

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH . PENGLAI

OAKS & MORE

Inspirations 2017



DEMPOTOS



Edito

La maison Demptos se réinvente !

Nous sommes fiers de vous présenter le premier numéro de notre revue **Oaks & More**. Ce rendez-vous annuel accompagne et prolonge les mutations que nous vivons : nouvelle barrique OH>15™, reconstruction de la tonnellerie de Bordeaux, partenariat grandissant avec les spiritueux...

Oaks & More, entendez aussi “oxymore”, cette figure de style visant à rapprocher poétiquement des termes que leurs sens devraient à priori éloigner. Au-delà du chêne qui reste le cœur de nos ouvrages, l’extraordinaire diversité des terroirs, des savoir-faire et des histoires constituent d’inépuisables sources d’émotion et d’émerveillement. Ne soyez donc pas surpris, au fil des pages, de voir se mêler architecture, cigares élevés, voyages et escales, belles rencontres, truffes et parfumerie... Autant de passions qui nous rassemblent, de thèmes qui nous ressemblent.

C’est avec délectation que nous vous offrons ces premières “Inspirations 2017” dans cette revue que nous avons voulue singulièrement plurielle.

— **François Witasse**, Président Directeur Général

Editorial. Demptos is reinventing itself! — We’re proud to present you with the very first edition of our review **Oaks & More**. This annual event supports and furthers the transformations that we’re experiencing: new OH>15™ barrel, reconstruction of the Bordeaux cooperage, increasing partnerships with spirits etc. **Oaks & More** also alludes to “oxymoron”, this figure of speech aiming to poetically bring together terms the meaning of which should, in theory, be distinct. Beyond oak, which remains at the core of our work, the extraordinary diversity of terroirs, expertise and history generate an inexhaustible source of emotion and amazement. So don’t be surprised, as you leaf through the pages, if you see a blend of architecture, fine cigars, voyages and stopovers, wonderful encounters, truffles and perfumes... so many passions that bring us together, so many themes like ours. It is with absolute delight that we offer you the first “Inspirations 2017” in this unique, multi-faceted review.

— **François Witasse**, Chief Executive Officer



Sommaire

Summary

4. AUX ORIGINES - C'était hier <i>It seems like only yesterday</i>	28. VIGNOBLE DU MONDE <i>WORLDWIDE VINEYARD</i> Famille Eguren, La Rioja en héritage <i>Eguren family, The Rioja legacy</i>
6. DANS LES COULISSES Fabien Pedelaborde, maître d'œuvres <i>BACKSTAGE</i> <i>Fabien Pedelaborde, projects mentor</i>	Marcos Eguren, le génie espagnol <i>Marcos Eguren, the Spanish genius</i>
10. SUIVRE LES TRACES La truffe, le trésor d'un terroir <i>FOLLOW THE CLUES</i> <i>The truffle: the treasure of a terroir</i>	34. ENGAGEMENT CULTUREL Cité du Vin - Demptos, Mécène Bâtisseur Privilège <i>CULTURAL ENGAGEMENT - The Cité du Vin:</i> <i>Demptos, Privilege Sponsor and Builder.</i>
16. RECHERCHE ET INNOVATION OH>15, La puissance mesurée <i>RESEARCH AND INNOVATION</i> <i>OH >15™ Measured strength</i>	36. RENCONTRE Pierre-Olivier Clouet, l'art de la maturité <i>ENCOUNTER - Pierre-Olivier Clouet,</i> <i>The art of maturity</i>
20. INSPIRATIONS CROISÉES Des cigares d'élevage <i>INTERWOVEN INSPIRATIONS - Matured cigars</i>	42. ART DE VIVRE Vins de Chypre, un don de la Méditerranée <i>ART OF LIVING - Wines of Cyprus:</i> <i>loyal to the Mediterranean</i>
24. PAROLES ET MÉTIERS La langue du maître tonnelier <i>WORDS AND CRAFTS</i> <i>The master cooper's language</i>	46. DEMPTOS INTERNATIONAL Une empreinte dans le monde <i>DEMTOS INTERNATIONAL</i> <i>A mark in the world</i>
26. ÉVEIL DES SENS - Fûts et fragrances <i>AWAKENING THE SENSES - Barrels and fragrances</i>	



AUX ORIGINES

C'était hier

It seems like only yesterday

1815

RÉVOLUTION INDUSTRIELLE

Stephenson fabrique et brevète la première locomotive à vapeur

INDUSTRIAL REVOLUTION

Stephenson builds and patents the first steam locomotive

1822

LE PÈRE DES ŒNOLOGUES

Naissance de Pasteur, le père de l'œnologie scientifique

THE FATHER OF OENOLOGY

The birth of Pasteur, the father of scientific oenology

1825

MAISON DEMPTOS

Naissance de la tonnellerie à Saint-Caprais-de-Bordeaux

MAISON DEMPTOS

Creation of the Cooperage in Saint-Caprais-de-Bordeaux

1855

LA LISTE DES GRANDS

Édition de la première classification des grands crus de Bordeaux

THE LIST OF THE GREATS

Publication of the first Bordeaux "grands crus" classification



Maître d'œuvres

Grand amoureux des perspectives et du patrimoine, **l'architecte Fabien Pedelaborde** s'est penché sur la maison mère de la tonnellerie Demptos à Bordeaux pour en repenser les lieux. Une belle aventure où l'espace modernisé vient faire résonner un métier de tradition.

Projects mentor — A great lover of perspective and heritage, **the architect Fabien Pedelaborde** has been working on a new design for the Demptos cooperage mother company in Bordeaux. An exciting adventure in which the modernised building reflects this traditional profession.

Vous travaillez depuis plus de 20 ans avec la tonnellerie Demptos. Comment cette aventure a-t-elle commencé ?

— Notre collaboration remonte en effet à décembre 1998. Jérôme François, alors à la tête de Demptos, est venu vers moi avec le désir de mettre en scène la présence de l'entreprise sur le salon Vinitech. À cette occasion, nous décidons de concevoir un lieu double : d'un côté un espace de rêverie qui touche à la magie de la barrique, de l'autre un espace scientifique, qui rend compte de cette maîtrise aujourd'hui réclamée par le monde du vin. Autant dire un stand moins destiné à vendre qu'à plonger le visiteur dans l'univers Demptos. Notre surprise fut donc grande quand, au bout de quatre jours de salon, près de 2000 barriques avaient été commandées ! Ce petit succès commercial en cachait en réalité un autre, plus essentiel peut-être car cet exercice de micro-architecture, qui devait être éphémère, a finalement permis de formaliser une véritable vision du métier, que Demptos n'a pas cessé de nourrir depuis.

Grâce à cette collaboration, vous êtes donc familier de l'activité tonnelière. Quel regard portez vous sur ce métier si particulier ?

— Il y a quelque chose d'inouï quand vous partez d'un chêne bicentenaire pour arriver au chai, une forme de génie ou d'alchimie qui se loge dans toutes ces étapes qui voient le bois planté, sélectionné, métamorphosé. D'autant que la barrique, cet écrin d'une douceur incroyable — par ses galbes, ses formes, son toucher —, ne se fait qu'au prix d'une certaine brutalité. Si la matière n'est pas arrachée, fendue, brûlée, la barrique n'advient jamais. Et pourtant le résultat final est d'une suavité saisissante. Pour moi qui suis extrêmement sensible au travail des artisans, la tonnellerie reste donc avant tout un artisanat d'art. À ce titre, j'ai toujours considéré que Demptos était une maison de haute lignée, d'un niveau d'exigence et de passion comparable aux marques qui figurent au Comité Colbert comme Hermès ou Baccarat. Par son histoire et son savoir-faire, Demptos nous offre en effet quelque chose qui nous dépasse et dont on peut aisément imaginer la longévité. On quitte l'air du temps pour une lignée, une idée de transmission d'autant plus forte qu'elle concerne une richesse détenue par la main de l'homme. ►

You've been working with the Demptos cooperage for over 20 years. How did it all start?

— We've been working together since December 1998. Jérôme François, who was in charge of Demptos at the time, approached me with the idea of highlighting the company's presence at the Vinitech Show. We decided to design a two-sided stand: on one side, an imaginative setting that focused on the magic of barrels; on the other, a scientific space that summarised the type of mastery that today's wine world is looking for. In other words, a stand that aimed not so much to sell, but more to immerse visitors in the world of Demptos. We were therefore very surprised to find that, after the four days of the show, nearly 2000 barrels had been ordered! But in fact, this minor commercial success concealed another, perhaps more essential one, as this exercise in micro-architecture, which was meant to be short-lived, in fact helped us formalise a real vision of the profession that Demptos has carried forward ever since.

As a result of this collaboration, you're now familiar with the cooperage business. What's your view of this very distinctive profession?

— It's an amazing thing when you start out with a 200-year-old oak and end up with a barrel in a wine cellar; there's a form of genius or alchemy in each of the stages in which the wood is planted, selected and transformed. Especially as the barrel is so incredibly soft in terms of its curves, shape and feel but is the end result of a fairly brutal process. There'd be no barrel if the wood wasn't dug up, split and burned. And yet the end result is strikingly smooth. I'm very sensitive to the work of craftsmen, and barrel-making is still first and foremost a craft. In this respect, I've always considered Demptos to be a very high-quality company, with standards and a passion that may be compared with the names on the Colbert Committee list, such as Hermès and Baccarat. Through its history and know-how, Demptos offers us something beyond our imagination, something whose longevity we can easily conceive. We abandon our modern times for a lineage, a sharing of expertise that is particularly meaningful as it concerns a treasure held in the hands of man. ►

Vous avez été choisi pour repenser la maison-mère de la tonnellerie à Saint-Caprais de Bordeaux. Comment avez-vous abordé ce projet ?

— La maison Demptos ne voulait pas un bâtiment d'image mais un bâtiment d'usage. Le cahier des charges était donc simple : répondre strictement à la fonction, avec un pragmatisme capable de faire valoir une forme d'intelligence industrielle. Tout est né, donc, de contraintes techniques. Au départ, notre réponse ne devait concerner que l'outil industriel et, petit à petit, le projet est devenu plus conséquent en intégrant la totalité des lieux, du parc à bois aux bureaux administratifs. Nous avons donc mené une sorte de pensée globale pour réinventer les circuits, de l'arrivée du bois jusqu'à l'envoi de la barrique vers le monde entier. L'objectif : faire en sorte que chacun, à chaque poste, puisse se retrouver dans une configuration améliorée, perfectionnée, requalifiée. Les hommes qui travaillent aux ateliers ont d'ailleurs été au cœur de nos réflexions et préoccupations en terme de passage, de cheminement, de volume. Tout a été regardé pour être mis en harmonie avec leurs gestes.

Est-ce qu'il n'y a pas dans ce projet une sorte de neutralité qui contraste avec vos réalisations parallèles ?

