. Or you may be interested in a tour of the Budweiser Brewery in St Louis. McGinnis is situated on Route 66 in Cuba. The town’s wall frescoes illustrate the historic events that took place on this road in our State.

Don — If I had to recommend three places to see between St Louis and Cuba, I’d start with the St Louis Arch, which is the biggest monument in the United States, the Meramec Caverns in Stanton which are among the biggest in the world and the giant rocking chair on the famous Route 66, just a few miles from our company. ■

Aller plus loin / More information: www.mwpcoperage.com



Bourbon, élixir des grandes plaines

Le Bourbon se confond avec la légende de l'Ouest et de sa conquête. Histoire, composition, vieillissement, qu'est-ce qui différencie le whiskey américain de ses cousins d'Europe et d'ailleurs ?

Bourbon, elixir of America's great plains

Bourbon forms part of the legend of the West and its conquest. History, composition and ageing: what differentiates American whiskey from its cousins from Europe and elsewhere?

D'ascendance aristocratique

Par une pirouette dont l'Histoire a le secret, c'est à la famille royale française et à une lignée monarchique de la vieille Europe que le Bourbon, boisson indissociable des vastes espaces américains et symbole du continent nord-américain doit son nom. Et plus précisément au Comté de Bourbon, baptisé ainsi en mémoire du soutien décisif apporté par la Maison de Bourbon aux colons dans leur lutte pour l'indépendance contre les Anglais. Que l'intention du Roi de France ait alors été de nuire au frère ennemi britannique plutôt que de défendre la liberté des premiers arrivants n'y change rien. Bourbon, c'est ainsi que l'on désigne l'alcool du Midwest dont la création, dans les dernières décennies du XVIII^e siècle, se mêle à la fondation de l'Amérique. Indépendance, Guerre civile, Prohibition, d'une manière ou d'une autre, ce spiritueux est lié à toutes les grandes dates de l'histoire de son pays. C'est bien ce qu'affirment les Sénateurs en 2007, en décidant de faire du mois de septembre, le "National Bourbon Heritage Month". Par cet hommage, ils reconnaissent l'esprit originel de l'Amérique que le Bourbon véhicule, de même que sa contribution industrielle et économique à son histoire. ►

Aristocratic ancestors

Through a quirk of history, Bourbon, a drink inseparably bound to the vast American plains and a symbol of the North American continent, takes its name from the French royal family and a line of monarchs from Old Europe. More precisely, from the County of Bourbon, named in memory of the decisive support provided by the House of Bourbon to the settlers in their struggle for independence against the English. The fact that the French king's intention was to do harm to his British enemy rather than defend the freedom of the first settlers is irrelevant. The alcohol of the Midwest, created in the later decades of the 18th Century along with the founding of America, was thus named Bourbon. Independence, Civil War, Prohibition... in one way or another, the spirit is linked to all the key dates in its country's history. This is what the Senators confirmed in 2007 when they decided to make September "National Bourbon Heritage Month". Through this tribute they were acknowledging the original spirit of America that Bourbon conveys, along with its industrial and economic contribution to the country's history. ►



Du maïs et de l’eau

Au-delà de son nom, ce qui différencie l’eau-de-vie d’Amérique des autres whiskys, Scotch écossais, Irish, Rye ou encore japonais, ce sont les 51 % de maïs qu’il doit au minimum contenir pour se prévaloir de cette appellation. Pour le reste, il se compose généralement de seigle ou de blé, quand le Scotch écossais contient principalement de l’orge. L’élaboration du Bourbon débute par le maltage qui consiste à faire tremper ce mélange de céréales qu’on laisse germer. Viennent ensuite le séchage, broyage et brassage qui permettent d’obtenir une masse pâteuse, le moût ou “ mash ”. Pour faire apparaître les sucres, on brasse le “ mash ” pendant 8 heures à une température allant de 60 à 80°C. Certains des arômes caractéristiques se dessinent dès cette étape. Puis, les sucres se transforment en alcool sous l’effet des souches de levures ajoutées pour la fermentation. Autre marque de fabrique du whiskey américain : les eaux cristallines du Midwest. Du fait de leur forte teneur en calcaire, elles permettent, sans aucun autre ajout, de filtrer naturellement les impuretés.

Fûts de chêne neufs

La distillation du Bourbon répond également à des normes précises. Le nectar américain doit impérativement tirer un volume inférieur à 80 % d’alcool, ce niveau se situant dans la plupart des cas entre 65 et 80 %, contre 40 % pour les eaux-de-vie du vieux continent. Aux États-Unis, on distille en continu dans un alambic à colonne, puis une deuxième distillation est effectuée dans un alambic à repasse de cuivre aussi appelé “ doubler ”. Distillé jusqu’à trois fois, le scotch whisky l’est uniquement dans des alambics à repasse, avant d’être vieilli pendant au moins trois ans en fûts usagés. Pour le Bourbon, l’affinage s’effectue dans des fûts de chêne neufs. Pas d’adjuvant, ni de colorant, le “ straight ” Bourbon se nourrit de ce contact avec le bois neuf. Fixée à deux ans minimum, la durée du vieillissement est en moyenne de quatre à six ans. Préalablement chauffées, les barriques neuves de chêne américain qui accueillent le Bourbon servent ensuite au vieillissement d’autres eaux-de-vie, whisky écossais ou vieux rhums des Caraïbes. Peut-être plus encore que la typicité du maïs et le choix des souches de levure, les fûts de chêne américain et les conditions de stockage définissent le Bourbon. ■

Dans le Midwest, ce n’est pas l’âge qui fait la qualité, mais le recours au bois neuf couplé à la chaleur du climat. Si leur goût varie selon les choix effectués par leurs distillateurs, tous les Bourbons ont en commun ces notes de caramel, de cannelle et de vanille que leur confère le chêne américain.



Corn and water

Apart from its name, what differentiates the American spirit from the other whiskies – Scotch, Irish, Rye or Japanese – is the minimum 51% corn that it must contain in order to use the name Bourbon. The remaining proportion is generally made up of rye or wheat, whereas Scotch mainly contains barley. Bourbon production begins with malting, which consists of soaking the mix of cereals and allowing them to germinate. This is followed by drying, crushing and stirring to obtain a thick mash. To bring out the sugars, the mash is stirred for 8 hours at a temperature of between 60 and 80°C. Some of the characteristic aromas start to appear at this stage. The sugars are then turned into alcohol under the effect of yeast strains added for fermentation. Another hallmark of American whiskey is the crystal waters of the Midwest. Due to their high limestone content, they naturally filter out any impurities with no need for any further addition.

New oak barrels

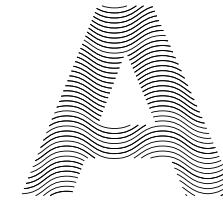
Bourbon distillation also has to meet some very specific standards. It must have an alcohol by volume of less than 80% - in most cases the level is between 65 and 80% - compared to 40% for spirits in Europe. In the United States, continuous distillation is carried out using a column still. A second distillation then takes place in astill known as a “doubler”. Scotch whisky is distilled up to three times, but only in “doublers”, then aged for at least three years in used barrels. Bourbon is aged in new oak barrels. There are no additives or colorants: “straight” Bourbon matures through contact with the new wood. The minimum ageing period is two years but the average is four to six years. The new American oak barrels used to contain the Bourbon are first of all toasted. They are subsequently used for ageing other spirits: Scotch whisky or old Caribbean rums. Bourbon is perhaps more defined by the American oak barrels and the storage conditions than by the typicity of the corn and the choice of yeast strains. ■



Secrets d'un Alchimiste

Goûter un café comme on goûte un grand cru, apprécier ses arômes, apprendre à reconnaître la signature d'un terroir, c'est ce que propose Arthur Audibert, artisan torréfacteur installé à Bordeaux.

Secrets of an Alchemist — Arthur Audibert, an artisan coffee roaster in Bordeaux, suggests that we should taste coffee in the same way as we taste a great wine, appreciating its aromas and learning to recognise the hallmark of a terroir.



