

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH . PENGLAI

OAKS & MORE

Inspirations 2018



DEPTOS



Edito

Nous vous remercions chaleureusement de l'accueil qui a été réservé au premier **Oaks & More**. Vos appréciations, ce qui vous a plu, intéressé, touché, nous invitent à faire de ce rendez-vous un voyage, plus encore... Une destination n'est pas un lieu mais une nouvelle façon de voir les choses, disait Henry Miller. C'est dans cette perspective que nous relatons ici de belles rencontres et résonances, d'autres terroirs, de nouvelles inspirations, dans notre métier, mais aussi à son contour et même au-delà.

De l'Ecosse à l'Australie en passant par l'Inde et les Corbières du sud de la France, c'est un nouveau voyage dans le temps, l'espace et les cultures que nous vous proposons, en quête de qualité, de sens, de rêves et de valeurs.

Au terme de trois années de travaux, notre tonnellerie de Saint-Caprais-de-Bordeaux s'agrandit et se réinvente en puisant dans ces voyages, tel un trichoptère, insecte qui fait son fourreau de soie en y incluant les éléments de son environnement, pour s'en nourrir et s'y confondre.

Terminant cet éditorial par un oxymore, nous vous souhaitons bonne lecture de cette édition, pleine de surprises attendues...

— **François Witasse**, Président Directeur Général

We'd like to thank you for the wonderful reception you've all given our first Oaks & More. Your feedback, what you liked, what you found interesting, what touched you... all this made our trip more than just a visit. This was a voyage of discovery. Henry Miller used to say that a destination isn't a place, but rather a new way of seeing things. It was with this in mind that we'll talk about the wonderful people we met, the emotions we felt and the new terroirs and inspirations we came across. These have had a profound influence on both us and our craft.

From Scotland to Australia and from India to Corbières in the south of France, this is a new journey through time, space and culture we've set out before you, a quest for quality, meaning, dreams and values.

After three long years, our cooperage in Saint-Caprais-de-Bordeaux has been enlarged and reinvented. Like the caddisfly, we've burrowed deep into these travels and made our home from elements we've taken from these far-off lands.

Closing this editorial with an oxymoron, we hope you enjoy reading this edition, full of expected surprises...

— **François Witasse**, Chief Executive Officer

Sommaire

Summary

6. DANS LES COULISSES
Préparer l'avenir en artisan d'une croissance responsable
BACKSTAGE
Artisans, paving the way for sustainable growth

10. RÉSONANCES
Bois & merveilles
RESONANCES
Wood & wonders

18. RECHERCHE ET INNOVATION
Œnologie colloïdale, une approche moderne de l'élevage
RESEARCH AND INNOVATION
Colloidal Oenology: a modern approach to the ageing process

22. INSPIRATIONS CROISÉES
Le 5^e ingrédient
INTERWOVEN INSPIRATIONS
The 5th ingredient

26. PAROLES ET MÉTIERS
Beauté d'un geste
WORDS AND CRAFTS
The beauty of a skill

28. VIGNOBLE DU MONDE
WORLDWIDE VINEYARD
Famille Hohnen, prodiges des terres australes
The Hohnen Family, wonders of the southern lands
Freya Hohnen, viticultrice
Freya Hohnen, winemaker

34. ENGAGEMENT CULTUREL
Sur les traces d'un grand savant du XVII^e siècle
CULTURAL ENGAGEMENT
Following in the footsteps of a 17th century's great thinker

38. RENCONTRE
En Corbières, une histoire d'équilibre et de confiance
ENCOUNTER
Harmony and trust in the Corbières vineyards

42. ART DE VIVRE
Épices et vin, subtilités d'une belle rencontre
ART OF LIVING
Spices and wine, a harmonious and subtle pairing

46. DEMPLOS INTERNATIONAL
Une empreinte dans le monde
DEMPLOS INTERNATIONAL
A mark in the world



AUX ORIGINES

1825

MAISON DEMPTOS

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

MAISON DEMPTOS

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





Préparer l'avenir en artisan d'une croissance responsable

Échanges autour de l'engagement environnemental et sociétal de la tonnellerie Demptos.

Artisans, paving the way for sustainable growth

Talking about the Demptos cooperage's environmental and social commitments.

L'espace de quelques semaines, vivre au rythme d'une entreprise et de ses salariés pour mieux appréhender les valeurs qui unissent les femmes et hommes qui l'animent, de même que la vision qui la guide dans son développement. Auteur de l'édition 2017 du Rapport de Responsabilité Sociétale et Environnementale du Groupe TFF, Edith Coste, Consultante et Responsable d'audit IRCA pour PEPS Management, revient en témoin privilégiée sur les conclusions de cette étude conduite, une année durant, sur une période allant de mai 2016 à avril 2017.

Matière vivante, le bois est au centre des activités tonnelières. Comment Demptos s'assure-t-elle d'un approvisionnement pérenne ?

— La préservation de cette ressource essentielle à la survie de notre planète comme à la production de Demptos est inscrite au cœur de son développement. La certification forestière de la tonnellerie découle de son engagement en faveur de la gestion durable de la forêt et du respect de ses fonctions environnementales, sociétales et économiques. Exploitation, transformation puis commercialisation, à chacune de ces étapes, Demptos se conforme aux standards édictés par le PEFC en matière de respect et maintien de la biodiversité des massifs forestiers. En termes d'approvisionnement, ses chiffres progressent chaque année. Ainsi pour l'exercice 2016-2017, 65 % des bois utilisés par la tonnellerie provenaient de forêts certifiées, tandis que 80 % du chêne acheté en France était issu de domaines administrés par l'Office National des Forêts qui pratique également une gestion raisonnée.

Au regard de son histoire, la Maison Demptos ne peut envisager ses activités autrement qu'au travers du prisme d'un développement de long terme.

— L'étude que nous avons conduite a montré que Demptos s'inscrit dans un schéma circulaire et vertueux à chacun des stades de la vie de ses fûts. En amont, cette démarche se retrouve dans des approvisionnements durables en matières premières. Pendant les phases de production, elle se matérialise par la rationalisation de la ressource en bois, qui peut ainsi être utilisée pour la chauffe ou l'élaboration de produits œnologiques. La société revalorise plus de 90 % de ses sous-produits. Enfin, la tonnellerie poursuit cette même logique visant à alimenter les cycles d'une économie circulaire en reconditionnant, revendant ou transformant les fûts usagers. ►

After spending several weeks immersed in the daily rhythm of the company and its employees, helping her get a better understanding of the values which unite the men and women at its heart and a clearer view of the vision that guides its development, the author of the 2017 edition of the TFF Group's Environmental and Social Responsibility Report, Edith Coste (a consultant and the IRCA Audit Director for PEPS Management) has agreed to share her conclusions to this year-long study which ran from May 2016 to April 2017.

A living material, wood is the beating heart of the cooperage. How does Demptos ensure a long-term, sustainable supply?