— C'est vrai qu'il y a une économie de moyens et d'effets qui permet, précisément, de mettre en valeur les signes emblématiques de la tonnellerie. Je me plais d'ailleurs à avoir su mettre en retrait mon besoin d'expressivité au service d'un paysage fonctionnel mais non moins porteur de sens. En ce qui concerne l'ensemble architectural, nous avons tiré de grandes perspectives dans le paysage pour composer un paysage logique et non moins élégant, précisément parce qu'il répond au nécessaire alignement des processus industriels. Dans les bâtiments, ce sont les portes, points de contact entre l'homme et le lieu, auxquelles nous avons voulu donner de l'importance : nous les avons donc volontairement surdimensionnées et monogrammées du “ D ” emblématique de Demptos. Une simplicité esthétique qui se retrouve dans le choix de la couleur phare, un ton terre de glaise au raffinement discret. Nous sommes face à un bâtiment industriel mais son allure reste douce.

You were chosen to re-design the cooperage mother company in Saint-Caprais de Bordeaux. How did you set about the project?

— Demptos didn't want a building to reflect its image; it wanted a building that it could use. So the specifications were simple: fulfil the requirements of the function, with a pragmatism capable of asserting a form of industrial intelligence. So everything was based on technical constraints. Initially, our design was meant to only cover the production facilities, but the project gradually expanded to encompass the entire site, from the lumber yard to the administrative offices. So we took a global approach in order to reinvent the circuits, from bringing the wood in to shipping the barrels worldwide. The aim was to ensure that everyone on every workstation felt at ease within an improved, enhanced, redeveloped configuration. The people who work in the workshops were central to our thinking and concerns in terms of circulation, movement and volume. Everything was designed to be in harmony with their work.

Isn't there a sort of neutrality about this project that contrasts with the other projects you were working on at the same time?

— There's certainly an economy of means and effects which is meant to highlight the cooperage's iconic symbols. I'm actually pleased to have reined in my need for expressiveness in order to produce a functional, but nevertheless meaningful setting. As far as the architectural ensemble is concerned, we've drawn large perspectives to produce a logical landscape that's no less elegant because it fits in with the required alignment of the industrial processes. In the buildings, we aimed to give importance to the doors, which are the points of contact between people and the place: we deliberately made them oversized and monogrammed with the iconic Demptos “D”. This aesthetic simplicity can also be seen in the choice of the main colour, a discreetly refined clay colour. We're looking at an industrial building, but it still has a soft appearance.

Dans une entreprise architecturale de cette envergure, de quoi êtes-vous le plus fier ?

— Ma plus grande fierté, c'est de voir le bâtiment se remettre à vivre, de voir les gestes et les hommes s'adapter au nouvel environnement. D'autant que l'atelier est le lieu par excellence d'une vitalité, entre grâce et puissance. Avec la main qui travaille le bois, le toucher se fait chorégraphie, une sorte de ballet tout en rondeur et douceur. Et puis ça tape, ça martèle. Le feu, la fumée et les vapeurs jaillissent. Ce qui est merveilleux chez Demptos, c'est que la taille de l'entreprise n'a rien enlevé à la magie de ce spectacle.

Comment cette expérience auprès de Demptos peut influencer votre travail ?

— Je ne dessine plus un chai sans savoir merveilleusement ce qu'est une barrique, sans lui donner une importance théâtrale essentielle. La rencontre avec l'art de Demptos a fait que j'ai senti, très vite, la force évocatrice de la barrique. Évidemment, l'œnologue voit en elle un outil : moi j'y vois une forme d'émotion et de magie. En elle, rien ne change mais tout change. Elle n'est jamais une chose morte que l'on répète mais un objet vivant, qui évolue lentement pour toujours se réinventer. Depuis je n'ai de cesse, quand je rêve un chai, de travailler sur un lieu de mystère : un espace de pénombre et de calme, d'apaisement et de lenteur, où se crée la magie du vin. ■

What are you most proud of in an architectural enterprise of this size?

— What I'm most proud of is seeing the building come back to life, to see people and the work they do adapt to the new environment. Especially as the workshop is such a hub of activity, grace and power. Hands work the wood, touch becomes a choreography, a sort of ballet centred on roundness and gentleness. And then people beat and hammer. Flames, smoke and steam rise high. The wonderful thing about Demptos is that the company's size hasn't taken anything away from the magic of the spectacle.

How may this experience with Demptos influence your work?

— When I design a cellar, I now have that wonderful knowledge of what a barrel is and am able to build in its essential dramatic importance. My encounter with Demptos' craftsmanship very quickly gave me an insight into the evocative strength of a barrel. The oenologist obviously sees it as a tool; I see it as a form of emotion and magic. In it, nothing changes but everything changes. It's never something dead that you can make repeatedly; it's a living thing that evolves slowly and continues to reinvent itself. Since then, when I'm designing a cellar, I know that I'm working on a place of mystery: a world of half-light and quiet, of calm and slowness, a world in which the magic of wine is created. ■



La truffe, le trésor d'un terroir

Vivier privilégié du tonnelier, la forêt de chênes n'offre pas seulement son bois à la fabrication de barriques. Elle est aussi le lieu d'autres trésors de la nature dont la truffe. Départ pour le Périgord, à la recherche d'un champignon d'exception, dont la découverte s'auréole toujours de quelques mystères.

The truffle: the treasure of a terroir — *The cooper's favourite breeding ground, the oak forest doesn't just offer up wood for barrel-making. It's also home to other treasures of nature, such as the truffle. We set off for the Périgord, in search of an exceptional fungus whose discovery is still surrounded by mystery.*

En compagnie de **Édouard et Carole Aynaud-Humblet**, propriétaires de la Ferme de Péchalifour.

With Édouard and Carole Aynaud-Humblet, Owners of the Ferme de Péchalifour.

Un écrin de nature

“ Je vais lâcher les deux fauves ” nous avertit Édouard en parlant de ses chiens truffiers, Farah et Linot, deux borders collies. Farah, nous explique-t-il, fait valoir son droit d'aînesse : c'est à elle seulement que revient le privilège de chercher les truffes. Linot, lui, l'accompagne avec énergie mais jamais ne s'aventurera dans la traque en sa présence. Une sorte de respect admiratif, comme celui que l'on voue aux plus expérimentés que soi. Ensemble, ils se lancent dans la plantation avec un enthousiasme débordant mais calmé, à intervalles réguliers, par les mots de leur maître. L'exploitation truffière s'étend ici sur près de quatre hectares, sur les hauteurs de Saint Cyprien. Non loin d'ici, la Dordogne et la Vézère se rencontrent, laissant dans leur sillon respectif un paysage doucement vallonné et un terroir d'exception, propice à la culture du fameux diamant noir du Périgord. Là, année et après année, le travail conjoint du sol et du climat permet aux arbres de développer ce précieux mycélium qui fructifie et produit la truffe. ►

A natural setting

“I'm just going to let the two beasts off the lead”, said Édouard, talking of his truffle dogs, Farah and Linot, two border collies. Farah, he explained, asserts her birthright: she alone has the privilege of searching for truffles. Linot, accompanies her with great energy but will never try and track a truffle down in her presence. A sort of admiring respect, such as we vow to those who are more experienced than we are. They head off into the plantation together with an exuberant enthusiasm that's calmed at regular intervals by a word from their master. The truffle farm extends over four hectares, on the heights above Saint Cyprien. The Dordogne and the Vézère meet not far from here, leaving in their respective wakes some gently undulating countryside and an outstanding terroir conducive to growing the Périgord's famous black diamond. Here, year after year, the combined work of the soil and the climate allows the trees to develop the precious mycelium that grows and produces the truffle. ►

Le chêne en partenaire

Avec Édouard, la chênaie se découvre comme une petite encyclopédie. On apprend d'abord que la truffe affectionne les sols calcaires peu profonds, comme ceux que la vigne aime : un terroir de vin est aussi un terroir de truffe, et réciproquement. C'est aussi l'occasion de découvrir le phénomène de symbiose qui se joue avec certaines essences de bois : l'arbre fournit ses sucres au mycélium qui, en retour, augmente les capacités d'absorption des racines sur lesquelles il s'installe. Parmi ces essences reines, des noisetiers, des charmes et, bien sûr des chênes, partenaires privilégiés que se partagent la culture truffière et la culture tonnelière. L'arbre a beau être le plus long à devenir mature (il faut bien attendre dix ans avant de trouver des truffes auprès d'un chêne), il peut rester productif pendant près de quarante ans : sa générosité récompense notre patience, à la manière d'un grand cru... ►

The oak tree as a partner

With Édouard, the oak grove is revealed like a small encyclopedia. We learn first of all that truffles like shallow limestone soils like those that vines prefer: a wine terroir is also a truffle terroir, and vice versa. It's also an opportunity to learn about the phenomenon of symbiosis, which occurs with certain varieties of tree: the tree provides the mycelium with its sugars which, in return, increase the absorption capacity of the roots on which it settles. Among these special varieties are the hazel, hornbeam and, of course, oak, privileged partners that each have a share in the truffle-growing and barrel-making cultures. The oak may take the longest time to reach maturity (it takes up to ten years before you'll find truffles underneath an oak), but it can remain productive for nearly forty years: its generosity is the reward for our patience, just like a great wine... ►



Traditions et savoirs

Édouard met un point d’honneur à travailler de concert avec les ingénieurs de l’INRA et à voyager tout autour du monde pour perfectionner son métier et transmettre son savoir-faire. Ces échanges et ces voyages, qui l’ont mené de la Suisse au Pérou, sont autant de quêtes initiées pour lever le voile sur les mystères encore nombreux de la truffe. Des connaissances savantes mêlées de gestes ancestraux qui ont eu tendance à se raréfier, mais qui commencent à intéresser de nouveaux acteurs, notamment des vignobles. De grands domaines bordelais font appel aujourd’hui à l’expertise d’Édouard pour penser la manière dont la truffe peut s’inviter dans la vigne.

Un jeu de piste

Les chiens se mettent au travail, guidés par Édouard vers les zones de brûlé, ces couronnes autour du pied des arbres où la végétation du sol a disparu, signe de la présence de truffe. “Voyez ici, c’est flagrant. C’est parce que le mycélium produit une molécule à l’effet dés herbant”. Dans la traque du diamant noir, l’œil fournit ainsi les premiers indices. Un regard expert sur cette zone de brûlé permet d’ailleurs d’identifier le type de truffe qui s’y trouve. Les couronnes franches et régulières cacheraient des truffes noires. Celles dont la forme s’étire vers le nord seraient le repère des truffes brumales. Celles qui dessinent des demi-lunes, quant à elles, renfermeraient des truffes d’été. Un bon maître truffier est donc, d’abord et avant tout, un bon observateur.

Faire confiance au nez

À mesure qu’Édouard remue la terre avec son picadou, une odeur d’une rare puissance s’échappe. “Purée, ça déménage” commente notre guide, avec un étonnement que les années de métier n’ont visiblement pas terni.



Traditions and knowledge

Édouard makes a point of honour of working with the INRA engineers and travelling the four corners of the earth to learn more about his profession and pass on his expertise. These exchanges and travels have taken him from Switzerland to Peru and have been undertaken in order to lift the veil on the many mysteries that still surround the truffle. Expert knowledge combined with ancestral techniques that have tended to become rarer but are beginning to interest new players, including wineries. Leading Bordeaux estates are now calling on Édouard’s expertise to help them work out how truffles can be incorporated into their vineyards.