TORRÉFACTEUR
DE CAFÉS D'EXCEPTION

En prenant un chemin de traverse, ce n'est pas la fortune que recherchait cet Alchimiste. Quittant la voie qu'il s'était tracée, Arthur Audibert choisit Bordeaux pour remettre au goût du jour des saveurs oubliées parce qu'il y est né, mais aussi parce qu'il croit que “*les similitudes entre dégustation de vin et de café*” sont propices à l'activité qu'il s'apprête à lancer. En 2013, il fait naître un métier alors disparu de cette ville où il s'installe, sur la rive gauche du fleuve, au sein de l'écosystème Darwin. Dans ce lieu également pionnier qu'est l'ancienne Caserne Niel, il pose les machines de son atelier de torréfaction et ouvre en parallèle, au cœur de la vieille ville, un café-boutique.

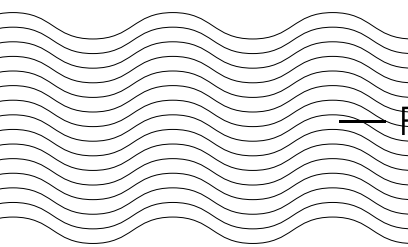
Temps long

Chez lui pas plus de plomb que d'or, mais la composition d'élixirs aux multiples arômes, issus de grains venus du monde entier. Homme de son temps, ses méthodes mêlent tradition et technologies de pointe. Elles s'opposent en tout point à la torréfaction industrielle, ou torréfaction “flash”, développée dans les années soixante-dix qui fait primer quantité sur qualité. À l'inverse, patience et rigueur caractérisent le travail d'Arthur Audibert. Loin de se résumer à une simple chauffe, la torréfaction, telle qu'il la pratique, révèle le potentiel des grains en les cuisant à cœur. Cet exercice qui consiste à réduire l'acidité, tout en conférant corps et amertume n'est jamais le même. À chaque nouvel arrivage, l'artisan s'adapte à la nature du fruit, à son terroir comme aux conditions climatiques qu'il a connues. Pour trouver la juste expression, il dispose d'outils de précision capables d'évaluer la densité du grain, de mesurer son taux d'humidité. Température, air et fumée sont contrôlés et enregistrés tout au long de la chauffe. Ces paramètres permettent d'établir des courbes de cuisson puis, comme pour le vin, des notes de dégustation. Pas de hasard, mais “*le paradoxe d'utiliser des technologies du XXI^e pour magnifier le produit dans une torréfaction pourtant entièrement artisanale*”, souligne celui qui avoue prendre toujours autant de plaisir à découvrir de nouveaux dosages. ►

This Alchemist wasn't seeking his fortune when he took the road less followed. Leaving his former life behind, Arthur Audibert chose Bordeaux to bring forgotten flavours back to life because he was born there, and also because he believed that “*the similarities between tasting wine and coffee*” were conducive to the business that he was preparing to launch. In 2013, he revived a profession that had disappeared from the city, on the left bank of the river, in the Darwin ecosystem. He set up the machines for his roasting shop in a place with an equally pioneering spirit – the Niel Barracks – and at the same time opened a café-shop in the old town.

Slow time

No lead or gold for him, but the composition of elixirs with multiple aromas made from beans from all over the world. A man of his time, his methods combine tradition with state-of-the-art technology. They are the exact opposite of the industrial, or “flash” roasting that was developed in the Seventies, placing the emphasis on quantity rather than quality. Arthur Audibert's work is all about patience and rigour. Far from a simple heating exercise, his version of roasting brings out the potential of the beans by bringing the heat right to the heart. This reduces acidity, adds body and bitterness and is never the same. With every new delivery, Arthur adapts to the nature of the bean, its terroir and the weather conditions it has gone through. To achieve the right expression, he has a range of precision tools that can assess the density of the bean and measure its moisture level. Temperature, air and smoke are checked and recorded throughout the heating process to establish roasting curves and then as for wine, tasting notes. Chance doesn't come into it, just “*the paradox of using 21st Century technologies to elevate the product, but using an entirely traditional roasting process*”, he said, confessing that he still gets just as much pleasure from discovering new combinations. ►


 F R A 3 3

Le bon grain

L'origine du grain compte presque autant que la qualité de la torréfaction. *“D'un mauvais café, le torréfacteur, aussi doué soit-il ne fera pas un bon café”*, avoue-t-il. Dégustation et sélection font partie intégrante de sa pratique. Tous les 15 jours, Arthur Audibert goûte les échantillons que lui présente l'importateur avec lequel il travaille et qui lui fournit 95 % des cafés qu'il prépare, les 5 % restant découlant de rencontres. Avec lui, il voyage une à deux fois par an. Ensemble, ils se rendent dans les fermes qui produisent les cafés qu'ensuite il exprimera. L'histoire d'une tasse de l'Alchimiste commence ainsi entre tropiques du Cancer et du Capricorne. Les fruits dont il extrait ses nectars, comme tous les cafés les plus complexes, proviennent de parcelles situées à plus de 1000 mètres d'altitude. Afrique, Amérique ou Asie, ils mûrissent sur des terres escarpées où leur récolte, exclusivement manuelle, tient souvent de l'exploit.

L'élevage

“Il est étonnant de constater qu'une grande majorité des buveurs de café ignorent tout de ce produit qu'ils consomment pour certains plusieurs fois par jour”, poursuit Arthur Audibert qui pour palier ces lacunes et transmettre son savoir organise régulièrement des ateliers de dégustation. Peu le savent mais le fruit du caféier se nomme cerise. Charnu et doté d'un noyau, il s'apparente en bien des points à ce fruit rouge. Après la récolte vient le temps du traitement. Cette étape qui a une forte incidence sur les paramètres de torréfaction est assez comparable à celle de l'élevage en vinification. Pour transformer le fruit en grain, il existe deux techniques : voie humide ou voie sèche. Dans le premier cas, les cerises sont plongées dans l'eau, dans le second elles séchent plusieurs semaines sur des lits africains. Il découle, de cette méthode, des grains sucrés ayant plus de matière et plus de corps que ceux nettoyés à l'eau. Autant de saveurs qui ne demandent ensuite qu'à être révélées par les soins du torréfacteur.

The right beans

The origin of the beans is almost as important as the quality of the roasting. *“However skilled he is, the roaster can't turn poor beans into good coffee”*, he said. Tasting and selection form an integral part of his work. Every fortnight, Arthur Audibert tastes the samples presented by the importer with whom he works and who supplies him with 95% of the coffees that he makes, the remaining 5% coming from people he meets. He travels with the importer once or twice a year. Together, they visit the farms that produce the coffee beans whose flavours he will later reveal. The story of a cup of the Alchemist's elixir thus begins between the tropics of Cancer and Capricorn. As with all the most complex coffees, the beans from which he extracts his nectars come from parcels situated at over 1000 metres above sea level. From Africa, America or Asia, they ripen on steeply-sloping land and are harvested entirely by hand, often a precarious undertaking.

Maturing

“It's surprising to note that a large majority of coffee-drinkers know nothing about the product that some of them drink several times a day”, said Arthur Audibert, who regularly organises tasting workshops to address these shortcomings and pass on his knowledge. Not many people know that the fruit of the coffee bush is known as a cherry. Fleshy and containing a stone, it bears a number of similarities to the red fruit. After the harvest comes the processing, which has a considerable impact on the roasting variables and may be compared with the maturing process in vinification. There are two techniques for turning the fruit into a bean: wet processing or dry processing. In wet processing, the cherries are immersed in water, while, in dry processing, they are left to dry for several weeks on African beds. This method produces sweet-tasting beans with more substance and body than those washed with water. And all these flavours are then just waiting to be revealed by the roaster's skill.