— This resource is as important for the survival of our planet as it is for Demptos' business, and its preservation is written into the very heart of the company's development plan. The cooperage's Forestry certification reflects their commitment to sustainable forest management and their understanding of its environmental, social and economic role. At each step, from sourcing and manufacture to the sale of their products, Demptos adheres fully to the standards set by the PEFC for the respect and conservation of the biodiversity in our forests and woodlands. In terms of where they source their wood, the figures are improving every year. For the 2016-2017 fiscal year, for example, 65% of the wood used by the cooperage came from certified forests while 80% of the oak purchased in France was sourced from areas managed by the National Forestry Office. They practice sustainable forest management too.

Looking back at its history, it's clear that Demptos has always taken the long view when it comes to the development of their business.

— Our study demonstrated that Demptos is an active participant in the circular, virtuous economy - at every stage in their barrels' lifetime. Before manufacture, you can see this in their decision to sustainably source their raw materials. During the production phase, it is reflected in their sparing use of wood - instead of being discarded, offcuts can be used for heating or to manufacture products used in the winemaking industry. The company manages to reprocess more than 90% of their by-products. Lastly, the cooperage continues on this path even after the barrels are sold, repacking, reselling or transforming used barrels so they can be fed back into the circular economy. ►

Cette vision environnementale se retrouve-t-elle également dans la rénovation du siège de Demptos à Saint-Caprais-de-Bordeaux ?

— L'ensemble du site a été repensé pour mieux répondre aux nouvelles normes environnementales. Avec leur architecture harmonieuse et ergonomique, les bâtiments de Saint-Caprais-de-Bordeaux sont désormais dotés d'une isolation performante couplée à un système de chauffage économe reposant sur une centrale de traitement de l'air et une pompe à chaleur.

Pouvez-vous revenir pour nous sur les autres formes que revêt l'engagement social de Demptos ?

— Depuis toujours, la tonnellerie s'investit dans la transmission des savoirs et la formation de ses équipes. La maîtrise des techniques tonnelières se transmet au sein des équipes par le biais de “plans de formation” ou de “plans seniors” mis en place par Demptos dans le cadre de l'apprentissage et de la formation professionnelle. Demptos compte également au nombre des entreprises partenaires du CAP tonnellerie créé en 2006 à Blanquefort. Son soutien à ce cursus spécialisé ayant formé 126 apprentis au cours des dix dernières années, se traduit notamment par le recrutement de certains des anciens élèves, ainsi que par la fourniture de matières premières et d'outillage. Fortement intégrée au tissu économique local, dans la mesure où la majorité de ses employés résident à Saint-Caprais-de-Bordeaux ou ses proches environs, la tonnellerie s'engage, par ailleurs, dans les secteurs associatif, culturel, éducatif et sportif. Demptos figure parmi les mécènes de la Cité du Vin et des Grandes Heures de Saint-Emilion. La tonnellerie favorise la création de liens entre les générations par un système de parrainage entre ses commerciaux-œnologues et les étudiants du diplôme national d'œnologie qu'elle accueille chaque année à l'occasion d'une conférence, couplée à une visite de ses locaux, suivie d'une soirée.

Si vous ne deviez retenir qu'un enseignement des semaines passées à travailler sur l'engagement environnemental et sociétal de Demptos, quel serait-il ?

— Approche durable et engagements sociaux, bien des éléments pourraient être développés en réponse à cette question. Au-delà des points abordés au cours de cet entretien, je mettrais sans doute en avant l'attachement de la tonnellerie à une gestion et un fonctionnement centrés sur l'humain, les échanges et l'écoute. Bien qu'appartenant à un groupe coté en bourse, Demptos, entreprise aujourd'hui multinationale, reste fidèle aux valeurs familiales qui l'ont construite et ont marqué son histoire depuis sa fondation, il y a près de deux cents ans. ■

Is this environmental awareness also on display in the renovation of Demptos' headquarters in Saint-Caprais-de-Bordeaux?

— The entire site has been redesigned to meet the latest environmental standards. In addition to their harmonious and ergonomic architecture, the buildings in Saint-Caprais-de-Bordeaux now boast high-performance insulation and an energy-saving heating system centred on an air treatment station and a heat pump.

What else does Demptos do in terms of their social responsibility?

— Ever since it was founded, the cooperage has made it a priority to pass on knowledge and give the teams the training they need. Barrel-making techniques are shared within teams using a “training plan” or “senior plan”, set up by Demptos as part of their professional training and apprenticeship strategy. Demptos is also one of the partner companies working with the CAP Barrel-making programme in Blanquefort, created in 2006. Thanks to their support for this specialist course, 126 apprentices have been trained over the last ten years, and some of the former apprentices are now full-time workers in the cooperage. They also provided raw materials and tools to the course. The cooperage has set down deep roots in the local economy: most of their employees live in or near Saint-Caprais-de-Bordeaux, and the cooperage is also an active participant in local charities, culture, education and sport. What's more, Demptos is one of the sponsors of the Cité du Vin et des Grandes Heures in Saint-Emilion too. The cooperage also promotes inter-generational connections with a mentoring system in place between their oenologist-sales teams and students studying for the national oenology diploma. Every year, Demptos hosts these students for a conference and tour of their site, followed by a party.

If there was one key thing to remember about Demptos' environmental and social commitments from your weeks spent there, what would it be?

— In terms of their sustainable business strategy and social commitments, I could give you a great many answers to that question. But, beyond the points we've already covered, I'd certainly mention the cooperage's commitment to a truly people-focused style of management and production – they are more than willing to talk to people and listen to what they have to say. Today, the company may be a multinational and part of a group listed on the stock exchange, but it remains faithful to the values that have formed its core since it was founded almost two hundred years ago. ■

Bois & merveilles

Se laisser porter par l'évocation du bois au travers de certaines de ses spécificités, le temps d'une rencontre avec Jean-Marie Ballu, un amoureux de ce matériau, entre érudition et artisanat d'art.

Wood & wonders — Lose yourself in the soul and unique essence of wood as we speak to Jean-Marie Ballu, a man whose deep and lasting passion for this material combines the best of learning and artisanal craftsmanship.

Entretien avec Jean-Marie Ballu, ingénieur agronome et ingénieur général honoraire des Ponts des Eaux et des Forêts, auteur de nombreux ouvrages sur le bois et la forêt :

Interview of Jean-Marie Ballu, an agricultural engineer and honorary engineer for the Bridges, Waterways and Forests Office, author of various works about wood and the forest :

- Bois de Marine, les bateaux naissent en forêt, 2000 - éditions IDF
- Bois de Musique, la forêt berceau de l'harmonie, 2004 - éditions IDF
- 250 réponses aux questions des amoureux de la forêt, 2006 - éditions IDF
- L'Hermione, l'aventure de sa reconstruction, 2007 - éditions IDF
- La Fayette's liberty ship of 1780, the reconstruction of the frigate Hermione, 2011 Gerfaut
- Bois d'Aviation, sans le bois l'aviation n'aurait jamais décollé, 2013 - éditions IDF

Photos d'atelier de M. Tony Echavidre, luthier à Bordeaux

Pictures of the workshop of Mr. Tony Echavidre, violin maker from Bordeaux

Chaleur & beauté

“*Fer ou bois ?*”, l’interroge un oncle devant l’intérêt prononcé du jeune garçon pour ses travaux de bricolage. Le bois, sans hésitation. “*Gouge, ciseau, plane, à 11 ans, me voilà équipé par ses soins de mes premiers outils*”, se souvient Jean-Marie Ballu. On ne parle pas ici de répliques pour enfants, mais d’un matériel permettant d’entreprendre de vrais travaux. Est-ce à cet oncle et plus généralement à sa famille comptant des ingénieurs, architectes, dessinateurs ou sculpteurs qu’il doit ce goût précoce pour le bois et son habilité à le façonner ? Toujours est-il que le talent et la passion sont là. Lorsqu’il évoque son attirance pour cette matière vivante, Jean-Marie Ballu parle d’abord de sa chaleur puis de la finesse des dessins remarquables que forment ses fibres, brogues, broussins et flammes. L’éclat d’une marqueterie, la beauté de certains nœuds au naturel, voilà qui le touche.