A treasure hunt

The dogs get to work, guided by Édouard towards the scorched areas, the circles around the trees where the vegetation has disappeared from the soil: a sign of the truffle’s presence. “Look here, it’s obvious. It’s because the mycelium produces a molecule that acts like a weed-killer”. So the eye provides the first clues in the search for the black diamond. In these scorched areas, an expert eye can even identify the type of truffle that may be found there. Clear, regular circles may be concealing black truffles, while those whose shape stretches towards the north may reveal winter truffles. Those that are half-moon shaped may be above summer truffles. A good master truffle-grower is therefore, first and foremost, a good observer.

Trust your nose

As Édouard disturbs the earth with her paw, an extremely pungent smell escapes. “Crikey, that’s awesome”, says our guide with an amazement that years in the job have not dulled.



L’odeur est ici un signe de maturité et l’analogie au monde du vin affleure : le plaisir des sens se mérite, dans ce temps qui permet au produit d’atteindre son plein épanouissement. “Vous sentez ça ? C’est incroyable. Et je ne l’ai même pas encore trouvée. D’ailleurs, plus je vais par là, plus ça sent”. En effet, les effluves sont de plus en plus marquées et semblent laisser, dans leur sillage, les balises odorantes qui mèneront au précieux champignon. Au bout de quelques instants, avec le nez pour seule boussole, Édouard découvre enfin la truffe, ronde et belle, qu’il extraie de la terre avec un grand soin.

À l’heure de la dégustation

La seule recette qui vaille est l’attente : “Ce qui permet de sublimer la truffe, c’est le temps” répètent les propriétaires, avec cette passion qui animent les amoureux des bonnes choses. Ici comme ailleurs dans la gastronomie française, c’est dans la patience que se formulent les promesses de plaisir. ■

La Ferme de Péchalifour vous accueille toute l’année pour des visites et dégustations : www.truffe-perigord.com

Here the smell is a sign of maturity and the analogy with the world of wine is evident: the pleasure of the senses is something worth waiting for over the time it takes the product to reach its full level of development. “Can you smell that? It’s incredible. And I haven’t even found it yet. The more I dig that way, the stronger it smells”. The aromas do indeed become more and more distinctive, leaving behind them the scented markers that will lead to the precious fungus. After a few moments, using only his nose as a guide, Édouard finally uncovers the round, beautiful truffle and gently removes it from the earth.

Time for a tasting

The only valid guideline in this matter is to wait: “Truffles are improved by time”, say the owners with that passion that inhabits those who love the good things in life. Here, as in other aspects of French gastronomy, the promise of pleasure is fulfilled through patience. ■

The Ferme de Péchalifour is open throughout the year for tours and tastings: www.truffe-perigord.com

OH>15™ La puissance mesurée

Fidèle à sa mission d’accompagner les faiseurs de vin dans leurs problématiques, le Centre de Recherche Demptos a mis au point une nouvelle barrique d’expertise, destinée à préserver l’équilibre des vins riches en alcool.

OH >15™ Measured strength — Fidèle à sa mission d’accompagner les faiseurs de vin dans leurs problématiques, le Centre de Recherche Demptos a mis au point une nouvelle barrique d’expertise, destinée à préserver l’équilibre des vins riches en alcool.

Avec la participation de Nicolas Vivas,
directeur du Centre de Recherche Demptos.

With the participation of Nicolas Vivas,
Director of the Demptos Research Centre.



Un sujet méridional

Les raisins issus des régions chaudes et sèches ont en commun un même profil : une maturation phénolique ralentie, voire inhibée par les conditions climatiques particulières et l’absence relative d’irrigation. Il en résulte des vins que l’on qualifie souvent de chauds ou d’épicés, et qui peuvent parfois présenter un rapport alcool/acidité déséquilibré. Pour contrer ces impressions de lourdeur, des solutions simples existent dès la culture de la vigne, comme le choix d’un cépage adapté ou la mise en place de récoltes précoces. Mais dans quelle mesure l’élevage en barrique peut-il aussi jouer un rôle ? Notre équipe de chercheurs s’est penchée sur la question.

The Purpose

Warm, dry climates with minimal irrigation lead to slowed phenolic maturity and a resulting wine that can tend to exhibit hot or spicy characters due to elevated alcohol levels with potential for acidity imbalance (table: alcohol/acidity imbalance). Although these concerns can be addressed to a certain degree in vinicultural practices, how do we further improve wine quality and balance of these wines during the process of maturation in the barrel? Demptos Research has examined this question.

	n	pH	TAV/AT	IPT	T/A
I. Analyses moyennes					
France, Bourgogne rouge	11	3.5	2.5	45	7.0
France, Bordeaux rouge	25	3.8	3.6	57	5.3
France, Bordeaux rosé	14	3.4	2.8	8	1.8
France, Languedoc	16	3.7	3.1	48	5.2
Tunisie rouge	8	3.8	3.4	52	6.8
Tunisie rosé	10	3.5	2.2	11	12
Grèce, Naoussa rouge	7	3.8	5.6	63	6.5
Espagne, Ribera-de-Duero rouge	5	3.7	4.2	70	4.9
Turquie	4	3.7	3.0	45	9.1
II. Exemples de vins rouges					
Chaud, lourd	—	3.8	4.6	52	6.6
Plat	—	4.0	3.7	67	6.0
Couleur instable	—	3.7	2.4	55	18.6
Nerveux-vif	—	3.5	1.6	41	8.1

Caractéristiques analytiques de quelques échantillons de vins rouges. (Échantillons des millésimes 1999 à 2001, après élevage et conditionnement en bouteilles)

TAV/AT : Titre alcoolique volumique % vol. sur acidité totale en g H₂ SO₄/L

IPT : Indice de polyphénols totaux, D.O. 280 nm

T/A : Tanins/Anthocyanes en g/L

Arômes de chauffe

Première étape : identifier les principales sources d’arômes de chauffe dans le bois (tableau : résumé de la situation). Deux polymères, la cellulose et l’hémicellulose, qui représentent respectivement 40 % et 20 % du bois sec, produisent au brulage des précurseurs d’arômes, autrement dit des éléments inodores. La lignine, quant à elle, génère par pyrolyse l’essentiel des phénols volatils qui causent précisément les impressions d’odeurs épicées. Or, la teneur en lignine ne varie quasiment pas d’un bois à l’autre (environ 25 %), ce qui n’est pas suffisamment pertinent pour opérer une sélection des chênes sur ce seul critère. ►

Toasting aromas

Stage 1: identify the main sources of toasting aromas in the wood (table: summary of the situation). When toasted, two polymers, cellulose and hemicellulose, which represent 40% and 20% of dry wood respectively, produce aroma precursors, which are odourless compounds. Through pyrolysis, lignin produces most of the volatile phenols that cause these impressions of spicy odours. Lignin content has slight variation from one type of wood to another (approximately 25%), which is not sufficiently relevant to allow us to select oak trees on that criterion alone. ►

Un résumé de la situation

Importance des principales macromolécules matricielles du bois sur la formation de molécules odorantes ayant un impact réel dans l’arôme des vins.

		Impact dans l’arôme du chêne frais	Impact dans l’arôme du chêne chauffé	Précurseur lors de la chauffe
Aldéhydes furaniques	Furfural	0	-	Ⓟ
	Méthyl-5-furfural	0	-	
	Hydroxyméthyl-5-furfural	0	-	
Aldéhydes phénols	Vanilline	+/-	+/++	Ⓛ
	Syringaldéhyde	0	-	
	Coniferaldéhyde	0	-	
	Sinapaldehyde	0	-	
Phénols volatils	Méthoxy-2-phénol	0	+	Ⓛ
	Méthyl-4-méthoxy-2-phénol	0	-/+	
	Ethyl-4-méthoxy-2-phénol	0	-/+	
	Propyl-4-méthoxy-2-phénol	0	-/+	
	Propényl-4-méthoxy-2-phénol	+/-	+/++	
	Phénol	0	-	
	Méthyl-2-phénol	0	-	
	Méthyl-3-phénol	0	-	
	Méthyl-4-phénol	0	-	
	Diméthoxy-2,6-phénol	0	+++	
	Méthyl-4-diméthoxy-2,6-phénol	0	-/+	
	Propényl-4-diméthoxy-2,6-phénol	0	-/+	
Phényl-cétones	Acétovanillone	0	(-/+)	Ⓛ
	Propiovanillone	0	(-/+)	
	Butyrovannillone	0	(-/+)	
γ Lactones	Trans /cis β-méthyl-γ-octalactone	+/++	++/+++	Lipides

Questions de liaisons

L’étude a donc été poussée pour analyser les liaisons intermonomériques de la lignine. 90 % à 97 % de ces liaisons sont de type β-0-4, des structures très labiles et donc plus sujettes à la transformation en phénols. Une portion plus congrue, 3 % à 10 %, sont de type β-β : des liaisons chimiques plus résistantes. Le défi était donc simple : privilégier les bois renfermant moins de formes labiles pour limiter les effets d’épices lors de la chauffe, une caractérisation menée par thioacidolyse et analyse GCMS (Gas Chromatography Mass Spectrometry) En outre, les bois à vitesse de croissance rapide donnent moins de bois de printemps par m³ de bois. Or, dans le bois de printemps les vaisseaux possèdent un fort taux de thylls riches en lignines.

Questions concerning linkages

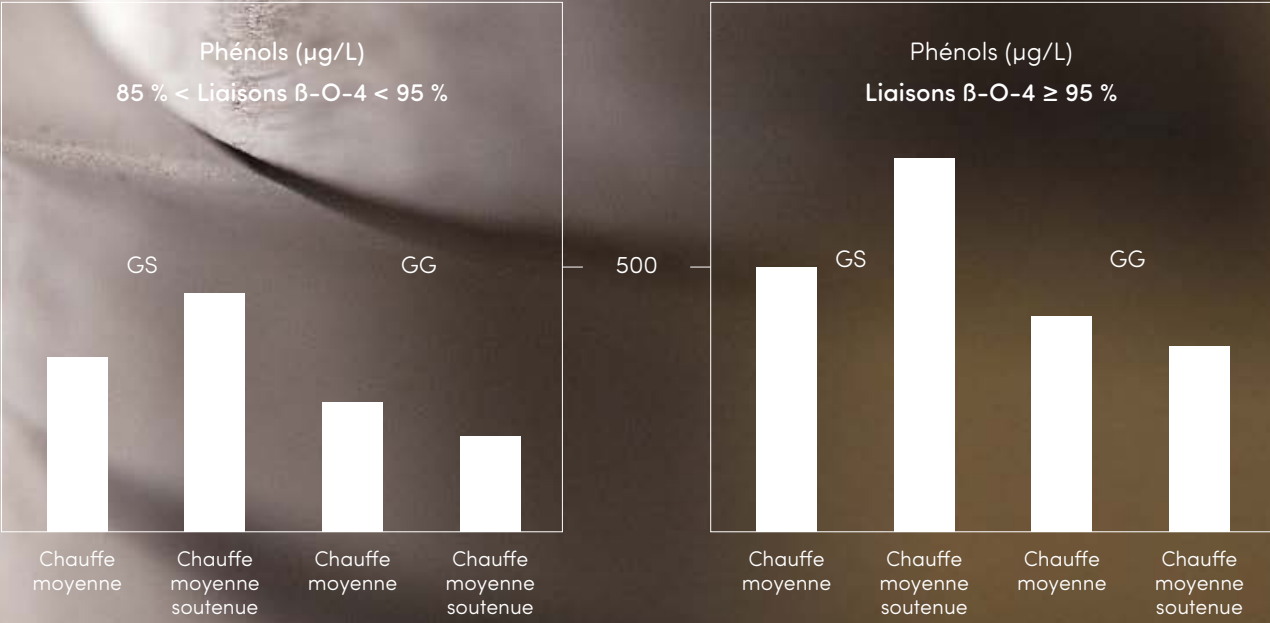
We therefore decided to analyse the intermonomeric linkages in lignin. 90% to 97% of these linkages are type β-0-4, highly labile structures that are more likely to be turned into phenols. A smaller portion, 3% to 10%, is type β-β: more resistant chemical linkages. So the challenge was simple: choose wood containing fewer labile forms (diagram: effect of proportion) in order to limit the spicy effects during toasting, a characterisation carried out by thioacidolysis and GCMS analysis (Gas Chromatography Mass Spectrometry). Furthermore, fast-growing wood produces less spring growth per m³ of wood. The vessels in spring growth contain a high proportion of lignin-rich tyloses.