Déclat américain

Seul lors de son implantation à Bordeaux, Arthur Audibert a été rejoint par d'autres confrères. *“Mais il reste de l'espace, la France se situe loin derrière bien d'autres pays, comme l'Australie, où le job de barista est très valorisé.”* En 2016, on ne comptait que 900 torréfacteurs hexagonaux et certainement pas beaucoup plus de 1000 aujourd'hui, explique celui qui s'inscrit dans la tendance du “speciality coffee”, née aux États-Unis dans les années 2000, autour d'un café authentique et de la valorisation de chacune des étapes de son élaboration. En ce qui le concerne, depuis la “révélation” qui s'est faite au hasard d'un séjour à New York dans un café de Brooklyn, l'envie et la curiosité demeurent intactes, portées par la découverte de nouveaux grains, la mise au point de techniques toujours plus élaborées de chauffe et de préparation, le partage et les échanges autour de nouvelles collaborations. Rien ne se perd, tout se transforme. En alchimiste engagé, Arthur Audibert fait sienne cette devise pour donner une seconde vie à ses marcs. Agriculture ou cosmétique, les débouchés sont multiples, aujourd'hui engrais naturels pour la culture de pleurotes ou base pour masque de gommage, et demain mille autres possibilités que ce magicien du café saura inventer comme il continuera d'imaginer de nouveaux nectars à partager. ■

American brainwave

Arthur Audibert started out alone when he moved to Bordeaux but was joined by other like-minded people. *“But there's still plenty of room - France is a long way behind a lot of other countries such as Australia, where the job of barista has considerable status. In 2016, there were only 900 coffee roasters in France and there are certainly not many more than 1000 today”*, he explained. He forms part of the trend for “speciality coffee”, which grew up in the United States in the 2000s, focusing on authentic coffee and the maximisation of every stage in its production. As far as he is concerned, since the “revelation” that he experienced by chance in a Brooklyn café during a trip to New York, his enthusiasm and curiosity have remained undimmed, borne by the discovery of new beans, the development of increasingly elaborate roasting and preparation techniques and the sharing and exchange of knowledge and ideas through new forms of collaboration. Nothing is lost, everything is transformed. As a committed alchemist, Arthur Audibert has adopted this motto to give a second life to his grounds. There are many outlets in agriculture or cosmetics: today, natural fertilizers for growing oyster mushrooms or a base for an exfoliating mask; tomorrow, a thousand other opportunities that this coffee magician will invent, just as he will carry on dreaming up new nectars to share. ■



Douelles et grains, jeu de ressemblances

Chauffe

Dans l'atelier du tonnelier comme dans celui du torréfacteur, la réussite découle de l'art de maîtriser le feu. Prolongeant des savoir-faire ancestraux, ces maîtres artisans de leurs temps s'appuient tous deux sur les techniques les plus modernes pour parvenir à une chauffe parfaite. Car elle seule permet d'ouvrir la voie à l'explosion de nuances qu'ils recherchent, l'un dans le verre, l'autre dans la tasse.

Arômes

Quel que soit l'atelier, les arômes se dessinent donc dans le feu. De la justesse de la chauffe tonnelière naît le profil organoleptique des fûts et les nuances aromatiques qu'ils confèrent au vin à venir. Il en va de même pour le torréfacteur qui, de la même manière, compose sa palette aux degrés de sa chauffe. Fruité, floral, épicé, gourmand, douelles et grains, partagent un même nuancier. À la dégustation, se retrouve une très grande similitude dans les plus de 650 arômes identifiés pour le vin et le café. La proximité aromatique de ces deux produits est telle qu'elle ne va jamais sans surprendre les viticulteurs qui en font la découverte.

Pareil pas pareil

Entre les deux univers, les rapprochements semblent presque infinis. Dans ce jeu de correspondances, on peut aussi noter que copeaux tonneliers et grains de café partagent une forme et des coloris presque identiques, que les premiers se révèlent par infusion quand les seconds se dégustent à l'issue d'une extraction. Une différence tout de même, entre café et vin. Tandis que le nectar des chais se bonifie en barriques avec les années, le fruit du caféier est éphémère et s'oxyde au contact de l'air. Afin d'apprécier pleinement sa palette, il faut une fois torréfié, le boire dans les deux mois.



Le mot du scientifique : les mélanoides

Réaction de Maillard. C'est ainsi que l'on désigne l'ensemble des interactions résultant de la réaction initiale entre un sucre réducteur et un groupement aminé. Les mélanoides découlent de cette réaction décrite pour la première fois par le chimiste français Louis-Camille Maillard en 1911. Le Centre de Recherche Demptos s'est intéressé au café torréfié qui constitue une source importante de mélanoides – environ 25 % de sa matière sèche. Après avoir mis au point une méthode d'extraction et de purification des mélanoides du café, son équipe l'a transposée aux mélanoides du bois et d'extraits liquides boisés. Elle a pu constater que les bois les plus riches en mélanoides sont les bois le plus toastés et, poursuit ses études sur le rôle des mélanoides sur la couleur, l'astringence et sur les réactions avec les autres composés du bois.



Staves and beans, a great deal in common

Roasting/Toasting

In both the cooper's workshop and the coffee-roaster's shop, success depends on the art of controlling fire. These modern-day master craftsmen combine ancestral know-how with the most modern techniques to achieve a perfect roast or toast. Because that's what opens the way to the explosion of nuances that they're both looking for, one in the glass, the other in the cup.

Aromas

In workshop or shop, the aromas are born from fire. The cooper's precise toasting creates the organoleptic profile of the barrels and the aromatic notes that they add to the future wine. The same applies to the coffee-roaster who, similarly, uses his roasting temperatures to compose his range of aromas. Fruity, floral, spicy, generous... staves and beans share the same aroma chart. On tasting, there's a close similarity in the 650 or more aromas identified for wine and coffee, to such an extent that winemakers are always surprised when they discover it.

Aller plus loin / More information : www.alchimiste-cafes.com

The same but not the same

There seems to be an almost infinite number of comparisons to be made between the two worlds. To continue the similarity game, oak chips and coffee beans are almost identical in shape and colour, the former revealing their aromas by infusion, the latter by extraction. However, there's one difference between coffee and wine. While wine improves in the barrel over the years, coffee beans have a short life, oxidizing on contact with the air. Once roasted, to fully appreciate its range of aromas, you need to drink it within two months to get the full benefit.



A scientist's word: melanoids

Maillard reaction. This is the name used to describe all the interactions resulting from the initial reaction between a reducing sugar and an amino group. Melanoids are born from this reaction described for the first time by the French chemist Louis-Camille Maillard in 1911. The Demptos Research Center has developed an interest in roasted coffee, which is a major source of melanoids – approximately 25% of its dry matter. Having developed a method for extracting and purifying the melanoids in coffee, its team has transposed it to the melanoids in wood and liquid wood extracts. It has observed that the wood most rich in melanoids is that which is most toasted and is continuing its research into the role of melanoids with regard to colour, astringency and reactions with other wood compounds.

Genèse d'un produit

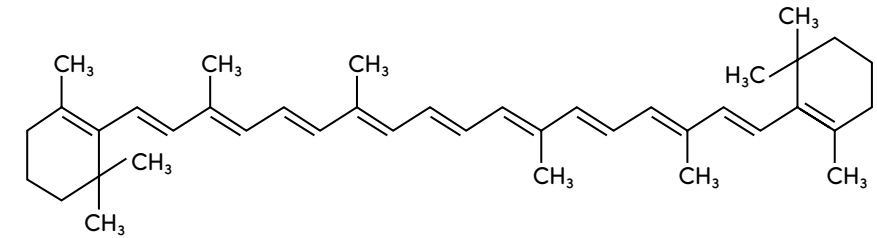


Comme le vinificateur, le chercheur s'exprime dans la durée. L'équipe du Centre de Recherche Demptos s'inscrit dans cette temporalité tout en gardant un œil attentif au monde et à ses évolutions pour mieux répondre aux exigences et questionnements issus des chais de toutes les régions.

Genesis of a product — Like the vinifier, the researcher looks to the long term. The Demptos Research Center team works to this timeframe but keeps a close eye on the world and its developments in order to provide the best possible response to the demands and concerns of cellars in every region.

Les modes passent, les études demeurent. De même que chaque avancée scientifique résulte des siècles de recherche l'ayant précédée, il n'est pas rare que les réponses à des questions actuelles découlent de travaux conduits plusieurs décennies auparavant. Ainsi travaille le CRD depuis sa création en 1991 pour élaborer ses propositions au service des vinificateurs, du vin et de ses amateurs.

Fashions come and go, but research remains. Just as every scientific advance is the result of the preceding centuries of research, the answers to topical questions are sometimes to be found in research work carried out several decades previously. This is how the CRD has worked since it was founded in 1991 to develop proposals for the benefit of winemakers, wine and wine-lovers.



Essencia®, Paradox®, OH>15®. Les dernières nées de la Maison Demptos sont toutes filles de la recherche et de l'innovation. À l'origine de la création de ces deux barriques, comme pour tout autre produit issu du CRD, on retrouve une même motivation liée à une demande ou une tendance de fond qui émerge des dégustations, des visites de propriétés ou encore de l'évolution des goûts. Il faut une direction claire, un ressenti commun à de nombreux acteurs pour que le CRD décide de se pencher sur un sujet. C'est toujours ainsi que s'initie le processus de création aboutissant à la mise au point de nouvelles orientations d'élevage.