Les premières réalisations ne tardent pas et, pour certaines, lui attirent une petite notoriété. “*À 13 ans, je remporte un petit prix et une petite présentation avec photo dans la revue mensuelle Système D pour la création d’un bateau à voile en bois et toile de deux mètres que j’avais conçu pour naviguer en Bretagne.*”, raconte-t-il amusé. Inscrit aux *Ateliers du Père Castor*, organisés au Musée des Arts Déco à Paris, c’est là qu’il réalise ses premières sculptures. Suivront des guitares électriques pour un groupe monté à l’adolescence avec ses frères et cousins, ou plus tard, la confection de toutes les huisseries en chêne d’une demeure bretonne...

Son père l’ayant dissuadé de devenir architecte, Jean-Marie Ballu intègre *L’École Nationale du Génie Rural des Eaux et Forêts*. Ses premières affectations en Moselle, puis dans l’ouest de la France pour l’Office National des Forêts (ONF), lui permettent de cultiver sa passion et d’entretenir, sa vie et sa carrière durant, un rapport ambivalent au bois fait d’un lien sensuel au matériau couplé à une approche intellectuelle.

Warmth & beauty

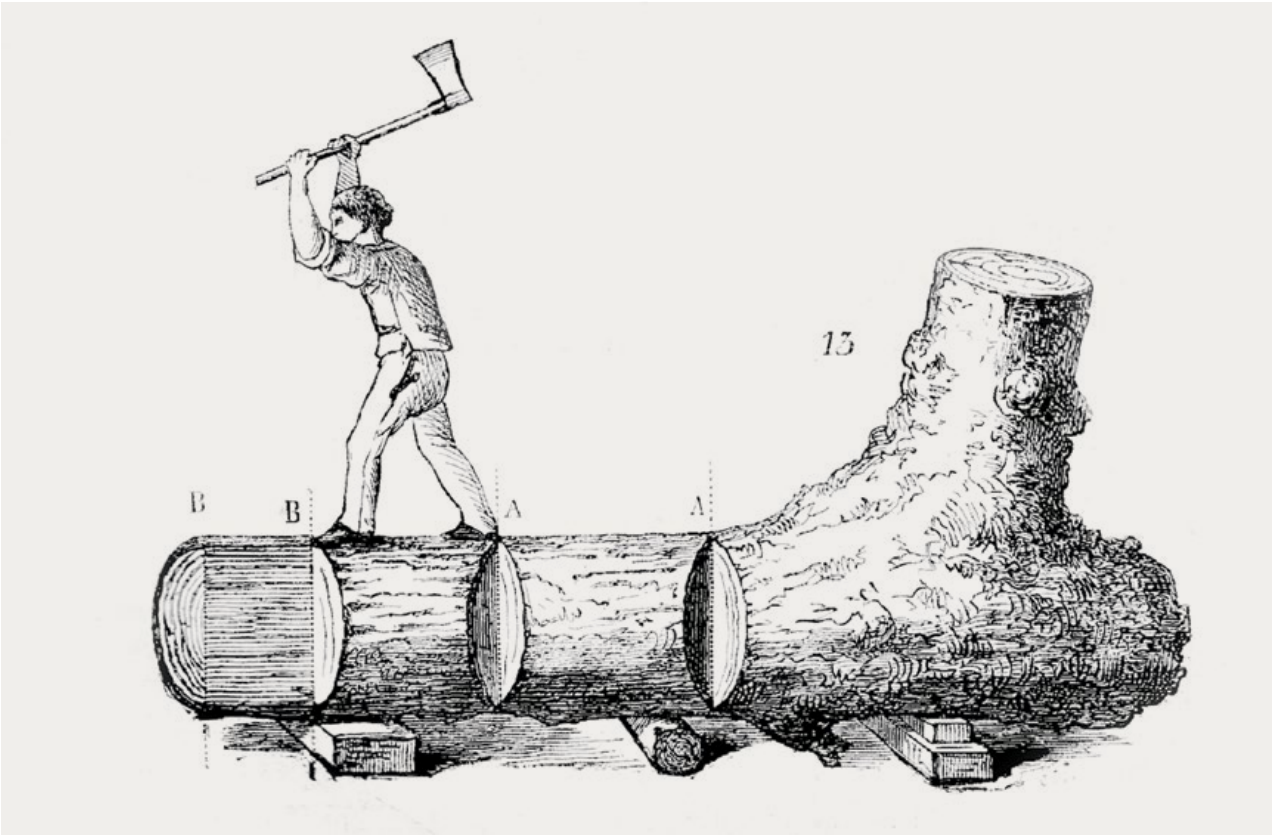
“*Iron or wood?*” asks an uncle, seeing the young boy’s interest in the craft. “Wood”, he says, without hesitation. “*Chisel, gouge, plane – here I was at 11 years old, already kitted out with my first tools*”, reminisces Jean-Marie Ballu. These were no toys, but real tools that could be used to do real work. Was it this uncle and a family of engineers, architects, designers and sculptors who gave him a desire to work with wood?

In any case, none of this talent and passion has left him since. When he talks about his love for this living material, Jean-Marie Ballu extols its warmth and the finesse, how it forms remarkable shapes with its fibres, burrs and knots. It’s the brilliant shine of marquetry and the beauty of certain untouched knots in the wood that sparks his imagination.

His first creations came soon after these first steps, and some even brought him a little local fame. “*When I was 13, I won a prize and a profile – with*

a photo – in the monthly Système D magazine for a wood and canvas sailboat I built. It was two metres long, and I’d built it to sail around the coast of Brittany.” He smiles at the memory. It was at the *Ateliers du Père Castor*, hosted by the Art Déco Museum in Paris, that he created his first sculptures. Later on, he made electric guitars for his brothers and cousins in their band, before making all of the oak frames for a house in Brittany...

His father had persuaded him not to become an architect, so Jean-Marie Ballu enrolled at the *National Rural Engineering School for Waterways and Forests*. He was first sent to the Moselle, and then to the west of France to work with the National Forests Office (ONF), where he was able to cultivate and grow a passion for wood that would carry him through his entire career. Here, he forged a deep personal connection to the material, using this as a basis for a more intellectual approach to the possibilities it afforded him.