Incidence de la proportion de liaisons β-O-4 et β-β

Résultats sur vin rouge, barriques neuves, moyenne de 7 barriques, 12 mois d’élevage.

Phénols : gaïacol, méthyl-4-gaïacol, vinyl-4-gaïacol, ethyl-4-gaïacol, eugénol, i-eugénol, syringol, méthyl-4-syringol, allyl-4-syringol, phénol, o-crésol, p-crésol, vinyl-4-phénol.

GS : grain serré (1-3 mm/an)
GG : grain grossier (≥ 5 mm/an).



Respect du fruit

Cette méthode précise de ciblage, associée à une chauffe “moyenne plus”, a ainsi permis au Centre de Recherche Demptos de concevoir la barrique OH>15™, un véritable produit d’expertise pour servir la qualité et la fraîcheur de ces vins provenant de régions chaudes et sèches. Une innovation scientifique qui rencontre à nouveau la tradition d’un savoir-faire, conformément à la philosophie de la tonnellerie. L’ambition, elle, reste la même : permettre à l’élevage, encore et toujours, de respecter et d’exprimer au mieux les fruits de la vigne. ■

Respect of the fruit

As a result of this precise targeting method, combined with “average plus” toasting, Demptos research has designed the OH>15™ barrel, a truly sophisticated product aimed at improving the quality and freshness of wines from hot, dry regions. Ascientificinnovation based once again on traditional know-how, in accordance with the cooperage philosophy. The aim remains the same: to support the maturing process in retaining and expressing all that is best of the fruit of the vine. ■



Des cigares d'élevage

L'aventure de **Brian Chinnock** s'offre en exemple remarquable d'ouverture dans un monde viticole qui peut paraître à certains comme un univers clos. Itinéraire surprenant d'un californien qui a fait de sa passion œnologique l'occasion de réinventer le cigare.

Retrouvez Brian et ses produits sur www.chinnockcellarscigars.com

D'un plaisir à l'autre

Vigneron installé dans la Napa Valley, Brian Chinnock travaille en recherche constante de qualité et confie d'ailleurs avoir toujours été fidèle à Demptos pour le choix de ses barriques. *“C'est mon regretté ami, Mark Heinemann, qui m'a fait rencontrer Demptos il y a plus de vingt ans. Mon histoire avec la marque n'a pas cessé depuis”*. Exigeant, Brian est surtout un épicurien, bien au-delà de son métier : passionné des choses bonnes et belles, il découvre il y a quelques années l'univers feutré et élégant du cigare dont il tombe amoureux. Entre le monde de la dive bouteille et celui du réputé cubain, les résonnances sont nombreuses. Et pourtant, dans l'industrie du cigare, personne ne semblait avoir eu l'idée de fabriquer des produits spécifiquement conçus pour s'accorder au vin. *“Unesorted”illumination”*, raconte Brian, qui commence alors à nourrir son projet.

Voyages et rencontres

Extrêmement motivé, il décide de s'initier à l'art du cigare auprès des plus grands. *“Pack your bags, Honey”* a-t-il lancé à Terry, sa femme, un matin de 2009. Ensemble, ils se rendent en République Dominicaine pour solliciter les conseils de la famille Fuente, propriétaire d'une maison de grande renommée. *“Carlito Fuente et moi sommes des amis de longue date. Lui et toute sa famille sont de grands amateurs de vins et, surtout, les créateurs d'un des meilleurs cigares au monde”* explique Brian. Sur place, il découvre le métier, des paysages façonnés par les champs de tabac aux gestes méticuleux des artisans rouleurs. Une expérience unique qui vient confirmer ses ambitions. À son retour, il fait escale à Miami pour visiter un petit atelier d'excellente réputation, le Titan de Bronze, niché au cœur du quartier de Little Havana. Il y fait la connaissance de Sandy Cobas, la propriétaire des

lieux, avec qui il sympathise aussitôt : *“après huit heures d'échanges passionnants dont je ne voulais pas voir la fin, Sandy m'a proposé de fabriquer mes cigares”*.

Un supplément d'âme

Brian, convaincu par la nécessité d'une innovation, trouve alors l'idée qui lui permet de concilier toutes ses passions : élever ses cigares à la manière d'un vin, en fût de chêne. Il en parle à Sandy, quelque peu dubitative, qui reconnaît au moins l'originalité de la chose : *“elle m'a dit que personne n'avait jamais fait ça. Parce que c'était sans doute trop coûteux, trop long, trop risqué”*. Mais Brian insiste et lance la production. Après plus d'un an de tâtonnements et d'essais, il sort enfin le premier

cigare élevé trois mois en barriques — commandées à la maison Demptos, conformément à sa grande loyauté envers la marque. Le produit est baptisé d'un nom de circonstance : Terroir, un hommage à cette nature révélée par le travail de l'homme, que l'on soit dans un chai ou dans un atelier de cigares.

Goût de récompense

Si les débuts de la gamme sont un peu timides, elle finit par se faire remarquer des amateurs mais aussi des spécialistes. On lui reconnaît des saveurs riches d'épices et de torréfaction, une sorte de velouté ample qui oscille entre la noisette et le cuir. À l'unanimité, les dégustateurs louent le travail quasiment vinicole qui a présidé à l'élaboration du produit. Et, indéniablement, le cigare s'apprécie d'autant mieux qu'il s'accompagne d'un verre de vin : pari réussit, donc. Une dégustation réalisée par le célèbre Cigar Journal octroie d'ailleurs à Terroir un excellent 92/100, une note en forme de récompense pour Brian qui continue aujourd'hui de poursuivre sa quête pour l'excellence. ■

Le produit est baptisé d'un nom de circonstance : Terroir, un hommage à cette nature révélée par le travail de l'homme, que l'on soit dans un chai ou dans un atelier de cigares.

Matured cigars

THIS IS A TRUE STORY

“As a winemaker in Napa Valley, I was always on the hunt for the best barrels to use for my wines. Our departed brother and my good friend, Mark Heinemann, got me hooked on Demptos barrels over 20 years ago and I have used Demptos barrels ever since. As my love for the winemaking grew, so did my passion for Cigars. It was now 2009 and I knew that Wine and Cigars are a perfect pairing and I found out that no one in the Cigar industry was truly designing cigars to go with wines. I had met Carlito Fuente Jr., owner of the famed Fuente Cigar Company, many years before and we became good friends. He and his father Don Carlos and his sister Cynthia are avid wine drinkers and of course produce some of the finest cigars in the world. A lightbulb went off in my head, who better to ask than Carlito Fuente. I told my wife Terry, *“pack your bags Honey... we are going to the Dominican Republic”*. I got that usual look from her, as most wives give their husbands with a crazy idea, *“are you insane”*, she said ? I said *“Honey, what’s the worst thing that could happen, I would be stuck with 50,000 cigars that would not sell, but at least I would have a cigar I love each day for the rest of my life!”*

So off to the Dominican Republic, we went to meet Carlito and tour his factory and tobacco fields. Terry saw firsthand the passion that Carlito and his family have for making cigars. It took some convincing by Carlito and he told her *“let Brian follow his passion”*. What else could she say to the most famous cigar producers in the World, but... Yes. By the way, she had no idea that I promised Carlito several cases of wine if he could pull this off. Coming back from the Dominican Republic we stopped over for the day in Miami to go visit a small cigar factory I had heard of in Little Havana that was making some of the best boutique cigars in the industry. That company is the famed El Titan de Bronze. We met with the owner, Sandy Cobas and we fell in love with the place. After spending 8 hours with Sandy and not wanting to leave, she said *“let me make a cigar for you”*. On a handshake, we were in the cigar business.

I told Sandy, I want to do something that no one else in the cigar industry is doing. I want to age my finished cigars in French Oak barrels for 3 months before they are released. Sandy gave me the same look that my wife gave me just a week earlier (... it must be a woman thing). *“You want to do what ?”*, she said. *“I want to ship to you several new Demptos French oak barrels to age my cigars in just like I age my wines in”*. She said *“you are correct, no one in the cigar industry is doing that because it’s too costly, time consuming and crazy”*. I said *“I know, that’s why I want to do it”*. After 12 months of blending and tasting trials I release my first cigar, Terroir by Chinnock Cellars aged in Demptos barrels for 3 months. It gained an unprecedented 92 rating in the cigar magazines on its release. Both Sandy and my wife were now believers. What can I say,

Demptos rocks!

Further information on www.chinnockcellarscigars.com

La langue du maître tonnelier

Toute plongée dans l'univers d'un métier est sans doute d'abord une découverte langagière : la tonnellerie en est un bel exemple. Immersion lexicale autour des outils et des mots de l'atelier.

***The master cooper's language** — Look into any profession and the first thing you have to learn is the language: the cooperage trade is a fine example. A brief lexical immersion to learn about the tools and the words used in the workshop.*



La plane *ou plaine* [plan]

Ce couteau à deux manches se manœuvre à deux mains et sert à dresser, à aplanir le bois. Il en existe plusieurs modèles, chacun réservé à un travail précis. Cette plane droite est utilisée pour châtrer et faire l'onglet à une des extrémités du cercle en châtaignier.

La chasse *ou le chassoir* [ʃas]

Le tonnelier frappe sur ce coin (anciennement en bois ou en fer) pour chasser (forcer en place) le cercle sans l'endommager par les coups de maillet (marteau).

Le racloir *ou grattoir* [raklwar]

Il est utilisé pour nettoyer en finesse toute trace de travail sur les douelles ou les fonds, il aide à racler le bois pour lui donner un lustre parfait. C'est l'opération ultime. Le racloir est aussi largement utilisé en sculpture et en lutherie.