Autour du fruit

Dans le courant des années 2000, le CRD conçoit l'Essencia® pour affirmer le caractère fruité des vins en réponse à une forte demande des amateurs et des vinificateurs. Pour élaborer cette barrique, le Centre s'appuie sur la richesse du bois de chêne en caroténoïdes et la capacité de cette molécule à révéler avec le temps les caractères préexistants, fruités ou floraux, d'un terroir. Le concept développé avec l'Essencia® repose sur les propriétés intrinsèques du bois et du raisin. Le CRD innove avec une barrique façonnée dans une essence sélectionnée pour ses capacités d'exhausteur d'arômes et favorise l'expression des notes fruitées et florales. ►

Focus on fruit

During the 2000s, the CRD designed the Essencia® to emphasise the fruity character of wines in response to strong demand from wine-lovers and winemakers. In developing the barrel, the Center based its work on oak's high carotenoid content and the molecule's ability to bring out the pre-existing fruity or floral character of a terroir over time. The concept developed with the Essencia® was based on the intrinsic properties of the wood and the grapes. The CRD innovated with a barrel made from a species selected for its aroma-enhancing abilities and supported the expression of fruity and floral notes. ►

Essencia®, Paradox®, OH>15®, Maison Demptos' latest products are all the result of research and innovation. At the outset, as for any other product originating from the CRD, is a single motivation linked to a request or an underlying trend that has emerged from tastings, estate visits or changing tastes. The CRD requires a clear direction and a perception common to a number of stakeholders before it decides to look closely into an issue. This is how the creative process always begins, leading to the development of new maturing choices.

The image displays a collage of several elements from the periodic table, each presented in a box with its atomic number, symbol, name, and atomic weight. The elements shown are:

- Sr (Strontium):** Atomic number 38, atomic weight 87.62.
- Y (Yttrium):** Atomic number 39, atomic weight 88.91.
- Zr (Zirconium):** Atomic number 40, atomic weight 91.22.
- Ba (Barium):** Atomic number 56, atomic weight 137.33.
- La (Lanthanum):** Atomic number 57, atomic weight 138.91.
- Hf (Hafnium):** Atomic number 72, atomic weight 178.49.

Each element box also includes its chemical symbol and atomic weight. The boxes are arranged in a grid-like fashion, with some elements partially visible at the edges.



Autour du feu

À la suite de l'Essencia®, le CRD se penche, il y a 10 ans, sur le processus de chauffe. Son objectif consiste alors à conserver cette étape essentielle du savoir-faire tonnelier qui vient atténuer les excès tanniques, tout en gommant les arômes marqués, pralin, brûlé, cacao ou encore café torréfié, révélés par le feu à ce stade de la fabrication. Pour contenir le développement des molécules lourdes pénétrant dans la structure des vins au travers des précurseurs d'arômes libérés par la chauffe, le CRD imagine un nouveau processus dont découle la barrique Paradox®. Ici, la chauffe s'effectue par rayonnement au moyen d'une grille spécifiquement conçue à cet effet et placée entre la flamme et le bois. Dotée d'un bois chauffé sans être brûlé, la barrique conserve au vin sa faculté d'expressivité. Au-delà des propriétés intrinsèques du bois, ce dispositif permet de bénéficier des effets nécessaires de la chauffe, sans impacter les nuances fruitées du vin avec les molécules des arômes développés lors d'une chauffe traditionnelle.

Focus on fire

10 years ago, following on from the Essencia®, the CRD looked into the toasting process with the aim of achieving a balance in this key stage in the cooper's know-how, which limits the excesses of the tannins, while reducing the marked aromas – praline, burning, cocoa or roasted coffee – revealed by fire at this stage in production. To contain the development of heavy molecules penetrating the structure of the wines through aroma precursors released by toasting, the CRD designed a new process, the result of which was the Paradox® barrel. Here, toasting is carried out by radiation using a grill specially designed for the purpose, placed between the flame and the wood. With its wood protected from the flames, the barrel allows the wine to develop its expression. In addition to the intrinsic properties of the wood, the system offers the benefits of the necessary effects of toasting without altering the fruity nuances of the wine with the molecules of the aromas developed during traditional toasting.

Autour du bois

L'OH>15® est née, ensuite, de la volonté du CRD de concevoir une proposition permettant de mieux maîtriser les effets de la surmaturité des raisins du Bassin méditerranéen. Le CRD entame ses recherches après une visite en Israël où les viticulteurs font face à des vins présentant une forte chaleur en bouche couplée à des notes épicées qui masquent le fruit. À cela s'ajoute également la sensibilité à l'oxygène de ces vins à l'acidité basse et au PH élevé à laquelle le CRD répond par le choix de bois aux grains moyens peu oxydatifs. Pour atténuer les défauts liés au degré d'alcool et au caractère épicé, le Centre va revenir à des travaux effectués près de 30 années auparavant sur les lignines du bois. De ces biomolécules qui représentent environ un quart du poids du bois de chêne découlent, en partie, le caractère épicé des vins. Ce sont, en effet, les phénols volatils de la lignine qui apportent certains des arômes d'épice. Or, les études du CRD montrent l'existence de deux types de lignines. Les plus communes, présentes dans plus de 90 % des bois, possèdent des liaisons de type β-04, très labiles et donc susceptibles de se transformer en phénols lors de la chauffe. D'autres lignines, plus rares, offrent des liaisons chimiques de type β-β plus résistantes à la chauffe, permettant de limiter les transformations en phénols et l'apparition de ces arômes. Pour la conception de cette barrique, le CRD isole une sélection de bois aux lignines de type β-β au moyen d'une caractérisation par thioacidolyse, couplée à une analyse par Gas Chromatography Mass Spectrometry. Avec l'OH>15®, le CRD parvient à diminuer par deux la teneur en phénols volatils après l'élevage. Il en résulte une présence deux fois moins élevée du caractère épicé qui laisse toute sa place à l'expression du fruit. ■



Focus on wood

The OH>15® was then born from the CRD's decision to design a proposal to provide better control over the effects of over-ripeness in grapes around the Mediterranean basin. The CRD began its research following a visit to Israel, where winegrowers were faced with wines that produced a feeling of heat on the palate combined with spicy notes that masked the fruit. With their low acidity and high pH, these wines were also sensitive to oxygen. The CRD's response was to choose wood with a medium grain offering only low levels of oxidation. To alleviate the problems linked to alcohol content and spicy character, the Center looked back over some research work carried out nearly 30 years previously into wood lignins. These biomolecules, which account for approximately quarter of the weight of oak wood, are partly responsible for the spicy character of wines. The volatile phenols in lignin add certain spicy aromas. The CRD's research showed that there are two types of lignins. The most common, which are found in over 90% of wood, have type β-04 linkages, which are very unstable and therefore likely to turn into phenols during toasting. Other, rarer lignins, offer type β-β chemical linkages that are more resistant to toasting and therefore less likely to be turned into phenols and develop these aromas. For the design of this barrel, the CRD isolated a selection of woods containing type β-β lignins, using thioacidolysis characterisation combined with a Gas Chromatography Mass Spectrometry analysis. With the OH>15®, the CRD managed to halve the volatile phenol content after maturing, thus halving the presence of the spicy character and allowing for the full expression of the fruit. ■



Ornellaia, joyau d’une grande dynastie toscane

Ornellaia: the jewel of a great Tuscan dynasty

Vignerons depuis 700 ans, les Frescobaldi ont marqué de leur empreinte les terres d’une région qui leur doit certaines de ses signatures les plus prestigieuses. Parmi elles se distingue le vignoble d’Ornellaia où suivant la voie tracée par ses aînés, la famille cultive l’excellence.