Nature & édition

Ingénieurs, techniciens, agents forestiers, Jean-Marie Ballu, jeune responsable de l’ONF arpente avec ses équipes les forêts dont il a la gestion pour procéder au martelage des arbres. Désireux de créer des liens avec ses collaborateurs, il partage avec eux ses impressions devant les formes de certains arbres. Tel tronc en crosse ne se prêterait-il pas parfaitement à la conception de l’étrave d’un navire ? L’arrondi de tel autre conviendrait au genou pour un couple et cette fourche au fourcat d’une varangue de l’avant. Tous se prennent au jeu de cette quête aux pièces propices aux charpentes de navires. Parallèlement à ces recherches de terrain, Jean-Marie Ballu explore les archives. On assiste également à l’époque à un regain d’intérêt pour les bateaux anciens. La revue d’ethnographie marine *Chasse-marée* publie de nombreux articles consacrés à la reconstruction de navires en bois. C’est ainsi que renaît, au sein de l’ONF, la filière des bois de marine. Alors que l’on avait cessé, plus d’un siècle plus tôt, de marteler pour la construction navale, on recrée marteaux et poinçons portant l’ancre avec de part et d’autre les lettres FM. Ces bois viendront alimenter les chantiers de Brest et de Rochefort auxquels on doit *La Recouvrance* et *L’Hermione*. ►

Nature & publishing

With his teams of engineers, technicians and foresters, Jean-Marie Ballu (at this point a junior manager for the ONF) surveyed their forests and marked the trees. As a way to get to know his colleagues, he would share his thoughts about the shapes of the trees with his colleagues: wouldn’t this straight trunk be ideal for the bow of a ship? Maybe this curved one could be used on a knee, or this forked one on a cant frame. They all joined in, and soon everyone was looking for the perfect trees to build their ideal ships. Alongside his research in the field, Jean-Marie Ballu spent much of his time exploring the archives. This period of his life coincided with a growing public interest in old boats, with the marine ethnography magazine *Chasse-marée* publishing a series of articles dedicated to the reconstruction of wooden vessels and the reopening of the ONF’s naval wood department. Their tagging operations for the ship-building industry had been mothballed a century earlier, but now came back to life and rolled out a new set of hammers and punches featuring an anchor and the letters F and M on either side. These trees would then be cut down and shipped to Brest and Rochefort, where they would later become part of the *Recouvrance* and *Hermione*. ►



Porté par la richesse de l’histoire maritime dont il a retrouvé le témoignage au travers des documents qu’il compulse, Jean-Marie Ballu prépare un livre, mais l’urgence le conduit à d’abord réaliser une, puis des expositions, sur les Bois de Marine. Accueillies dans plusieurs villes, elles rencontrent le succès. Il achève son projet de livre. *Bois de Marine : les bateaux naissent en forêt* paraît en 2000. L’ouvrage, récompensé par l’Académie de Marine, ouvre à son auteur la voie d’une nouvelle aventure, celle de l’édition.

Essences & hommes

Parce qu’elle “*touche à toutes les essences*” et joue de leur multiplicité, tirant partie de chacune de leurs spécificités, la musique se révèle également passionnante. Érables ondés, épicéas ou buis, les bois varient suivant les instruments, les types de musique et les régions souligne Jean-Marie Ballu pour qui la composition de ce second ouvrage fut source de belles rencontres. Séduit par la beauté des gestes de lutherie, il rapporte avec admiration la faculté de ces experts à percevoir le potentiel sonore d’une tablette d’épicéa d’un simple grattement ou quelques coups secs sur ses parois. Et, de procéder ainsi à la sélection d’un bois, préparé et séché de longs mois, pour en faire la table d’harmonie des cordes frottées, des clavecins ou pianos... Fasciné par le savoir-faire des grands luthiers parisiens lui ayant ouvert leurs ateliers, Jean-Marie Ballu est également impressionné par Pascal Cranga. Installé non loin de Cluny, ce facteur et réparateur d’instruments est aussi préparateur de bois de musique. Spécialisé dans la confection d’instruments anciens, comme la vielle à roue, l’homme est tout aussi à l’aise dans la forêt où il sélectionne lui-même les arbres qu’il prépare et destine, à l’issue d’un séchage pouvant durer jusqu’à dix ans, à la confection de ses propres instruments comme à la vente.

Pour la conception de ce deuxième livre, Jean-Marie Ballu est amené à arpenter les forêts en compagnie de Bernard Michaud qu’il rebaptise “*coureur de bois et de violons*”. Ce bûcheron-scieur devenu fournisseur des grands luthiers sait sur quelles parcelles d’altitude trouver les meilleurs bois de résonance. Dans les forêts domaniales de la Meuse, il connaît les versants à même d’offrir les beaux spécimens d’érables ondés de musique. C’est à force de côtoyer et d’écouter les hommes d’expérience que s’acquiert la science de débusquer les quelques arbres présentant ces magnifiques ondulations dont l’origine reste encore assez inexpiquée. ►

Inspired by the wealth of maritime history he found in his archived documents, Jean-Marie Ballu began writing a book. This was soon postponed, however, as he was driven to curate one (and then several) exhibitions focusing on Naval Wood; these shows toured the country and attracted visitors in various towns and cities. It was only in 2000 that he finally published his book, *Bois de Marine : les bateaux naissent en forêt*, which won an award from the Marine Academy and sent him off on a new adventure, to become an author.

Of wood & men

Music proved just as exciting to Jean-Marie Ballu, using “*every wood*” and playing off the special attributes of each of them. He describes how, from wavy grained maple to spruce and boxwood, wood varies from instrument to instrument, genre to genre and region to region. It’s the composition of these instruments that brings each type of wood together in wonderful harmony. He fell in love with the beautiful craftsmanship of the men who made musical instruments, deeply admiring how these experts could reveal the musical potential of a block of spruce just by scratching it or tapping its sides. And then selecting the wood, preparing it and drying it out over many long months, to form the soundboard for string instruments, harpsichords or pianos... Fascinated by the skills and techniques of the master craftsmen who allowed him into their Parisian workshops, Jean-Marie Ballu was also inspired by Pascal Cranga near Cluny, a craftsman who made and repaired instruments and prepared the wood for them as well. A specialist in the manufacture of old-fashioned instruments such as the hurdy-gurdy, he is just as comfortable in the forest, where he selects his own wood for his projects, as he is in his own workshop. This wood is dried for up to ten years, and then either used in his own instruments or sold to other craftsmen.

When he was working on his second book, Jean-Marie Ballu took to surveying the forests alongside Bernard Michaud, who he calls a “*wood and violin hunter*”. Formerly a mere lumberjack and now supplier to the most prestigious instrument craftsmen, he knows exactly which groves (and at which altitude) provide the most resonant wood. He knows the forest slopes of the Meuse by heart, and can provide the very finest wavy grain maple for musical instruments. And by working with (and listening to) the most experienced men in the field, he learned the science of identifying the few trees with this wonderfully wavy grain, the origin of which still remains a mystery. ►

Paradoxe et relativité du bois

Chêne. Établir un parallèle entre bois de tonnellerie et de marine permet de souligner la relativité de la qualité d’une essence suivant ses usages. Tonnelier et charpentier de marine recherchent tous deux des pièces de chêne à arrondir, l’un pour façonner les douelles de ses barriques, l’autre pour la charpente de sa nef. Alors que la tonnellerie choisit les chênes les plus beaux et les plus coûteux présentant des fibres bien droites afin de pouvoir le fendre, le navigateur sélectionne des bois moins onéreux dont les fibres noueuses présentent une meilleure résistance à la mer.