Le cochoir *ou la cachoire, mais aussi serpe du tonnelier* [kɔʃwar]

La principale destination de cet outil est de faire les encoches ou entailles sur les cercles en châtaignier avant de les lier avec de l'osier. Il sert aussi à couper le merrain quand on commence à le dégauchir (aplanir).

La plane or plaine (two-handled knife) : This was used with both hands to shape and flatten the wood. There are two models, each used for a precise task. This straight knife is used to fit the hoop and create a miter at one end of the chestnut hoop.

La chasse or le chassoir (hoop driver or barrel chisel) : The cooper strikes this wedge made of wood or iron in the past to force the hoop into place without damaging it with hammer blows.

Le racloir or grattoir (scraper) : This is used to delicately clear away all traces of work on the staves or bottoms; it helps to scrape the wood clean to give it a perfect shine. This is the final operation. The scraper is also widely used in sculpture and lute-making.

Le cochoir or cochoire (cooper's billhook) : This was mainly used to make notches in the chestnut hoops before binding them with wicker. It was also used to cut the stave when starting to level it.

Fûts & fragrances

Ingénieur en œnologie et parfumeur, **Richard Pfister** est un véritable classificateur d'odeurs. Il évoque aujourd'hui la manière dont l'univers des parfums trouve une résonnance particulière dans le monde de la tonnellerie. Témoignage d'un expert.

Barrels and fragrances

— An oenology engineer and perfumer, **Richard Pfister** is a real classifier of fragrances. Today, he talks about how the world of perfume finds a special echo in the world of barrel-making. A testimony from an expert.

Par **Richard Pfister**, auteur du livre **Les Parfums du vin, Sentir et comprendre le vin**, Éditions Delachaux et Niestlé, 2013.

By **Richard Pfister**, author of the book **Les Parfums du vin, Sentir et comprendre le vin**, Éditions Delachaux et Niestlé, 2013.

Le bois a ceci de magique qu'il agit sur le vin tant de manière tactile, que gustative et olfactive. Sans minimiser les deux premières qui ont un impact important sur la qualité du vin, les composés odorants issus du bois peuvent avoir une telle influence qu'il s'agit de bien préparer le terrain avant d'entonner un vin. Un des éléments cruciaux est sans conteste de disposer d'un vin d'une qualité suffisante pour pouvoir intégrer les caractères boisés de manière harmonieuse. En effet, un vin ne disposant pas lui-même d'une certaine complexité et finesse olfactive ne pourra jamais permettre d'obtenir un résultat à la hauteur de l'attente des nez exercés. Un autre élément primordial est sans nul doute la qualité du bois ainsi que le travail du tonnelier permettant au fût d'exprimer toute sa palette odorante comme une symphonie olfactive.

Il est intéressant d'observer que plusieurs des molécules transmises naturellement par le bois ont aussi leur place dans l'orgue du parfumeur. La vanilline est très fréquemment utilisée dans la formulation de parfums, que ce soit à travers la vanille, dont il est le composé odorant majoritaire, ou sous forme de molécule synthétisée. Il s'agit même d'un des principaux éléments des parfums dits orientaux. L'eugénol, qui constitue près de 85 % de l'odeur de clou de girofle, est souvent intégré dans les formules pour apporter une note épicée, voire florale pour se rapprocher de l'œillet. On recourt aussi régulièrement à la whisky-lactone pour apporter une touche de noix de coco à un parfum.

Un parallèle intéressant entre bois et parfumerie a été effectué en 2007 pour fêter le 15^e anniversaire du parfum Angel de Thierry Mugler, l'un des plus portés par le monde. Un partenariat a été lancé avec la maison de Cognac Rémy Martin pour une création très originale : “Angel Part des Anges”. Après de nombreux essais avec différents bois, ce parfum a été vieilli 23 semaines dans des fûts de merisier pour une édition rare et exclusive. Édition plus concentrée aussi, puisque 20 % du parfum s'étaient évaporés pour enivrer les anges...

À l'image d'un parfumeur créateur qui marie de nombreux composés entre eux, l'œnologue va chercher à marier vin et bois de la manière la plus équilibrée possible ; mais la complexité des phénomènes liés à l'élevage en fait un art bien au-delà des questions d'assemblage et d'harmonie. ■

The magical thing about wood is that it acts on the wine in three ways: touch, taste and smell. Without minimising the first two, which have a significant impact on the quality of the wine, the aromatic compounds from the wood can have such an influence that you have to prepare the ground before the wine is put into the barrel. One of the crucial factors is undoubtedly to have a wine of sufficient quality that can incorporate the oaky characteristics in a harmonious way. A wine that doesn't have a certain olfactory complexity and finesse in itself will never achieve a result in line with the expectations of experienced noses.



It's interesting to note that several of the molecules transmitted naturally by wood are also to be found in the perfumer's organ? Vanillin is very frequently used in perfume formulations, in the form of vanilla, of which it is the major fragrance compound, or a synthesised molecule. It's in fact one of the major components of what are known as “oriental” perfumes. Eugenol, which accounts for nearly 85% of the smell of cloves, is often incorporated into formulas to add a spicy and even floral note to come closer to carnation. We also regularly use whisky-lactone to add a hint of coconut to a perfume.

An interesting parallel between wood and perfumery was created in 2007 to celebrate the 15th anniversary of the perfume “Angel” by Thierry Mugler, one of the most commonly worn in the world. A partnership was launched with the Rémy Martin Cognac House for a highly original creation: “Angel Part des Anges”. After numerous trials with different woods, the perfume was aged for 23 weeks in cherry-wood barrels to produce a rare, exclusive edition. A more concentrated one, too, as 20% of the perfume had evaporated to intoxicate the angels...

Like a perfume designer who combines a wide range of compounds, the oenologist seeks to create the most balanced possible alliance between wine and wood; but the complex nature of the phenomena that can occur during maturing make it an art that goes way beyond questions of blending and harmony. ■





Famille Eguren, la Rioja en héritage

Depuis la naissance d'Amancio Dionisio en 1870, un lien passionné unit six générations de la famille Eguren à la culture de la vigne, à la production et au vieillissement des meilleurs vins de Rioja. De souvenirs rapportés, déjà les vins de l'aïeul se distinguaient par une étonnante puissance et une belle complexité. Trois générations plus tard, c'est avec le même amour du vin et un enthousiasme inchangé que ses petits-enfants mènent et font fructifier le legs familial.

Eguren family, The Rioja legacy — *Since the birth of Amancio Dionisio in 1870, six generations of the Eguren family have been united by a passion for vine-growing and for producing and maturing the finest Rioja wines. From memories of those distant days, the ancestor's wines were distinctive for their surprising strength and great complexity. Three generations later, his grand-children carried on the family legacy and made it more productive, with the same love of wine and an unchanging enthusiasm.*

Builders at heart

In the land of wonders that is Rioja, they founded the Sierra Cantabria cellars in San Vicente de la Sonsierra in 1957. In 1991 they acquired El Señorío de San Vicente then Los Viñedos de Paganos a few years later, in 1998. In the same year they extended their expertise to the Toro region, setting up the well-known Bodega Numanthia whose quality is worthy of note. Ten years later, they founded the Bodega Teso La Monja. Today, the Eguren family owns six cellars and several dozen vineyards, but the members of the family have not allowed this success to go to their heads.

The quest for excellence

Since 1980, Miguel Angel and Marcos have constantly upheld the demanding idea of work well done, work that brings the very best out of the terroir. This may appear unremarkable at first sight, but it caused some friction between the generations, between the philosophy of the fathers, who were used to making wine in the cellars, and the new generation, for whom the work begins with vineyard management. In this defence of the land and the fruit, they redesigned the planting of certain vineyards, even digging up some of the vines: a decisive period that their elders – though not convinced at the time – still remember! ►



Bâtisseurs dans l'âme

En Rioja, terre de merveilles, ils fondent en 1957 la cave Sierra Cantabria à San Vicente de la Sonsierra. En 1991 ils acquièrent El Señorío de San Vicente puis los Viñedos de Paganos quelques années plus tard, en 1998. Cette même année ils étendent leur savoir-faire au territoire du Toro où ils créent la célèbre Bodega Numanthia à la qualité très remarquée. Dix ans plus tard, c'est la Bodega Teso La Monja qui voit le jour. Aujourd'hui, les Eguren disposent de six caves et plusieurs dizaines de vignobles, autant de succès qui n'entachent pas l'humilité de la famille.

Recherche de l'excellence

Depuis 1980, Miguel Angel et Marcos n'ont eu de cesse de défendre une vision exigeante du travail bien fait, celui qui permet d'exprimer au mieux le sens du terroir. Une approche somme toute audacieuse qui marqua une véritable rupture entre la philosophie des pères, habitués à faire le vin dans les caves, et la nouvelle génération pour qui le travail s'initiait dès la conduite du vignoble. Dans cette défense de la terre et du fruit, ils se sont attelés à repenser l'encépagement de certaines vignes, quitte à pratiquer l'arrachage de plants : un épisode déterminant dont les aînés, peu convaincus à l'époque, se souviennent encore ! ►



Prestige international

C'est cette recherche constante d'amélioration des savoir-faire qui est devenue aujourd'hui la marque de fabrique des Eguren. Le travail de Marcos, mené depuis des années, est notamment reconnu à travers le monde : finaliste à deux reprises au concours Wine Enthusiast dans la catégorie du meilleur vigneron (2009 et 2012), il est également distingué par le magazine Vinos de España (2008), un titre bientôt complété par celui de "meilleur vigneron espagnol" décerné par le Guide Gourmet (2011). Un palmarès prestigieux qui ne devrait toutefois pas faire oublier la volonté d'ouverture de la maison, capable d'étiquettes de renom comme de bouteilles accessibles. Une pratique de la diversité qui confirme et défend cette idée chère à la famille : le vin n'a d'intérêt que dans le partage. ►

International prestige

Today, this constant drive to improve their expertise has become the hallmark of the Eguren family. The work that Marcos has done over the years is now recognised worldwide: twice finalist in the Wine Enthusiast competition, in the "best winemaker" category (2009 and 2012), he was also honoured out by the Vinos de España magazine (2008) and was later awarded the title of "best Spanish winemaker" by the Guide Gourmet (2011). However, this prestigious record should not conceal the fact that the family company has always sought a broad appeal, producing not only famous wines but also affordable ones. This diversity confirms and upholds an idea that the family holds dear: wine is only of interest if it is shared. ►

Aller plus loin / More information
www.sierracantabria.com



Le génie espagnol

Discussions autour de l'élevage en barriques avec **Marcos Enguren**, l'un des meilleurs vignerons espagnols de sa génération, fier partisan d'une culture exigeante du goût.

The Spanish genius

— Discussions around barrel ageing with **Marcos Eguren**, one of the best Spanish winemakers of his generation.

Entretien mené par **Jérôme Marty**, Demptos Espagne.

Interview by Jérôme Marty, Demptos Espagne.

Marcos, quel est votre premier souvenir de la tonnellerie Demptos ?