Entre terre et mer se déploie Ornellaia. Posés à flancs de montagne, ses alignements s’inscrivent dans un panorama à couper le souffle, avec d’un côté, la Mer tyrrhénienne visible de la quasi-totalité du domaine et de l’autre, toute la densité végétale des collines de Toscane. L’image de cette scénographie unique mêlant flots et vignes est si belle qu’on la croirait inscrite dans ce paysage depuis toujours. Et pourtant, Ornellaia est une jeune propriété, un des derniers grands vignobles d’Europe gagnés sur la nature. Défrichées dans les années 1980, ses parcelles ont été créées sur des terres longtemps à l’abandon. Avant l’intuition de pionniers géniaux, cette zone côtière, demeurée insalubre jusque dans les années 1930, était la grande oubliée d’une région déjà riche de nombreux trésors. ►

The Frescobaldi family have been winemakers for 700 years and have left their imprint on the land of a region in which they have produced some of their most prestigious signatures, including the Ornellaia estate where, following the path taken by their ancestors, the family cultivates excellence.

Ornellaia is spread out between the land and the sea. Planted on the mountainside, its rows of vines form part of a breath-taking panorama with, on one side, the Tyrrhenian Sea, which can be seen from most parts of the estate, and, on the other, the densely planted hills of Tuscany. The image of this unique scenery of waves and vines is so beautiful that you would think the vineyards had always been part of the landscape. And yet, Ornellaia is a young estate, one of the last great European estates reclaimed from nature. Cleared in the 1980s, its parcels were created on land that had long been abandoned. Before this coastal area inspired the instincts of a group of pioneers of genius, it had remained unhealthy up until the 1930s and was the forgotten part of a region already well-endowed with treasures. ►



Fief initial

Tout commence à Florence au XII^e siècle dans le quartier de Santo Spirito. Sur la rive gauche de l'Arno que rien ne relie alors au reste de la cité, les Frescobaldi acquièrent leurs premiers terrains. Ils érigent une demeure ceinte de hauts murs, une église et un pont, toujours visibles aujourd'hui. Ainsi débute cette saga toscane de bâtisseurs, marchands, banquiers et grands vigneron. La famille finance la Maison d'Angleterre et investit en terres cultivables les bénéfices de son soutien aux croisades des souverains britanniques. Devenus propriétaires terriens, les nouvelles générations s'initient à l'agriculture et déjà à la viticulture. Leurs premiers vins naissent au XIII^e siècle dans une propriété située le long de la voie antique de Castiglioni.

Citoyens illustres

Patriciens, savants, mécènes et hommes d'église, les figures remarquables se succèdent, à l'image de Dino. Le poète sauve, au XIV^e siècle, les sept premiers chants de la "Divine Comédie" de son ami Dante Alighieri alors condamné à l'exil. Quatre cents ans plus tard, les toccatas et caprices de Girolamo, le compositeur, séduisent toute l'Europe baroque. Aucun domaine n'échappe à l'influence de cette lignée qui se distingue aussi bien dans les affaires que dans les arts et lettres. Mécènes, les Frescobaldi commandent nombre d'œuvres passées à la postérité et contribuent au rayonnement de leur région bien au-delà des frontières italiennes.

The first fiefdom

It all began in Florence in the 12th Century, in the Santo Spirito district. The Frescobaldi family acquired their first plots of land on the left bank of the Arno, which was unconnected to the rest of the city. They built a house surrounded by high walls, a church and a bridge, which can still be seen today. And so began this Tuscan saga of builders, merchants, bankers and great winemakers. The family financed the English monarchy and invested the profits from its support for the English kings' crusades in farmland. Having become landowners, the younger generations learned about agriculture and, already, viticulture. Their first wines were produced in the 13th Century on an estate situated alongside the ancient Castiglioni road.

Illustrious citizens

Patricians, scholars, patrons and churchmen... the family produced a whole series of outstanding figures, one of whom was Dino. In the 14th Century, the poet saved the first seven cantos of the "Divine Comedy", written by his friend Dante Alighieri, who had been sentenced to exile. Four hundred years later, the toccatas and caprices of Girolamo, the composer, were popular throughout Baroque Europe. The family was involved in all areas of life, including business, the arts and literature. As patrons, the Frescobaldi family commissioned a large number of works that have passed into posterity and contributed to their region's influence and reputation well beyond the borders of Italy.

Visionnaires

Vignerons novateurs, ils marquent de leur empreinte l'univers de la vigne en Italie. Au milieu du XIX^e siècle, ils soutiennent les travaux de l'agronome Vittorio Degli Albizi et favorisent l'introduction des techniques agricoles à l'origine des Super Toscans, de même que l'arrivée de cépages venus d'ailleurs. Chardonnay, cabernet et merlot sont implantés sur ces coteaux où régnait jusqu'alors en maître le "sangiovese" ou sang de Jupiter. Un nouvel élan est insufflé à ces terres dont la famille n'ignore rien puisque c'est au creuset de leurs sillons que ses ancêtres ont écrit la légende d'une maison dont l'histoire se mêle à celle de la Toscane.



Ensemble unique

La couronne, le bouclier et les trois châteaux du blason Frescobaldi flottent toujours à Castiglioni. Aux vignes originelles se sont joints les domaines de Nipozzano, Castel Giocondo, Pomino, Ammiraglia et Remole, puis plus récemment Ornellaia, Luce delle Vita, Masseto, Danzante et Attems. Une constellation aux couleurs des terroirs régionaux et de certaines appellations limitrophes. Représentant de la 30^e génération, Lamberto Frescobaldi préside aujourd'hui aux destinées de cet ensemble de 1 200 hectares. Par une gestion durable, il valorise la diversité de cette pléiade de propriétés, redessinée dans les années 1960 par son père Vittorio. À l'époque, ce dernier convertit à la viticulture plusieurs centaines d'hectares de pâturage. Il acquiert, dans le même temps, des parcelles sises sur de grands terroirs favorisant ainsi la production de vins d'exception. ■



Visionaries

As innovative winemakers, they left their mark on the wine trade in Italy. In the mid-19th Century, they supported the work of the agronomist Vittorio Degli Albizi and encouraged the introduction of the agricultural techniques responsible for the Super Tuscans and the arrival of foreign grape varieties. Chardonnay, cabernet and merlot were planted on these hillsides previously dominated by "Sangiovese" or "Jupiter's blood". New life was breathed into the land that the family knew so intimately as it was here that their ancestors had written the legend of a house whose history is closely linked to that of Tuscany.

A unique ensemble

The crown, shield and three castles on the Frescobaldi coat of arms still flutter in the breeze at Castiglioni. To the original vineyards have been added the Nipozzano, Castel Giocondo, Pomino, Ammiraglia and Remole estates, followed more recently by Ornellaia, Lucedelle Vita, Masseto, Danzante and Attems. A constellation of the region's terroirs and certain neighbouring appellations. Representing the 30th generation, Lamberto Frescobaldi now presides over the destiny of this 1200-hectare ensemble. He uses sustainable management techniques to accentuate the diversity of this plethora of estates, restructured in the 1960s by his father Vittorio, who converted several hundred hectares of pastureland into vineyards and, at the same time, acquired parcels situated on great terroirs to favour the production of outstanding wines. ■



Les vins solaires de Bolgheri

Entretien avec Axel Heinz, Directeur des domaines d’Ornellaia et Masseto qui interprète depuis 2005 ces vignobles baignés de la douce influence des côtes de Toscane maritime.

Bolgheri’s sunshine wines — An interview with Axel Heinz, Director of the Ornellaia and Masseto estates, who, since 2005, has been bringing the best out of these vineyards bathed by the gentle influences of Tuscany’s coastline.

Géologie, géographie, climat... en quoi les terroirs d’Ornellaia et Masseto sont-ils exceptionnels ?

— Bien qu’appartenant tous deux à l’appellation Bolgheri, il existe bien des distinctions entre ces deux vignobles. Les sept hectares de Masseto se déploient sur un terroir composé d’une mosaïque d’argiles grises marines qu’on ne retrouve nulle part ailleurs dans l’appellation. Les sols de la colline de Masseto sont argileux à 40 %. Cela explique aussi la présence exclusive de merlot, un cépage qui n’est pas typique des climats chauds mais qui présente des affinités avec les sols argileux. Vignoble de plus grande superficie, Ornellaia se déploie sur 100 ha avec des parcelles qui ne sont pas d’un seul tenant et se situent à des altitudes variables. Elles présentent des sols différents, argileux pour les plus basses, puis argilo-sableux et sableux calcaires pour les plus élevées. Le domaine bénéficie pleinement de la caractéristique climatique des lieux et du voisinage de la mer. La Côte tyrrhénienne est à seulement quelques kilomètres. Lors de très belles journées, on voit même le Cap Corse. Les vignes situées en altitude profitent de la ventilation des vents marins qui contrebalance l’ensoleillement méditerranéen. De plus, les sols argileux sont frais. Ils permettent une maturation lente et la préservation de la finesse aromatique des fruits. Toutes ces caractéristiques définissent nos vins qu’on pourrait résumer comme portant une sensation de générosité et d’opulence, couplée à la fraîcheur et à la vivacité qu’on retrouve dans les vignobles du nord.