Épicéa. La multiplicité d’un bois se retrouve dans les emplois extrêmement divers et parfois antithétiques que différents métiers font d’une même essence. Du tronc d’un épicéa de qualité on fera, que l’on soit marin, aviateur ou musicien, le mât robuste d’un yacht, le longeron aussi long que léger d’une aile d’avion ou la table d’harmonie d’un violon.

Forêts domaniales, une exception française du XIV^e siècle

Alors qu’une défaite militaire prive le Royaume de France des approvisionnements de pins de Riga et autres bois venus du nord de l’Europe, destinés à la marine, Philippe VI de Valois crée, en 1346, par l’Ordonnance de Brunoy la première réglementation forestière. Les Eaux et Forêts, créées sous Philippe le Bel, pourront dès lors superviser et entretenir les forêts françaises. C’est ainsi que contrairement aux étendues boisées d’Angleterre, du Liban ou des îles de la Mer Égée, toutes disparues au fond des mers avec les navires qu’elles avaient contribué à construire, la forêt française demeure et a même doublé sa surface depuis 1830. Au cœur de ces massifs de chênes naissent spontanément d’autres essences, noyer, frêne, érable ou merisier, qui viennent former une biodiversité préservée par une gestion raisonnée de ces espaces.



Bois & merveilles

De cette intimité avec les arbres et la musique se dégagent des préférences pour tels outil, essence ou instrument dont l’évocation, près de 14 ans après la parution de *Bois de Musique*, continue toujours de susciter l’émerveillement de son auteur.

Couteau à deux manches déjà utilisé dans la Gaule antique, la plane recueillie, plus que tout autre outil, les faveurs de cet homme qui n’a jamais cessé de travailler le bois. Miracle de simplicité et d’efficacité, elle permet au luthier de réduire de manière uniforme une planche de deux centimètres d’épaisseur en un voile bombé de près de deux millimètres. Et, le geste régulier empreint de dextérité avec lequel il convient de le manier fascine tout autant que l’instrument.

Du côté des essences, sa préférence va au noyer. Ce bois européen doté des qualités des grands bois exotiques, ébène ou palissandre, plaît pour la finesse de son grain qui en a fait le fleuron de l’ameublement et de la menuiserie. C’est également dans le noyer que se font les manches des cordes frottées et que se façonnent leurs volutes. Sa parfaite homogénéité permet d’obtenir les polis les plus parfaits et de sculpter sans être contraint par le fil du bois.

Quant aux instruments, sans même évoquer ni s’attarder sur la question de leurs sonorités, c’est le violon qui entre tous l’emporte. Flûte, hautbois et orgue, dont la fabrication convoque chêne et sapin, ne sont pas sans intérêt. Mais le violon les surpasse en tout point. “ Plaisant à l’œil comme à l’oreille ”, selon la devise figurant à partir de la Renaissance sur nombre d’instruments, l’objet fascine pour sa finesse, sa complexité, ainsi que pour la beauté de ses formes et le raffinement de sa volute. Chef d’œuvre de facture composé de 81 pièces et n’excédant jamais les 400 grammes, le violon reste l’instrument le plus abouti. “ *De sa fabrication et de la tradition de la lutherie découle la culture de la grande musique européenne* ”, s’émerveille une dernière fois, Jean-Marie Ballu, pour terminer un entretien qu’on aurait prolongé avec plaisir... ■

Wood & wonders

It’s this intimacy with trees and music which lies behind his preferences for a particular tool, wood or instrument. Almost 14 years after the release of *Musical Wood*, this remains a source of wonder for the author.

The simple plane, a two-handed blade used all the way back to ancient Gaul, remains his most highly prized tool, even after a lifetime of crafting wood. A miracle of simplicity and efficiency, it allows the craftsman to evenly turn a two centimetre thick wooden panel into a curved sheet of less than two millimetres. The regular, repeated movements conceal a finely honed skill that fascinates the man as much as the tool itself.

For the wood itself, he favours walnut. This European wood is blessed with qualities found more commonly in exotic ebony or rosewood, such as an exceptionally fine grain that has made it one of the most highly prized woods for furniture or carpentry. Walnut is also preferred for the necks and scrolls of string instruments; the perfectly even grain allows for a flawlessly polished surface and provides great freedom to sculpt the wood.

And in terms of instrument, there’s no contest in terms of sound quality or resonance – the violin is the clear favourite. Flutes, oboes and organs, made from oak and pine, are not without interest, but the violin excels in all areas. “As pleasing to the eye as the ear”, according to the Renaissance motto inscribed on many of these instruments prized for their finesse, complexity, the beauty of their forms and the refinement of their scrolls. This masterpiece of musical craftsmanship, the most perfect instrument of them all, is made up of 81 components and never weighs more than 400g. “*Great European music can trace its roots back to the manufacture of the violin and our great lute-making traditions*”, he marvels, ending an interview we would have been happy to continue for hours... ■



Aller plus loin / More information : foretetbois.blogspot.fr / echavidre-luthier.fr

The paradox & relativity of wood

Oak. By drawing a parallel between wood used for barrels and for boats, we can highlight the relative qualities of a specific wood according to the specific use. Coopers and shipwrights both seek out pieces of wood to curve, one to make the staves for their barrels and the other to frame the hull. And while coopers require the finest and most expensive oak with straight fibres that split evenly, shipwrights prefer cheaper wood with knotty fibres which offer greater resistance to seawater.

Spruce. The versatility of a wood is reflected in the vast diversity of (often directly opposed) uses that different craftsmen make of the same type of wood. In the trunk of a top quality spruce, for example, a sailor may see a robust mast for a yacht, an aviator a long, light wing spar and a musician the soundboard of a violin.

National forests, a uniquely French resource dating back to the 14th century

When a military defeat cut the Kingdom of France and her navy off from their sources of pine and other wood in Riga and the north of Europe, Philippe VI de Valois created the first ever forest regulations with the Brunoy Decree in 1346. The Waterways and Forests Office, created under Philippe le Bel, supervised and managed France’s forests so that, while the woods of England, Lebanon and the islands of the Aegean sank to the bottom of the sea with the ships they helped build, French forests remained and have even doubled in size since 1830. Other trees grow naturally among these imposing oak forests, with walnut, ash, maple and cherry part of the biodiversity preserved in these sustainably managed woodlands.



Oenologie colloïdale, une approche moderne de l'élevage

Accompagner les vinifications à l'aide d'une vision et de stratégies abordant l'élevage par la substance, c'est ce que Demptos propose en s'appuyant sur les études conduites par son Centre de Recherche depuis près de 30 ans.

Colloidal Oenology: a modern approach to the ageing process

The Research Centre at Demptos has been working for almost 30 years to develop improvements for winemakers. Their work has led to a clear vision and strategy, focusing on the core substances at work in the ageing process.