— *Le premier souvenir remonte à 35 ans, en 1982, lors d'une visite dans un château prestigieux de Bordeaux où j'ai aperçu pour la première fois une barrique de chêne français Demptos. Dans la Rioja, à cette époque, ma famille utilisait principalement du chêne américain. Plus tard, je demandais à un ami tonnelier local quelles barriques en chêne français il considérait comme étant les meilleures : “ce sont celles de la Maison Demptos” m'a-t-il répondu. Comme j'avais vu les fûts à Bordeaux et qu'on les décrivait comme étant les meilleurs, je décidais de m'en procurer. L'aventure a ainsi commencé avec une petite quantité de barriques, pour observer le comportement de nos vins au contact du chêne français.*

Quelle fut votre première impression ?

— *Nous avons commencé doucement, avec à peine une dizaine de barriques. Cette première fois fut une véritable aventure car, à l'époque, pratiquement personne n'utilisait de barriques en chêne français. Les fûts valaient le double des produits américains que nous avions l'habitude d'acheter. L'importation depuis la France impliquait, pour la Maison Demptos comme pour nous, de nous adapter aux contraintes douanières et logistiques. En travaillant de concert, nous avons tissé de belles relations de confiance.*

Marcos, what's your first memory of the Demptos cooperage?

— *My first memory goes back 35 years to 1982, when I visited a prestigious Bordeaux château and saw a Demptos French oak barrel for the first time. In the Rioja at this time, my family was using mainly American oak. Later on, I asked a local cooper friend which French oak barrels he thought were the best: “Demptos barrels”, he replied. As I'd seen the barrels in Bordeaux and they'd been described as the best, I decided to buy some. We started out with a small quantity of barrels to see how our wines reacted to contact with French oak.*

What was your first impression?

— *We started out on a small scale with just ten barrels. The first time was a real adventure because hardly anyone was using French oak barrels in those days. They were worth double the American products that we usually bought. Importing them from France meant that both we and Demptos had to adapt to customs and logistics constraints. By working together we gradually forged a strong, trusting relationship.*



Vous avez été un des pionniers en terme d'utilisation de barriques en chêne français...

— *Selon la famille Demptos, si nous n'étions pas les premiers, nous n'en étions pas loin. Le comportement de nos vins était évidemment différent dans ces barriques. Nous avons naturellement traversé une phase d'adaptation et d'apprentissage lors des premières dégustations. Il faut prendre en compte qu'à cette époque, 99 % de nos ventes se faisaient à échelle nationale. Ces vins étaient novateurs et inhabituels pour le palais de nos consommateurs. Nous avons nous-mêmes beaucoup appris au cours de ce nouveau processus d'élevage jusqu'en 1991, où, convaincus, nous avons augmenté le nombre de barriques Demptos en chêne français dans les chais de Bodega Señorío de San Vicente.*

Que représente Demptos aujourd'hui dans l'élaboration de vos vins ?

— *Pour nous, parmi tous nos tonneliers, la maison Demptos est la référence. Depuis que nous travaillons ensemble, nous avons apprivoisé la relation vin /barriques sur nos différents vignobles. Nous nous sommes spécialisés dans la vinification précise de chaque parcelle. Cette connaissance nous permet de savoir dans quel cas et dans quelles proportions utiliser la barrique Demptos. Nous l'utilisons toujours comme une barrique d'assemblage, là où se révèlent l'identité et l'expression de chaque vigne. ■*

You were one of the pioneers in the use of French oak barrels...

— *According to the Demptos family, we may not have been the first but we weren't far off. Our wines obviously behaved differently in these barrels. We naturally went through an adaptation and learning phase during our first tastings. You have to remember that, at the time, 99% of our sales were on the home market. These new wines were innovative and unusual for our consumers' palates. We ourselves learned a great deal during this new maturing process up until 1991, when we were finally convinced and decided to increase the number of Demptos French oak barrels in the cellars at Bodega Señorío de San Vicente.*

What does Demptos mean to you today in your wine production?

— *Among all our coopers, we see Demptos as the benchmark. Since we've been working together, we've gained an understanding of the relationship between the wine and the barrels in our different vineyards. We've specialised in the precise vinification of each parcel and we use this knowledge to decide in what situations and proportions we should use the Demptos barrel. We always use it as a blending barrel: that's where each vineyard's identity and expression are revealed. ■*

Cité du vin : Demptos, Mécène Bâtitteur Privilège

Retour sur un partenariat fort de sens

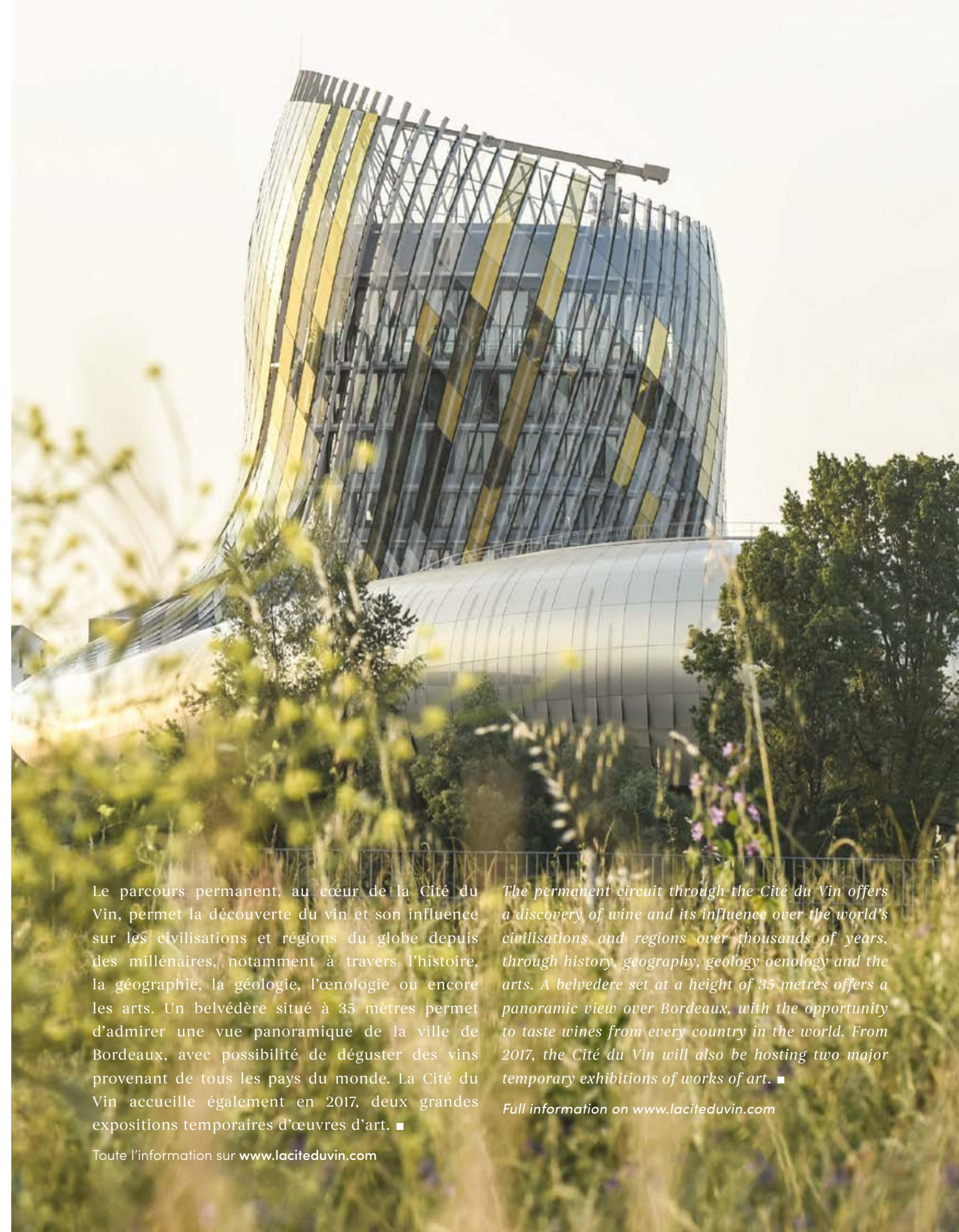
“En 2010, la Tonnellerie Demptos s’associe avec engouement à un projet de création d’un complexe innovant à Bordeaux pour valoriser le patrimoine culturel universel et vivant qu’est le vin. L’intention étant d’associer un ancrage local et un rayonnement mondial fort.

Pour notre entreprise bicentenaire, familiale et internationale exerçant un métier millénaire, cette opportunité de participer à la transmission et à la promotion des civilisations du vin s’est naturellement inscrite dans notre philosophie. Comme nous avons transmis notre savoir-faire ancestral au sein de nos implantations sur les cinq continents, c’est avec beaucoup d’enthousiasme que nous avons participé et encouragé la réalisation de cet édifice. Un lieu d’accueil et de partage, de sensations et d’émotions, des valeurs qu’engendre le vin et qui animent la maison Demptos depuis toujours.

Nous avons particulièrement dédié notre participation au Belvédère dont la symbolique est en symbiose avec ce en quoi nous croyons. En effet, l’essence de cet endroit est d’accueillir pour un moment de convivialité les visiteurs de tous horizons en leur offrant un panorama sur la ville de Bordeaux, sur ses vignobles mais également sur les vignobles du monde”.

The Cité du Vin: Demptos, Privilege Sponsor and Builder. A look back over a meaningful partnership — “In 2010, the Demptos cooperation enthusiastically joined a project to create an innovative learning-center in Bordeaux to promote a living universal cultural heritage: wine. The aim was to combine local roots with a strong worldwide influence. For our two hundred-year-old international family company, which is involved in a form of craftsmanship over a thousand years old, this opportunity to help pass on and promote wine civilisations was totally in tune with our philosophy. As we have passed on our ancestral know-how through our establishments on the five continents, we were very keen to take part and encourage the building of this complex: a place where people can meet and talk, experience feelings and emotions, values that wine promotes and which have motivated Demptos from the outset. We have, in particular, dedicated our participation to the Belvedere, the symbolism of which fits perfectly with what we believe. The purpose of the place is to welcome visitors from all horizons for a convivial moment as they look out over the city of Bordeaux, its vineyards and also the vineyards of the world”.

— La Maison Demptos



Le parcours permanent, au cœur de la Cité du Vin, permet la découverte du vin et son influence sur les civilisations et régions du globe depuis des millénaires, notamment à travers l’histoire, la géographie, la géologie, l’œnologie ou encore les arts. Un belvédère situé à 35 mètres permet d’admirer une vue panoramique de la ville de Bordeaux, avec possibilité de déguster des vins provenant de tous les pays du monde. La Cité du Vin accueille également en 2017, deux grandes expositions temporaires d’œuvres d’art. ■

Toute l’information sur www.laciteduvin.com

The permanent circuit through the Cité du Vin offers a discovery of wine and its influence over the world’s civilisations and regions over thousands of years, through history, geography, geology oenology and the arts. A belvedere set at a height of 35 metres offers a panoramic view over Bordeaux, with the opportunity to taste wines from every country in the world. From 2017, the Cité du Vin will also be hosting two major temporary exhibitions of works of art. ■

Full information on www.laciteduvin.com



L'art de la maturité

Regard sur l'élevage avec **Pierre-Olivier Clouet**,
directeur technique à Cheval Blanc.