Quelles sont les méthodes et la philosophie qui vous guident et prévalent dans votre gestion de ces deux propriétés de Bolgheri ?

— Notre philosophie pour les deux domaines consiste à éviter les recettes pour s’adapter à l’identité de chaque terroir et parcelle. Nous n’avons aucune certitude. Il s’agit de vignobles jeunes, âgés de seulement une trentaine d’années. Globalement, notre approche est la même, même si nous nous adaptons à chaque millésime, en modifiant des détails concernant la date de récolte ou le temps de cuvaison. En termes de vinification, notre philosophie consiste à travailler des raisins bien mûrs, portés en cave dans de bonnes conditions. Une vinification douce nous permet ensuite d’obtenir des vins, qui sans être superpuissants, ne cachent pas leur signature méditerranéenne. Il y a une part de miracle à ce que ces cépages se soient si bien implantés dans ce terroir, tout en développant une ampleur de texture et un fruité particulier. ►

Geology, geography, climate... what makes the Ornellaia and Masseto terroirs so outstanding?

— Although they’re both part of the Bolgheri appellation, there are many differences between the two estates. Masseto’s seven hectares are planted on a terroir made up of a patchwork of grey marine clays that are not found anywhere else in the appellation. The soils of Masseto hill contain 40% clay. It explains why only Merlot is planted here; the variety isn’t typically planted in hot climates but it does have affinities with clayey soils. Ornellaia is a much larger estate, covering 100 ha with parcels that are segmented and situated at variable heights above sea level. They have different soils, with clay in the lowest parcels then clay and sand and finally sand and limestone in the highest parcels. The estate enjoys the full benefit of the climate characteristics of the area and its closeness to the sea. The Tyrrhenian coast is just a few miles away. On very clear days you can even see Cap Corse. The vines planted at altitude are cooled by the sea breezes which counter-balance the Mediterranean sunshine levels. The clay soils are also cool, allowing the grapes to ripen slowly and maintain their delicate aromas. All these characteristics define our wines, which we could summarise as offering a sensation of fullness and opulence, combined with the freshness and acidity that you find in the northern estates.

What are the methods and philosophy that guide you and predominate in your management of the two Bolgheri estates?

— We have the same philosophy for both estates, which consists of avoiding standard procedures and adapting to the identity of each terroir and parcel. We’re not dealing in certainties. The vineyards are young, they’re only thirty years old. Our approach is the same overall, even though we adapt to each vintage, changing details such as the harvest date or the vatting time. Our philosophy for vinification consists of working with really ripe grapes that are brought to the cellars in good conditions. We then vinify gently to obtain wines that aren’t super-powerful but they don’t hide their Mediterranean signature. It’s something of a miracle that these varieties are so well established in this Mediterranean terroir and are able to develop a fullness of texture and a distinctive fruitiness. ►

Vins d’assemblage, pour Ornellaia, ou monocépages pour ceux de Masseto, comment décririez-vous le style des nectars de chacun de ces deux Super Toscans ?

— Par son terroir particulier, Masseto qui est entièrement planté de merlot, se distingue fortement d’Ornellaia. Même s’il s’agit d’un vin monocépage, Masseto n’en demeure pas moins un vin d’assemblage car son vignoble, bien que de petite superficie, est très subdivisé. On arrive à vinifier en différents passages et à composer des assemblages de 5 à 7 lots différents. À Masseto, on fait donc un assemblage d’un monocépage, tant les différences sont marquées. La configuration en coteau de ce vignoble constitue un vrai atout pour l’assemblage, les sols et les parcelles variant suivant qu’ils se situent en bas, centre ou haut du coteau. À Ornellaia, le cabernet sauvignon domine un assemblage de quatre cépages avec une différenciation de terroirs encore plus marquée que pour Masseto, la notion d’assemblage étant ici très importante. Il existe quelques rares millésimes où merlot et cabernet sauvignon sont présents en même proportion, mais le plus souvent le cabernet domine dans une proportion allant de 65 à 70 %.

Parlez-nous de la vinification parcellaire pratiquée à Ornellaia, comme à Masseto, des parcelles emblématiques de ces propriétés et de votre manière de les interpréter ?

— Dans les deux cas, nous pratiquons une vinification parcellaire très poussée qui peut aller de 5 à 7 lots vinifiés séparément à Masseto, et de 60 à 70 lots à Ornellaia. L’idée est de retrouver la configuration du vignoble dans la cave avec la plus grande précision possible dans l’assemblage. Le travail parcellaire que nous effectuons aujourd’hui découle d’un long processus d’apprentissage, le niveau de précision évoluant chaque année en fonction des expériences sur ce terroir longtemps vierge duquel nous avons dû tout apprendre. Au fil du temps, notre connaissance s’est affinée et des parcelles emblématiques se sont dessinées. Âgées de 20 à 30 ans, elles se répartissent sur deux ou trois zones sur les terroirs les plus nobles portant les vignes les plus anciennes. D’autres parcelles prometteuses pourraient encore s’ajouter à ce cœur de terroir. Nous avons eu la chance d’arriver sur ces terres en pionniers, en quelques sortes, à une époque où il n’y avait que peu de viticulture. Ainsi, nous avons pu planter nos vignes dans ce qu’il y avait de meilleur. Depuis mon arrivée à la tête de ces deux domaines il y a près de 15 ans, nous avons augmenté leur superficie totale d’une vingtaine d’hectares. Ornellaia est passé de 30 ha au début à 100 ha à présent grâce à un travail de défrichage et de colonisation. C’est un véritable privilège d’avoir pu faire partie de cette génération de découvreurs.

Blended wines for Ornellaia or varietal for Masseto... how would you describe the style of the wines from each of these two Super Tuscans?

— Due to its special terroir, Masseto, which is totally planted with Merlot, is very different from Ornellaia. Although it’s a varietal wine, we can still say that Masseto is a blended wine because its vineyards, although small, are very subdivided. We manage to vinify grapes harvested from different picking sessions and make up blends from 5 to 7 different lots. So, at Masseto, we do a varietal blend because the differences are so marked. The vineyard’s hillside configuration is a real asset when it comes to blending, as the soils and parcels vary depending on whether they’re at the bottom, in the middle or at the top of the slope. At Ornellaia, cabernet sauvignon dominates a blend of four varieties with terroirs that are even more heavily differentiated than at Masseto, so the notion of blending is very important here. There are a few rare vintages in which merlot and cabernet sauvignon are found in the same proportion, but the cabernet generally dominates with a proportion of between 65 and 70%.

Tell us about the parcel-by-parcel vinification you carry out at Ornellaia and Masseto on the estates’ key parcels and how you bring out their full expression?

— In both cases we carry out meticulous parcel-by-parcel vinification that may extend to 5 to 7 lots being vinified separately at Masseto, and 60 to 70 lots at Ornellaia. The idea is to re-identify the vineyard configuration in the cellars by achieving the greatest possible precision in the blending. The parcel-by-parcel work that we do now is the result of a long learning process and the level of precision has changed every year according to our experiences on a terroir that lay fallow for so long and about which we’ve had to learn everything. Our knowledge has increased over time and we’ve worked out where the key parcels are. They’re 20 to 30 years old and are spread over two or three areas on the most noble terroirs on which the oldest vines are planted. Others may still be added to this core terroir, as there are still some very promising parcels. We were fortunate to arrive on this land as pioneers, in a way, at a time when there was very little viticulture. So we were able to plant our vines in the best soils. Since I arrived here to run the two estates nearly 15 years ago, we’ve increased the total surface area by twenty hectares. Ornellaia has grown from 30 ha at the outset to 100 ha now as a result of clearance and colonization work. It’s a real privilege to have been part of that generation of discoverers.