Structure et stabilité

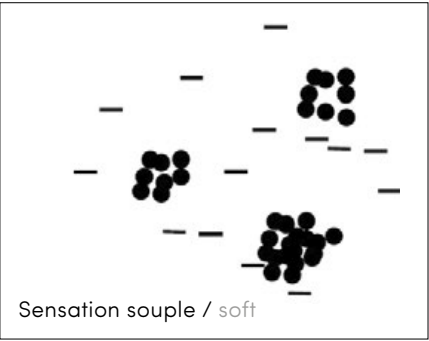
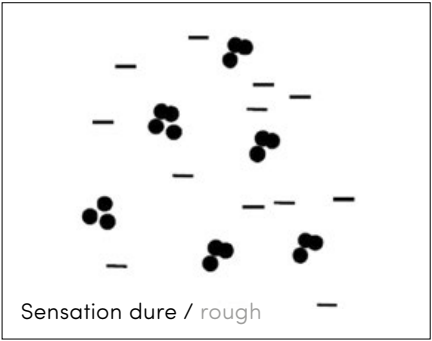
Initiée au milieu du XIX^e siècle et appliquée à l'œnologie par André Ribéreau-Gayon à compter de la fin des années 40, la chimie colloïdale nécessite d'accepter que la chimie des solutions n'explique pas tout de la structure et de la stabilité des vins. Elle propose une étude sous l'angle de la nature colloïdale de leur milieu, qui se déchiffre au travers de différents comportements. Par cette approche, le vin se conçoit comme un édifice structuré et non comme un ensemble désorganisé dans lequel sont dissoutes diverses substances.

Affinités moléculaires

Schématiquement, la visualisation de l'état colloïdal correspond à un milieu dans lequel surnagent des macromolécules de taille plutôt élevée. Dans un premier temps, ces corps ne précipitent pas et n'affectent pas obligatoirement la limpidité du milieu. Les particules constituées par l'agglomération des polyphénols ou d'autres polymères forment des micelles. L'approche colloïdale consiste à reconnaître et tenter de mesurer ces types de liens, ou affinités entre les molécules.

Conséquences des affinités colloïdales sur la perception des tanins

Consequences of colloidal affinities on tannin perception



● Tanin

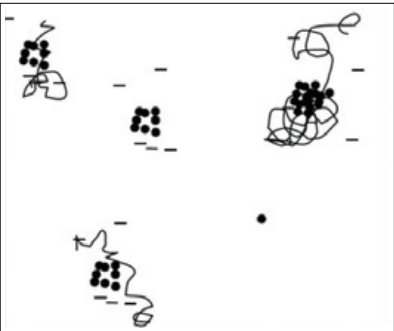
Dispersion colloïdale

Dans le cas de l'étude du vin se retrouve un édifice présentant différents niveaux d'hydratation et entre les éléments le composant, le milieu hydro-alcoolique renferme des substances solubles. Ces éléments forment un ensemble pouvant être considéré comme la structure colloïdale du vin. Cette structure présente, le plus souvent, différents niveaux de concentration, estimés en fonction de la viscosité du milieu. À son analyse, nous avons démontré que les colloïdes phénoliques, polysaccharides, composés azotés ou autres colloïdes sont présents en faible concentration dans les milieux peu denses. ►

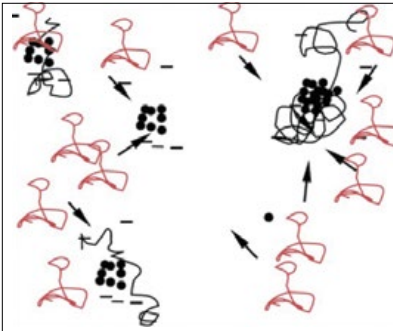
Colloidal dispersion

When we look at wine, we see a structure with various hydration levels and consisting of different structural elements, swimming in a hydro-alcoholic environment containing a number of soluble substances. These parts form a whole, which we can consider as the colloidal structure of the wine. Very often, this structure contains various concentration levels, which can be estimated according to the viscosity of the environment. Analysis shows us that phenolic colloids, polysaccharides, nitrogen compounds and other colloids are present in lower concentrations in the least dense environments. ►

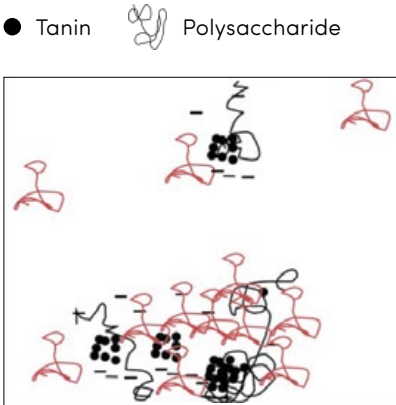
Exemples de stabilité colloïdale / Examples of colloidal stability



État stable / Stable state



État instable / Unstable state



Floculation par déplétion
Flocculation by depletion

Ce que la chimie ne saisit pas

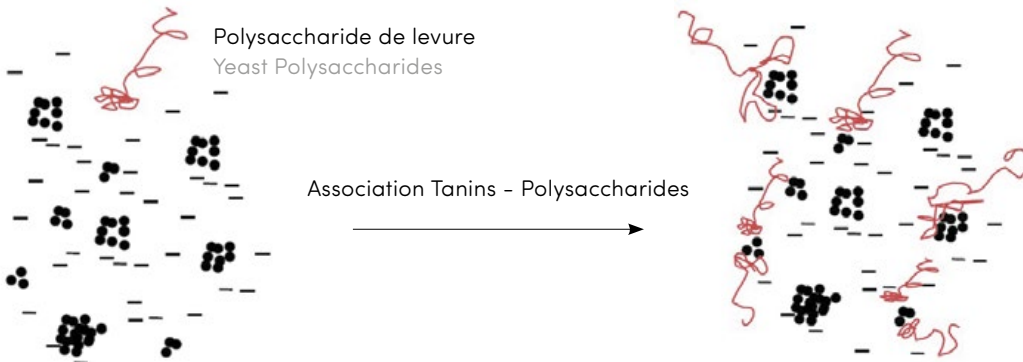
Plus proche des réalités et des contraintes du vin, l'œnologie colloïdale consiste à imaginer des constructions potentiellement stables ou instables permettant de bâtir des stratégies d'intervention. Ainsi, la recherche d'une plus grande stabilité colloïdale conduit, par la maîtrise de l'extraction ou par le "profilage", à une proportion équilibrée des différentes composantes de la structure colloïdale. L'approche peut également s'inspirer des méthodes prévalant dans la technologie des milieux dispersés ou des émulsions. Il est par exemple possible dans le cadre d'un élevage sur lies, d'améliorer la stabilité tartrique par un enrichissement en polysaccharides ou par ajout de dérivés de levure.

What traditional chemistry can't explain

Colloidal oenology allows us to work more closely with the realities and constraints inherent in wine, but it requires us to imagine potentially stable or unstable structures. From these, we can try and form strategies and attempt to modify or alter the substance. In this way, the search for greater colloidal stability leads (through greater control or by "profiling") to a balanced proportion of the various components in the colloidal structure of a wine. This approach may also take its inspiration from methods used in dispersed environment or emulsion technology. As such, we can now improve the tartaric stability of wine matured on the lees by enriching it with polysaccharides or by adding yeast derivatives.