The art of maturity — A look at the maturing process
with **Pierre-Olivier Clouet**, technical director at Cheval Blanc.

Quelle est votre philosophie globale de l'élevage ?

— La philosophie de Cheval Blanc est inchangée depuis longtemps à propos de l'élevage : il n'est là que pour révéler les qualités et la typicité de notre vin. Le terme français utilisé pour décrire cette étape est d'ailleurs excellent et prend tout son sens chez nous : on élève un vin comme on éduque et accompagne un enfant vers l'âge adulte. À la mise en fût, nos vins ont déjà complexité aromatique, intensité, puissance, longueur, finesse... mais ils ne savent pas toujours l'exprimer. Ils peuvent être bruts, fermés. C'est l'élevage qui leur permet d'acquérir la cohérence, la sophistication, la mesure, le liant, tout ce qui fait la définition même d'un grand vin. Notre approche est donc celle de tout vin de terroir, la vinification comme l'élevage sont des éléments qui ne doivent être là que pour révéler le caractère d'un cru et d'un millésime.

Quels sont les défis et les enjeux de l'élevage aujourd'hui ?

— Je crois que le défi d'aujourd'hui dans une maison comme la nôtre est la régularité, la reproductibilité, l'homogénéité. Nous n'attendons pas d'une barrique qu'elle soit excellente, nous attendons de toutes nos barriques qu'elles le soient ! Nous travaillons avec plusieurs tonneliers : chacun a son identité, sa spécificité, sa typicité, son style. Mais au sein même d'un tonnelier, nous voulons que tous les fûts soient identiques, que l'ensemble de la livraison soit homogène et conforme à nos attentes, bien sûr ! Le travail avec un tonnelier est un travail méticuleux de long terme, nous n'adaptions pas le profil des fûts au millésime... mais nous travaillons avec lui pour qu'il appréhende les particularités de Cheval Blanc et qu'il produise des barriques en harmonie avec ce vin. C'est la dégustation qui est le point central de notre partenariat. Ce sont bien les multiples dégustations, années après années, qui permettent aux équipes (du château et du tonnelier) de se comprendre, de se caler. ►

What's your overall philosophy with regard to maturing?

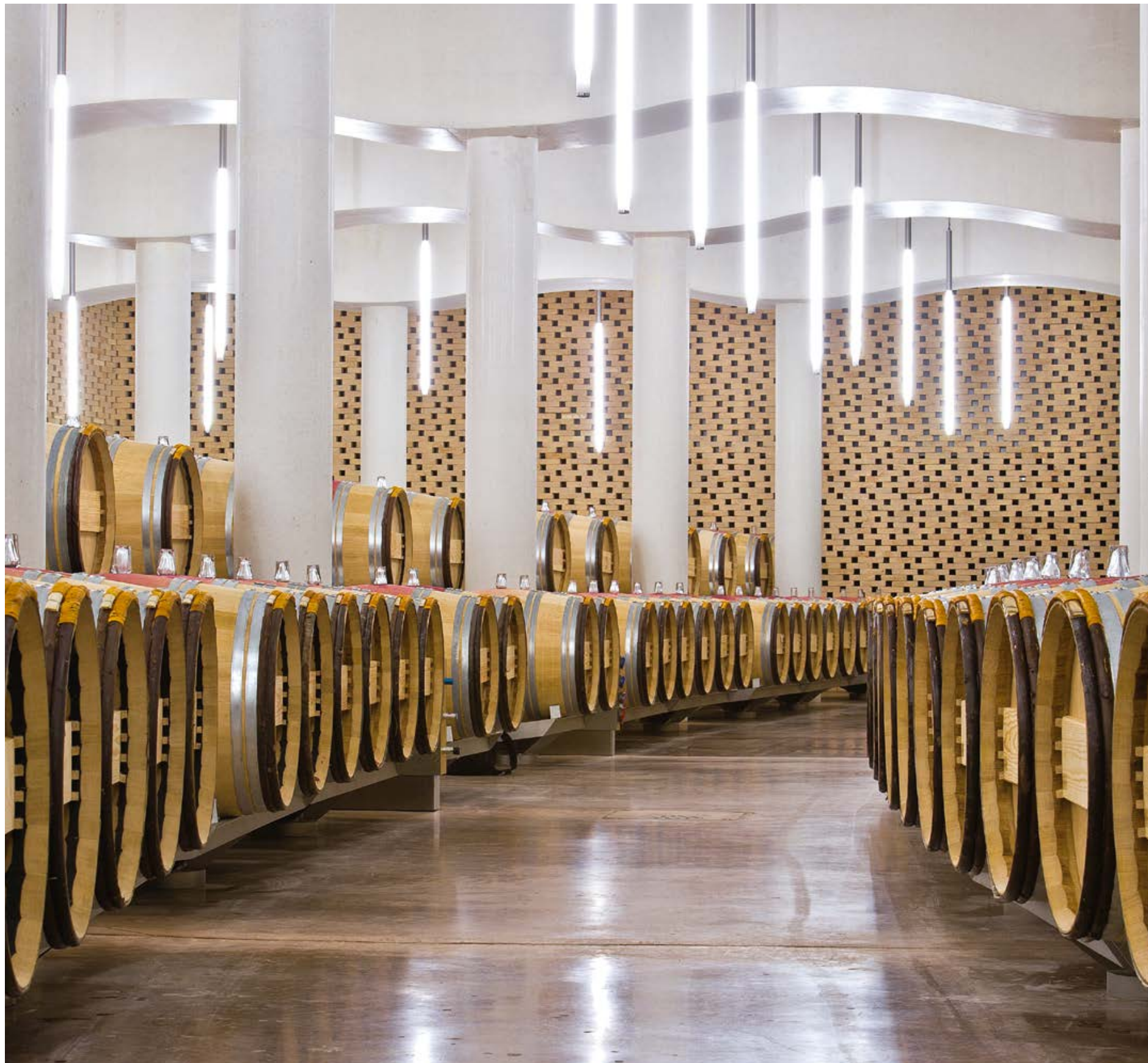
— Cheval Blanc's philosophy relating to maturing hasn't changed for a long time: it's only purpose is to bring out the qualities and typicity of our wine. The French term used to describe this stage (élevage) is actually excellent and takes on its full meaning here: we raise a wine in the same way as we raise children and accompany them towards adulthood. When they're put in the barrel, our wines already have aromatic complexity, intensity, strength, length and finesse... but they're not always able to express it. They may be raw and closed. Maturing helps them acquire consistency, sophistication, steadiness and overall harmony that are the very definition of a great wine. Our approach is that of any terroir wine: the sole reason for vinification and maturing is to bring out the character of a growth and a vintage.

What are the challenges and issues involved in maturing today?

— I think that the current challenge for a House like ours is to achieve consistency, reproducibility and uniformity. We don't expect a barrel to be excellent: we expect all our barrels to be excellent! We work with several coopers: each has his own identity, specificity, typicity and style. But we expect all the barrels from a cooperage to be the same; the whole delivery should be consistent and should meet our expectations, obviously! Working with a cooper is a meticulous, long-term task; we don't adapt the profile of the barrels to the vintage... but we work with him to help him learn the special features of Cheval Blanc and go on to make barrels that are in harmony with the wine. Tasting is the cornerstone to our partnership. The many tastings that take place year after year give teams (from the château and the cooperage) a chance to understand each other's needs and fit in with them. ►

La dégustation est le point central de notre partenariat. Ici, chaque fût est goûté avec le tonnelier une fois par an.

Tasting is the cornerstone to our partnership. Here, we taste every barrel with the cooper once a year.



“Cheval Blanc est très respectueux et même admiratif du travail de tonnelier ; c’est un métier complexe et technique qui doit s’adapter à une matière première variée, vivante ; c’est finalement un métier très proche du nôtre !”

“Cheval Blanc respects and admires the cooper’s work to a high degree; it’s a complicated, technically demanding job that has to adapt to a varied, living raw material; in fact, it’s a very similar job to ours!”

Quel est votre rapport à la maison Demptos ?

— Nous avons une relation très ancienne avec la maison Demptos, basée sur la connaissance mutuelle et la confiance. Nous travaillons avec un mode opératoire, très simple, basé sur la dégustation et l’échange qui en découle ; nous ne donnons aucune directive aux équipes de Demptos, ils sont maîtres des choix techniques : le choix des forêts, les temps de séchage, le type de chauffe. La seule chose que nous regardons en tant que producteur est l’adéquation entre le bois et le vin qui permet de satisfaire nos exigences de qualité. ►

What’s your relationship with Demptos?

— We have a very longstanding relationship with Demptos, based on mutual knowledge and trust. We follow a very simple operating method based on tasting and an ensuing discussion; we don’t give the Demptos teams any instructions, they’re the ones who make the technical decisions: choice of forest, drying time, type of toasting. The only thing that concerns us as a producer is the match between the wood and the wine and whether it meets our requirements in terms of quality. ►

Vous avez travaillé sur des terroirs et des vins aux profils très distincts : comment gère-t-on l'élevage face à des problématiques si différentes ?

— L'équipe de Cheval Blanc vinifie sur différents terroirs, à Cheval Blanc mais aussi à Quinault l'Enclos (Saint-Émilion Grand Cru Classé), ou encore dans le prolongement du vignoble de Cheval blanc où nous produisons du vin blanc (Le Petit Cheval Blanc). Nous travaillons aussi à Mendoza en Argentine, où nous produisons Cheval des Andes. Ces domaines, ces terroirs, ces parcelles, ces climats... sont différents et pourtant notre approche de la vinification, de l'élevage, de l'assemblage, sont les mêmes. Des convictions constantes sur la maturité et l'équilibre : nous voulons du fruité, du floral, de la fraîcheur, de la complexité, un bois absent au nez, une attaque souple et discrète ; un beau grain en milieu de bouche, ampleur et volume, densité et tension... puis une finale fraîche et précise sans aucune dureté ni amertume. C'est ça que l'on considère comme de la profondeur ! ■

You've worked on terroirs and wines with very distinctive profiles: how do you manage the maturing process when you're faced with so many different issues?

— The Cheval Blanc team vinifies on different terroirs, at Cheval Blanc, Quinault l'Enclos (Saint-Émilion Grand Cru Classé) and in the extension of the Cheval Blanc vineyards where we make white wine (Le Petit Cheval Blanc). We also work in Mendoza, Argentina, where we make Cheval des Andes. These estates, terroirs, parcels and "climates" are different and yet our approach to vinification, maturing and blending is the same. Unchanging convictions concerning maturity and balance: we want fruity, floral aromas, freshness, complexity, wood that's absent from the nose, a supple, discreet attack; good texture in mid-palate, fullness and volume, density and tension... then a fresh, precise finish without any hardness or bitterness. That's what we refer to as depth and complexity. ■

Aller plus loin / More information
www.chateau-cheval-blanc.com





Vins de Chypre, un don de la Méditerranée

L'art du vin à Chypre est un voyage fascinant qui tire ses origines dans l'antiquité. Au cours de ce dernier, les vins chypriotes profitent des bienfaits de la Méditerranée : le soleil, la mer et la terre. L'art du vin à Chypre est un don de la Méditerranée mais c'est aussi le fruit d'une civilisation, d'une société bâtie autour du partage. Finalement, pour connaître vraiment l'île, son histoire et ses habitants, quoi de mieux que d'accepter le cadeau qu'elle vous fait ? On fait connaissance avec Chypre par le palais... ►

Wines of cyprus: loyal to the mediterranean

The art of wine making in Cyprus is a fascinating journey that begins in antiquity and reaches our days. In this long voyage, the Cypriot wines embraced the gifts of the Mediterranean. Its sun, sea and soil. The art of Cypriot wine making is a gift given by the Mediterranean. But it is also an achievement of a civilization, of a society built around the concept of the gift and giving. Thus, if you want to really get to know the place, its history, its people, there is no better way than accepting the gift. Cyprus you get to know via the palate... with food and wine loyal to the Mediterranean... ►



LE VIN · Kyperounda, Commandaria 2008
(Appellation d’Origine Protégée), vin doux et corsé, 14 % vol.