Quelle barrique pour quel vin ? Qu’attendez-vous de votre tonnelier et comment envisagez-vous votre collaboration avec la Maison Demptos ?

— Demptos compte depuis de longues années parmi nos fournisseurs réguliers. Travailler avec des cépages bordelais fait que nous avons des approches et une philosophie d’élevage similaires à celles du Bordelais en termes de barrique et de type de bois. Cependant, pour l’élevage, il est également important de raisonner sur la composante méditerranéenne de nos vins où les exigences de l’élevage diffèrent de celles qui prévalent dans les vignobles nordiques où l’on cherche à arrondir les vins par la chauffe et le choix de certains grains. À travers l’élevage, nous cherchons à raffermir nos vins, à éviter tout ce qui risquerait de les alourdir en ajoutant trop de suavité et de sucrosité qu’ils présentent naturellement. Nous recherchons en collaboration avec Demptos des bois ayant tendance à mettre en avant la structure de nos vins. Pas de chauffe intense pour ces bois de grains très fins et se prêtant à une durée d’élevage – 18 à 20 mois pour Ornellaia et 24 mois pour Masseto – longue, dans l’optique de ne pas trop impacter le vin d’un point de vue aromatique. ■

What barrel for which wine?What do you expect from your cooper and how do you see your collaboration with Maison Demptos?

— Demptos has been one of our regular suppliers for many years. Working with Bordeaux grape varieties means that we have approaches and a maturing philosophy similar to those used in Bordeaux in terms of barrels and the type of wood. However, it’s also important with maturing to consider the Mediterranean component of our wines: the maturing requirements differ from those that prevail in the more northern vineyards where they’re looking to soften the wines through toasting and the choice of certain types of grain. In the maturing phase here, we’re looking to firm up our wines and avoid anything that might make them heavier by adding too much sweetness and sucrosity, which they present naturally. We work with Demptos to find wood that emphasises the structure of our wines. We don’t require intense toasting for this very fine-grained type of wood suitable for a long maturing period – 18 to 20 months for Ornellaia and 24 months for Masseto – during which we don’t want to have too strong an effect on the wine’s aromas. ■



“Je suis un chêne”

Bois de barrique ou pages d’un magazine, qui s’étonnera que la parole soit ici donnée à un représentant de cette grande famille de végétaux ligneux sans laquelle tonnelier et éditeur ne pourraient travailler ?

“**I am an oak tree**” — Trees are everywhere. They are all together at the origin of every barrel, as well as of each page of this review. Raw material and core element, trees are crucial for the cooper and for the publisher. The choice to give the floor below to a representative of this great family of woody plants is hence not surprising.

C hêne sessile, on me dit aussi rouvre. Du haut de mes trente mètres, voilà 150 ans que je regarde passer les hommes et vivre le monde. J’habite une des plus grandes forêts domaniales de France. Troncs larges, hauts et réguliers, beaux feuillages, sous-bois buissonnant, ainsi se compose ma futaie. Ceux qui pensent, que le décor de ce coin de nature que traverse un étroit cours d’eau n’a pas changé depuis ma naissance, se trompent grandement. Faune comme flore, congénères et compères d’antan ont depuis longtemps disparu, remplacés par leur descendance dans notre petit écosystème qui continuellement se régénère.

Aujourd’hui, grand et fort, je semble inébranlable. Et pourtant, il s’en est fallu de peu que je ne vois pas le jour. Le début d’une si longue vie tient a peu de chose. Je dois à l’inattention d’un geai mon enracinement et ma première floraison. À une époque où, les arrière-grands-parents du lecteur que vous êtes n’étaient pas ou juste nés, voilà que cet oiseau ouvre un trop large bec, ici même, au-dessus de ce carré de terre que ne couvraient alors que quelques pieds de fougère. Il s’en échappe un gland. Fort heureusement pour moi, c’est un cerf qui d’abord passe et, non un sanglier qui aurait fait, avec plaisir, de ce gland son déjeuner. De son sabot, le cervidé, que j’aime imaginer majestueux et couronné, m’enracine dans ce sol qu’une forte averse a rendu meuble. Ainsi caché, je ne risque plus rien. Ma vie peut débiter à l’ombre protectrice de mes aînés, sessiles ou pédonculés. Depuis ce jour immobile au sein de ma futaie, n’allez pas croire, cependant, que je sois passé à côté de la vie ! L’arbre que je suis est un escapé de toutes les péripéties de la petite comme de la grande Histoire de son pays. J’ai commencé par traverser la Révolution industrielle. De cette période vorace en bois, je suis fort heureusement sorti indemne. Trop jeune, mon tronc chétif ne répond pas aux critères définis pour alimenter les chantiers de l’époque. Déclaré inapte aux traverses du chemin de fer, j’aurais pu finir en combustible d’industrie ou simple bois de construction. Hasard, chance ? J’ai connu deux guerres et échappé à tous les obus qu’elles ont pu déverser. Soldat, résistant ou chasseur, même les balles perdues ont eu la délicatesse de m’épargner. Quant à l’oïdium qui frappe sévèrement au tournant du siècle dernier, il jette son dévolu sur deux de mes voisins et me laisse sauf. Au fil des décennies, mon écorce s’épaissit. Devenue carapace, elle me protège des insectes et autres parasites.

Plus de cent ans d’orages, de vents et de tempêtes m’ont à peine fait trembler, à l’exception peut-être de la plus furieuse, celle de 1999, qui m’a tout de même un peu ébranlé. Mais j’ai tenu le coup, protégé par des frères, tombés à ma place. Avec le temps, j’ai commencé à comprendre que mon fil droit et mon branchage limité présentaient certains avantages. J’avais de bonnes dispositions et un avenir. C’est du moins ce que laissaient entendre les conversations de mes gardiens, ces hommes qui pour métier ont choisi d’entretenir nos futaies. Avec une infaillible régularité, tous les 15 ans, ils nous rendent visite, nous étudient et si besoin, nous soignent. Au fil des années à mes pieds, leurs commentaires s’étoffent. Ils s’en échappent de plus en plus de compliments. Fort, haut, rectiligne, presque dénué de nœud, je ne présente aucun intérêt pour la marine ou l’ameublement. C’est aux barriques et aux grands chais que me destinent ma silhouette droite et mon mètre de diamètre. Pour me faire de l’espace et me permettre de croître toujours mieux, mes proches sont marqués et ainsi destinés à la prochaine coupe d’amélioration. Devenu un de leurs protégés, c’est à un autre type de coupe que les agents de l’Office National des Forêts (ONF) me préparent.

Objet de toutes leurs attentions, avec quelques autres grands arbres également géniteurs de la future forêt, j’intégrerai dans les cinquante prochaines années une coupe de régénération. De celles qu’on prévoit de très longue date et qu’on réserve aux spécimens les plus rares. Abattu pour mes qualités exceptionnelles, mon cycle de vie ne s’arrêtera pas là. Dans le sous-bois, je continuerai d’exister au travers des pousses issues de mes fruits. Cette coupe, précédée de multiples opérations qui en feront presque un cérémonial, loin de marquer ma fin, annoncera au contraire, le début d’une nouvelle aventure. Celle-ci commence en lisière de forêt où l’on ne me laissera pas longtemps, de crainte que je ne m’abime. Puis, les 5 m³ de mon tronc rejoindront les merranderies du tonnelier le plus offrant, heureux vainqueur d’après enchères. Les sommes dépensées pour m’acquérir l’inciteront bien sûr au plus grand soin. Je lui donnerai environ 1 m³ de merrains. Passé entre les mains expertes de ses artisans, je quitterai son atelier sous la forme d’une douzaine de barriques et rejoindrai avant les vendanges les chais d’un grand domaine pour accueillir et sublimer les fruits d’un millésime. ■

Sessile oak, also known as durmast oak. Thirty metres high, I've been watching people go by and living their lives for the last 150 years. I live in one of France's largest public forests. My plantation is made up of broad, high, evenly-growing trunks, beautiful foliage and bushy undergrowth. If you think that the scenery in this corner of nature, cut through by a narrow river, hasn't changed since I was born, then you're very wrong. Animal and plant life, contemporaries and cohorts from the past, have long disappeared, replaced by their descendants in our small, continually regenerating ecosystem.