Amélioration de la stabilité colloïdale par ajout de polysaccharides

Colloidal stability improvement by addition of polysaccharides



Des vins plus denses et plus stables

Fort des travaux de son Centre de Recherche, Demptos propose une autre approche des produits œnologiques et leur mode d'action. Aux exigences des vinificateurs, la tonnellerie apporte son expertise dans l'analyse et l'interprétation de la densité et de la stabilité colloïdale des vins. Consultations, échanges et analyses permettent d'élaborer des stratégies d'élevage sur mesure, orientées par la recherche de stabilité, pour obtenir des vins tout à la fois plus denses et plus stables. L'expertise de la tonnellerie se déploie également au travers de plans visant à optimiser le recours aux tanins et aux macromolécules. Elle intervient enfin en support, de manière préventive ou curative, par la mise au point de produits d'élevage ou de profilage. ■

Denser and more stable wines

Building on the work of their Research Centre, Demptos helps winemakers who are looking to modify the composition of their oenological products, and how they work on the most basic level. In an effort to adapt to the constraints and needs of their wine as accurately as possible, the cooperage provides its own expertise in the analysis and interpretation of the density and colloidal stability of the wine. Through consultations, discussions and analyses, they can develop customised maturing strategies geared towards chemical and colloidal stability, helping winemakers produce wines that are both denser and more stable. Their expertise in barrel-making also helps them develop projects to optimise the use of tannins and macromolecules. Lastly, they are available to provide support to winemakers; whether preventive or remedial, they can develop properly adapted maturing and profiling products for their wines. ■

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

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



Dougall Gunn Sharp

Le 5^e ingrédient

Des affinités entre le bois et le malt naissent en Ecosse des bières artisanales vieilles en fûts. Les différentes signatures aromatiques des créations d’Innis&Gunn trouvent également leur inspiration de la collaboration unissant la brasserie d’Edimbourg aux équipes de Demptos et d’Arôbois autour de la recherche de saveurs toujours plus complexes.

The 5th ingredient — From affinities between wood and malt, aged in barrel beers are created in Scotland. The different aroma signatures in Innis&Gunn’s creations are also inspired by the collaboration between the Edinburgh brewery and the Demptos and Arôbois teams in their search for ever more complex flavours.



Une géniale intuition

L’histoire commence en 2003 à Edimbourg. Comme il se doit en terres écossaises, elle trouve sa source autour de fûts à Bourbon avec la commande d’une distillerie souhaitant vieillir ses whiskys dans des barriques imprégnées des notes douces et maltées de la bière. Une fois les tonneaux préparés, Dougall Gunn Sharp goûte la bière qui lui laisse une sensation des plus agréables et la conviction que peuvent naître, de la rencontre entre bois et bière, des parfums aussi riches que subtils. C’est ainsi, autour du concept de bière artisanale mûrie en barrique, que le maître brasseur fonde Innis&Gunn. Dans cette création, née du hasard d’une commande et d’une intuition géniale, le jeune homme, également diplômé de chimie à l’Université de Sheffield, concilie sa passion pour cette boisson traditionnelle et ses talents scientifiques. “The Original”, sa première bière, ne tarde pas à séduire les palais des amateurs les plus avertis.

Tradition et innovation

La reconnaissance ne se fait pas attendre. En quelques années, Innis&Gunn se hisse au rang des premiers producteurs de bières traditionnelles du Royaume-Uni. Le succès venant, la brasserie ne se départit pas de son attachement à un mode de production artisanal, auquel se mêle désormais l’innovation, dans la recherche de nouvelles expressions aromatiques. Dans cet exercice de patience consistant à trouver la juste combinaison et finalement l’équilibre le plus abouti, le bois, tient un rôle essentiel. Tout comme le vigneron adaptant ses fûts aux exigences de ses vinifications, Dougall Gunn Sharp envisage la barrique comme un ingrédient à part entière, au même titre que le houblon, le malt, la levure et l’eau. De la sélection et de la préparation de ce cinquième ingrédient découlent une entrée en résonance parfaite avec le style de bière recherché et l’explosion de saveurs qui accompagne sa dégustation. ►

A brilliant intuition

The story began in Edinburgh in 2003. As you’d expect in Scotland, it originated around a vatful of Bourbon with an order from a distillery that wanted to age its whisky in barrels impregnated with the sweet, malted flavours of beer. Once the barrels had been prepared, Dougall Gunn Sharp tasted the beer, which left him with a very pleasant sensation and the conviction that the combination of wood and beer can create rich, subtle aromas. And so, the master brewer founded Innis&Gunn, based on the concept of craft beer matured in barrels. In following this path, the result of a chance order and a brilliant intuition, the young man, also a graduate in chemistry from Sheffield University, was able to combine his love of this traditional drink with his scientific talent. His first beer, “The Original”, soon became highly popular with even the most discerning beer-drinkers.

Tradition and innovation

Innis&Gunn soon achieved recognition. In just a few years it became one of the leading producers of traditional beers in the United Kingdom. Despite this success, the brewery continued to place the emphasis on small-scale production, combining this with innovation in a search for new forms of aromatic expression. The work requires patience and consists of finding the right combination and the most successful balance, in which the wood plays an essential role. Just like the winemaker who adapts his barrels to suit his vinification needs, Dougall Gunn Sharp sees the barrel as a fully-fledged ingredient, in the same way as the hops, malt, yeast and water. This fifth ingredient is selected and prepared to fit in perfectly with the style of beer being sought, leading to an explosion of flavours when it is tasted. ►



Whisky, vodka et rhum

Toujours en quête de saveurs inédites, Innis&Gunn se démarque des brasseurs traditionnels, variant, en d'innies déclinaisons, les fûts en fonction de l'imprégnation qu'elle entend offrir à ses brassages. Entouré d'une équipe de passionnés, Dougal Gunn Sharp ne cesse d'explorer de nouvelles voies. Vodka et rhum succèdent au whisky, de même que différents niveaux de chauffe et types de bois dans une démarche de diversification qui voit la brasserie d'Edimbourg s'associer à Demptos, par l'intermédiaire de sa filiale. À la suite de premiers échanges remontant à 2008, s'établit une vraie relation de confiance. Croisant savoir-faire et expertises, équipes écossaises et françaises travaillent à l'élaboration de bois pour nourrir de nouvelles maturations. Forts des réussites nées de ces collaborations et portés par le désir d'intensifier l'expression des gammes de la brasserie, Innis&Gunn et Arôbois décident de s'associer autour d'un projet novateur.

Échanges, transmissions et rencontres

De fournisseur, la société, se fait partenaire et déploie, au service de ce projet, son expertise en matière de caractérisation de produits. À l'aide de recettes déjà existantes ou par la création de compositions sur-mesure, ses équipes accompagnent Innis&Gunn dans la mise au point d'un dispositif lui permettant de relever ses capacités de production, tout en renforçant la profondeur et la complexité de ses brassages en venant placer, sous forme de copeaux, la barrique au cœur de ses bières. De ce partenariat naît un nuancier de cinq saveurs, allant de la sucosité des notes vanillées de "L'Original" à la puissance des épices d'inspiration jamaïcaine entrant dans la préparation de sa petite sœur, baptisée "Blood RedSky". Échanges d'idées, transmissions de connaissances et rencontres nourrissent cette belle aventure aboutissant à la création de valeurs communes.