Le Commandaria est obtenu à partir de raisins qu’on laisse sécher au soleil pendant 12 jours. C’est un vin doux qui se sert à l’apéritif ou en dessert. À pleine maturité, le cépage blanc local de Xynisteri élevé dans la région de Commandaria, au pied des montagnes du Troodos, est gorgé de sucres, d’arômes et d’acidité. Le vieillissement en fûts de chêne de 300 litres permet aux arômes intenses d’abricot séché, de caramel, de raisin et de figue sèche de se libérer pour créer un subtil équilibre des saveurs. Servir à 6-8 °C.

LE PLAT · Tarte aux amandes et fruits secs
Toute en harmonie, cette association entre mets et vin parle au plaisir des papilles. La saveur des fruits secs et les arômes du Kyperounda Commandaria, sucré et généreux, empreint de profondeur et de complexité, concourent à un dessert à la fois simple et riche aux ingrédients “identiques”, à savoir un mélange de raisins, d’abricots et de figues séchés associé au croustillant et au parfum délicat des amandes. Après avoir macéré toute une nuit dans le vin de Commandaria, les fruits se gonflent de jus et infusent dans la garniture aux amandes recouverte d’une croûte dorée.

THE WINE · Kyperounda, Commandaria
(Protected Designation of Origin), 2008, full bodied sweet, 14% alcohol
Commandaria is produced with sundried grapes dried in the sun for 12 days. It can be also enjoyed as an aperitif or as a desert sweet wine. These fully ripen grapes of the local white Xynisteri variety from the PDO Commandaria region in the foothills of the Troodos mountains concentrate sugars, flavour compounds and acids. The maturation process in oak barrels of 300 liters is responsible for the development of intense aromas of dried apricot, caramel, raisin and dried fig and the creation of an amazing flavour balance. Best served at 6-8 °C.

THE DISH · Dried fruit and almond tart
This wine and food pairing speaks of the art of harmony and its merits: the enhancement of pleasure. The dried fruit aromas and taste of the Kyperounda Commandaria, its full bodied sweetness, its depth and complexity seek a simple yet rich dessert made of the “same ingredients”: Dried raisins, apricots and figs blended with the crunchy nuttiness and the fine aroma of almonds. When steeped overnight in Commandaria wine, dried fruits plump up with juices that infuse a moist, cakey almond filling in a golden crust.

Ingredients / pour 6 personnes

- **Fruits** : raisins secs · oreillons d’abricot séchés
figues sèches coupées en 4 · vin Commandaria
- **Pâte** : 1 ½ tasse de farine tout usage · ¼ tasse de sucre
1 cuiller à café de sel · ½ cuiller à café de cannelle en poudre
½ tasse de beurre doux et coupé en morceaux 1 jaune d’œuf
battu avec une cuiller à soupe d’eau · 1 cuiller à soupe d’eau
- **Garniture** : 6 cuillers à soupe de beurre doux à température
ambiante · ½ tasse de sucre glace tamisé · 2 œufs · 1 cuiller
à café d’extrait de vanille · 3 cuillers à soupe de farine
½ cuiller à café de sel · 1 ½ tasse d’amandes mondées, grillées
et finement broyées · Brisures d’amandes sur le dessus

Ingredients / serves 6

- *The fruit* : dried raisins · dried apricots, halved dried figs,
quartered · Commandaria wine
- *The crust* : 1 ½ cups all-purpose flour · ¼ cup sugar
1 teaspoon salt · ½ teaspoon ground cinnamon
½ cup cold unsalted butter, cut into pieces · 1 egg yolk,
whisked with 1 tablespoon wate · 1 tablespoon water
- *The filling* : 6 tablespoons unsalted butter, at room
temperature · ½ cup confectioners’ sugar, sifted · 2 eggs
1 teaspoon vanilla extract · 3 tablespoons all-purpose flour
½ teaspoon salt · 1 ½ cups blanched almonds, toasted and
finely ground · Crushed almond brittle to top

Préparation

Mettre la farine, le sucre, le sel et la cannelle dans un robot et mixer. Ajouter le beurre et mixer jusqu’à obtenir une pâte épaisse. Incorporer l’œuf battu. Pétrir pour obtenir une pâte homogène. Aplatir doucement la pâte avec la main pour former un disque et la recouvrir d’un film alimentaire. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 180°C. Égoutter les fruits ; les réserver. Étaler la pâte entre deux feuilles de film alimentaire et en garnir un moule de 24 cm. Pour la garniture, mélanger le beurre et le sucre glace jusqu’à obtenir une texture crémeuse. Incorporer les œufs un par un. Ajouter la vanille. Ajouter la farine et le sel et mélanger. Incorporer les amandes broyées. Répartir les fruits régulièrement sur le fond de tarte. Les recouvrir avec la garniture. Faire cuire environ 40 minutes jusqu’à ce que la garniture prenne et qu’une croûte dorée se forme. Laisser refroidir sur une grille. Délicieux accompagné d’une boule de glace à la vanille. ■



Preparation

Place the flour, sugar, salt and cinnamon in a food processor and pulse. Add the butter and pulse until the mixture resembles coarse meal. Pour in the egg mixture. Process until dough begins to come together. Gently press the dough together with your hands, flatten into a disk and cover with plastic wrap. Refrigerate for 30 minutes. Preheat oven to 180 degrees C. Drain the fruit; set aside. Roll out the dough between 2 large sheets of plastic wrap and fit it into a 10-inch tart pan. For the filling, cream the butter and the confectioners' sugar. Beat in the eggs one at a time. Add the vanilla. Mix in the flour and the salt. Stir in the ground almonds. Spread the fruit evenly over the bottom of the tart shell. Spoon the filling over the fruit. Bake until the filling is set and the crust is browned, about 40 minutes. Place on a rack to cool. Incredible served warm with a scoop of vanilla ice cream. ■

Une empreinte dans le monde

Avec son implantation internationale, la maison Demptos offre un calendrier riche de rencontres et d'événements variés. Retour sur quelques faits marquants de l'année 2016.

A mark in the world — With its broad international presence, Demptos offers a varied program of meetings and events. We look back over the highlights of 2016.

Afrique du Sud *Nature et engagement*

Demptos South Africa (Stellenbosch) offre son appui à l'association Nature Conservation qui œuvre à la préservation de la biodiversité sur les vignobles de Lourensford. Une caméra de pointe a ainsi été financée pour permettre d'observer et de suivre l'activité animale du territoire, notamment celle d'une famille de léopards qui se plaît à traverser régulièrement les vignes !

Chine *Gold collection en vedette*

À l'occasion de Vinitech Penglai (Shandong, Chine), Demptos Yantai levait le rideau sur son édition limitée "Gold Collection", une ligne prestige de barriques au cerclage doré. Un design exclusif où le savoir-faire français rencontre la culture chinoise, mariage technique autant qu'esthétique qui célèbre l'amour commun des deux pays pour le vin.

Inde *Une belle récompense*

La revue indienne Spiritz Magazine, dédiée à l'univers des spiritueux, a décerné à Speyside Cooperage (Demptos Ltd) un prix pour son engagement au service de l'industrie des boissons alcoolisées. Une grande fierté, notamment pour Arjun Sachar, ambassadeur local de la marque, chargé d'accompagner un public de plus en plus nombreux de distillateurs séduits par le savoir-faire tonnelier de Demptos.

Bordeaux *Retrouvailles et plaisirs*

L'édition bordelaise de Vinitech 2016 fut un nouveau rendez-vous réussi, sous le thème de l'année, "L'Empreinte du bois". De nombreux clients et partenaires, venus d'Argentine, des Etats-Unis, d'Europe ou encore d'Israël ont été accueillis. Les festivités, organisée au Belvédère de la Cité du Vin, ont regroupé de nombreux amis de Demptos autour d'une dégustation des meilleurs Cabernets Sauvignons du monde.

South Africa *Nature and commitment*

Demptos South Africa (Stellenbosch) supports the Nature Conservation association, which works to protect biodiversity in the Lourensford Vineyards. A state-of-the-art camera has been financed to observe and monitor animal activity in the area, particularly that of a family of leopards that regularly walks through the vines!

China *Gold collection in the limelight*

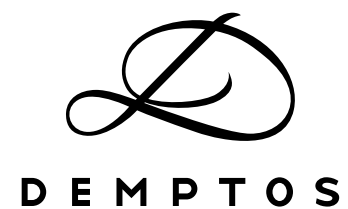
At Vinitech Penglai (Shandong, China), Demptos Yantai revealed its limited-edition "Gold Collection", a prestige line of barrels with gold hoops. An exclusive design in which French know-how combines with Chinese culture in a technical and aesthetic celebration of the two countries' love of wine.

India *A great reward*

The Indian Spiritz Magazine, which focuses on the world of spirits, has awarded a prize to the Speyside Cooperage for its commitment to the alcoholic drinks industry. A proud moment, particularly for Arjun Sachar, the company's local ambassador, who is responsible for accompanying a constantly-growing number of distillers attracted by Demptos' barrel-making know-how.

Bordeaux *Reunion and pleasure*

The Vinitech 2016 event in Bordeaux was another great success, following the theme for the year, "Hearts of Oak". A large number of customers and partners from Argentina, the United States, Europe and Israel visited our stand. The festivities, organized at the "Cité du Vin Belvedere" were attended by many friends of Demptos who enjoyed a tasting of the world's best Cabernet-Sauvignons.



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

Direction de création et conception / Design and creative directors
Studio pomelo : Pauline Fabre et Audrey Fonta
contact@studiopomelo.com - studiopomelo.com

Direction de l'édition / Publishing director
Baptiste Franceschini pour le studio pomelo

Coordination
Dany Rivière, Louise Baumont, Dominique Gornès
pour Demptos Bordeaux

Photo / Photography
Julie Rey pour le studio pomelo
Anaka pour la Cité du Vin
Ana Bloom pour Demptos

Merci à / Thanks to
Fabien Pédelaborde, Édouard et Carole Aynaud-Humblot,
Nicolas Vivas, Brian Chinnock, Richard Pfister,
Marco Eguren, Pierre-Olivier Clouet, Nicos Nicolaou

© 2017 Demptos
Tous droits réservés / All rights reserved





DEPTOS



www.demptos.fr