Today, I'm strong and tall, I seem unmovable. And yet, I came close to not being born. The start of such a long life is very tenuous. I owe my rooting and first blossoming to the inattention of a jay. At a time when you, the reader's great-grandparents were not or were only just born, the bird opened its beak too wide right here above this patch of land that at the time was covered with just a few stands of ferns. Out of the beak fell an acorn. Fortunately for me, a deer was the first to come by, rather than a wild boar who would have been delighted to have made the acorn his lunch. With his hoof, the deer, who I would like to imagine as being majestic with a crown of antlers, rooted me into the soil that a heavy shower had softened. Now hidden away, I was safe. My life could begin in the protective shade of my elders, sessile or common. Though unable to move from my plantation since that day, don't go thinking that I've missed out on life! I'm a survivor of all the major and minor events in the history of my country. I started out by witnessing the Industrial Revolution, a period when demand for wood was insatiable. I was very lucky to come out of it unscathed. I was too young; my undersized trunk didn't meet the criteria defined for use on the construction projects of the time. Declared unsuitable for use as railway sleepers, I could have ended up as fuel for industry or simply as construction wood. Fate? Luck? I went through two wars and escaped all the shells that were fired. Even the stray bullets fired by soldiers, Resistance fighters and hunters were kind enough to spare me. And even the powdery mildew that struck hard at the end of the last century chose to attack two of my neighbours and left me alone. My bark has thickened over the decades to become a shell that protects me against insects and other parasites.

Over a hundred years of storms, winds and gales have hardly made me tremble, apart, perhaps, from the most violent of them all, in 1999, which shook me up a bit. But I weathered it, protected by my brothers who fell instead of me. Over time, I began to realise that my straight grain and limited branches had certain advantages. I had some useful aptitudes and a future. Or, at least, that's what I understood from conversations between my guardians, the men whose chosen job it was to maintain our plantations. They visit us with unfailing regularity, every 15 years, examine us and treat us if necessary. Their comments as they have stood at my feet over the years have become more fulsome, more and more complimentary. Strong, tall, straight and almost free of knots, I'm of no interest to the navy or the furniture industry. My upright lines and one-metre diameter mean that my future is in barrels and great cellars. To give me space and allow me to grow even better, my neighbours are marked down for the next improvement cutting. As one of their protégés, the employees of the "Office National des Forêts" (ONF – French Forestry Commission) are getting me ready for another type of cut.

As the focus of attention along with a few other large trees that are the parents of the future forest, I'll be part of a regeneration cut at some time during the next fifty years. These cuts are planned many years in advance and are only for the rarest specimens. Cut down for my exceptional qualities, my life cycle won't stop there. I'll continue to exist in the undergrowth through the shoots that have emerged from my acorns. Far from marking my end, this cut, preceded by a number of operations that make it almost a ceremony, will, on the contrary, signal the start of a new adventure that will begin at the edge of the forest, where I won't be left for long for fear that I'll deteriorate. Then, the 5 m³ of my trunk will be taken to the board works of the highest-bidding coopeage, the lucky winner at a keenly-fought auction. The money he's spent to buy me will obviously encourage him to take great care of me. I'll provide him with around 1 m³ of boards. Having gone through the expert hands of his craftsmen, I'll leave his workshop in the form of a dozen barrels and, before the grape harvest, I'll be taken to the cellars of a great estate to contain and enhance the fruit of a vintage. ■



Une empreinte dans le monde

Retour sur les faits marquants de l'année 2018 au sein de la Maison Demptos et de ses différentes filiales dans le monde.

A mark in the world — A look back at the key events of 2018 for Maison Demptos and its various worldwide subsidiaries.

Centre de Recherche

L'équipe du Centre de Recherche Demptos (CRD) s'agrandit et s'enrichit de nouvelles expertises avec l'arrivée depuis novembre 2018 d'une nouvelle responsable de recherche. Le Dr Magali Picard vient renforcer et compléter les compétences du CRD en matière d'études sensorielles et moléculaires sur le vieillissement des arômes, de maturation et d'élevage. Son profil constitue un précieux atout dans la stratégie de développement de la tonnellerie dans le secteur du vieillissement des spiritueux.

Afrique du Sud

Babylonstoren compte parmi les plus anciens domaines agricoles du Cap. Ses terres ocres entourées de montagnes verdoyantes sont cultivées depuis le XVII^e siècle. Ce bel ensemble architectural et rural qui compte parmi les plus anciennes exploitations sud-africaines, s'est lancé dans la production de vin en 2011. Et, les récompenses n'ont pas tardé. Son cabernet sauvignon s'est vu attribuer le prix du meilleur "Young Wine" dès 2017. Vinifié par Klaas Stofberg, ce vin est élevé en fûts D'Collection. La Maison Demptos est fière et heureuse d'être en partie associée à cette belle réussite.

Design

La barrique Paradox[®] fait peau neuve. Elle se dote d'un style résolument contemporain. Son fond se trouve désormais marqué d'une nouvelle plaque plus moderne, inspirée de la calligraphie imprimée par rayonnement à l'intérieur de chaque fût au moment de la chauffe.

Écosse

Speyside Cooperage fait coup double en recevant deux distinctions. Elle remporte le Prix de l'Export de la Moray Chamber of Commerce. Son centre d'accueil touristique se voit par ailleurs attribuer le Prix de la meilleure expérience touristique aux Awards du Tourisme des Highlands and Islands.

Bordeaux

À l'occasion du salon Vinitech 2018, Demptos a dévoilé son savoir-faire et son identité au travers d'un "magasin éphémère". C'est sous la forme originale de cabinets de curiosités que la Maison Demptos a choisi de se mettre en avant et d'accueillir les visiteurs. Une soirée a également été donnée dans les locaux de Moon Harbour, distillerie de whisky vieilli en fûts de grands vins de Bordeaux.

Research Center

The Demptos Research Center (CRD) team has grown, taking on fresh expertise with the arrival of a new head of research in November 2018. Dr Magali Picard reinforces and adds to the CRD's expertise in sensory and molecular research into aroma ageing. As a result of her research in this area, she has enabled the CRD to broaden its scope for analysis and interaction in the field of maturing and ageing. Her profile is a valuable support to the Center's development strategy in the spirit ageing sector.

South Africa

Babylonstoren is one of the Cape's oldest agricultural estates. Its ochre soils surrounded by lush green mountains have been cultivated since the 17th Century. This fine architectural and rural ensemble – one of the oldest farms in South Africa – embarked on wine production in 2011 and was soon winning awards. Its cabernet sauvignon won the prize for the best "Young Wine" in 2017. Vinified by Klaas Stofberg, the wine is aged in D'Collection barrels. Maison Demptos is proud and delighted to be associated with this great success.

Design

The Paradox[®] barrel has had a makeover and now has a resolutely contemporary style. Its bottom is now marked with a new plate on which the graphics are more modern than in the past, inspired by the calligraphy printed by radiation inside each barrel during toasting.

Scotland

Speyside Cooperage has come up with a double whammy, winning two prizes in quick succession. It was awarded the Moray Chamber of Commerce Export Prize, while its tourist reception center won the prize for the best tourist experience at the Highlands and Islands Tourism Awards.

Bordeaux

At the 2018 Vinitech show, Demptos demonstrated its know-how and identity with a "pop-up shop". Maison Demptos decided to promote its products and welcome its visitors in the original form of a cabinet of curiosities. It also hosted a party on the premises of Moon Harbour, a distillery where whisky is aged in barrels used for great Bordeaux wines.



Direction de la publication / *Publication director*
François Witasse pour Demptos

Direction de création et conception / *Design and creative directors*
Studio pomelo
contact@studiopomelo.com – studiopomelo.com

Direction de l'édition / *Publishing director*
Studio pomelo, Frédérique Nguyen-Huu Rouberol

Coordination
Louise Baumont, Dominique Gornès pour Demptos Bordeaux

Photo / *Photography*
Julie Rey, Mark Lewis, Paul Fudal,
Nathan Dumlao, Frank Zhang et Stanislav Kondratiev pour Unplash

Merci à / *Thanks to*
Ntsiki Biyela, Michel Tillinac, Nicolas Vivas,
la famille McGinnis, Arthur Audibert, Axel Heinz et
Château Ausone pour les photos de l'article sur l'élevage.

© 2019 Demptos
Tous droits réservés / *All rights reserved*





DEMPLOS



www.demptos.fr