L'histoire ne devrait pas s'arrêter là puisqu'il se murmure déjà dans le Lot comme en Ecosse que le brasseur aurait passé de nouvelles commandes afin de poursuivre ses explorations autour de barriques en chêne... ■

Aller plus loin / More information
www.innisandgunn.com



Whisky, vodka and rum

Always looking for new flavours, Innis&Gunn stands out from the traditional brewers, varying its barrels in infinite ways according to the level of impregnation it intends to offer its brews. Supported by a team of enthusiasts, Dougal Gunn Sharp is constantly exploring new avenues. Vodka and rum have followed on from whisky, and he has tried different levels of toast and different types of wood in an effort to diversify that has seen the Edinburgh brewery join forces with Demptos via its subsidiary. Following some initial exchanges going back to 2008, a strong relationship has grown, based on trust. Scottish and French teams have shared their know-how and expertise to prepare the wood for new types of maturing. Based on the success of this collaboration, and driven by a desire to intensify the expression of the brewery's ranges, Innis&Gunn and Arôbois have decided to work together on an innovative project.

Exchanges of ideas, transmission of knowledge and meetings

From a supplier, the company has become a partner and is using its product characterisation expertise to serve the project. Using existing recipes or designing tailor-made compositions, its teams are helping Innis&Gunn devise a system to raise its production capacity and increase the depth and complexity of its brews, using wood shavings to place the barrel at the heart of its beers. The partnership has led to the creation of a five-section flavour chart that goes from the sweet, vanilla notes of the "Original" to the powerful Jamaican-style spices used to prepare its little sister, known as "Blood RedSky". This great adventure has been driven by exchanges of ideas, transmission of knowledge and meetings, and led to the creation of common values.

The story isn't expected to end there, as there are already rumours in the Lot and in Scotland that the brewer has placed some new orders with a view to continuing his exploratory work on oak barrels.... ■



Beauté d’un geste



Bois, notes, saveurs ou textes, les quatre lettres du verbe “lier” désignent, quel que soit l’art auquel on se réfère, une technique spécifique relevant de la maîtrise d’un geste.

The beauty of a skill — Wood, notes, flavours or texts... whatever craft you’re referring to, the four letters of the verb “lier” are used to describe a specific technique involving the mastery of a skill.

La barrique Bordelaise tire son élégance des cercles de bois liés à l’osier dont l’habille le lieur en un geste emblématique de l’art de la tonnellerie. Cette parure qui s’ajoute au cerclage métallique requiert l’exécution parfaite d’une des techniques les plus exigeantes du savoir-faire tonnelier et se réalise, aujourd’hui encore, entièrement à la main. Un geste qui découle des contraintes techniques posées aux tonneliers en des temps où la presse hydraulique n’existait pas. Bois tendre, le châtaignier rendait le cerclage plus aisé et prévenait le chêne des attaques d’insectes. Ces cercles permettaient également de déplacer les barriques en les faisant rouler sans les abîmer.

Afin de présenter la souplesse nécessaire au bon déroulement du travail, cercles en châtaignier et vîmes sont mis à tremper une nuit entière dans l’eau claire. Le lendemain peut débiter la chorégraphie qu’interprète une équipe de lieurs. Amplitude et précision accompagnent chacun de leurs gestes qui s’enchaînent avec une étonnante fluidité. Tout commence par un premier coup d’œil et un marquage à la craie pour adapter le cercle au diamètre de la barrique. Pour que ses extrémités s’ajustent parfaitement l’une sur l’autre, le lieur peaufine le châtrage d’un ou deux coups de plane. D’un geste tout aussi rapide, il assouplit une dernière fois les vîmes en les faisant glisser vivement sur un pain de paraffine. Le liage à proprement parler se déploie ensuite en une succession rapide de tours jusqu’à l’ajustement final du cercle au moyen d’un fil de fer galvanisé. Muni d’un mailloquet, petit outil d’une ingénieuse simplicité, le lieur fait virevolter autour des cercles de bois la longue tige de vîme. De sa main experte, il l’accompagne jusqu’au serrage parfait. L’opération se termine par l’installation du cercle sur la barrique, qui se fait avec cinq clous en quatre coups de maillet. L’art du liage repose sur la beauté d’un geste issu de savoir-faire ancestraux. S’inscrivant dans le sillage des artisans du Moyen Age et dans une esthétique empreinte d’harmonie et d’humanité, le tonnelier recourt encore de nos jours à l’empan, unité ancienne correspondant à la largeur d’une main ouverte, pour déterminer la juste longueur de son liage. ■

The Bordeaux barrel’s elegance stems from the wooden hoops tied around it with wicker by the binder using a technique representative of the cooper’s art. This decoration, added to the metal hoops, requires the binder to achieve a perfect result using one of the most demanding techniques in cooperage that, even today, is done entirely by hand. Wicker and chestnut hoops on the Bordeaux barrel were the answer to the technical difficulties faced by coopers in the days when hydraulic presses did not exist. Chestnut was a soft wood that made hooping easier and protected the oak against insect attack. The hoops also meant that the barrels could be rolled without damaging them. To achieve the flexibility required to do the work efficiently, hoops made of chestnut and “vîmes” (wicker) are left to soak overnight in clean water. The next day, the team of binders is ready to perform its ballet, using a surprisingly flowing sequence of broad, precise movements. It all begins with an initial glance, followed by marking with chalk to adapt the hoop to the diameter of the barrel. To ensure that the ends fit perfectly together, the binder uses a “plane” (drawknife) to remove the surplus. With a similarly rapid gesture, he softens the wicker once more by running it quickly over a paraffin block. Binding itself takes place next in a rapid series of turns until the hoops is finally adjusted using a length of galvanised wire. Using a “mailloquet”, a small, ingeniously simple tool, the binder turns the wicker around the wooden hoops, guiding it with his expert hand until it is perfectly tight. The final stage of the operation involves fitting the hoop to the barrel: this is done using five nails and four strikes of the mallet. The art of binding is based on the beauty of a skill that goes back to ancient times. The cooper is following in the footsteps of the craftsmen of the Middle Ages, employing techniques marked by harmony and humanity and still using the “span”, an ancient unit equivalent to the width of an open hand, to work out the correct length of his binding. ■

L’Art et le geste

Musique, le legato

Unir d’un seul trait, sans les accentuer, les sons joués dans un même mouvement mélodique. C’est ainsi qu’en musique s’exécute le bel arc de cercle de la liaison qui surmonte les notes de la partition.

Gastronomie, la touche finale

Conférer à un plat onctuosité et velouté en liant, à la toute fin de sa préparation, ses ingrédients par l’ajout de farine, de crème, de beurre ou encore d’œuf dans les proportions permettant d’obtenir la consistance recherchée.

Calligraphie, lignes cursives

À l’inverse du script qui dans une logique moderne tournée vers l’efficacité sépare chacun des caractères composant un mot, l’art de la belle écriture invite à lier les lettres pour retrouver l’élégance des manuscrits d’autrefois.

Skill and technique

Music, legato

To join together the sounds played in a single melodic movement without accentuating them. In music, this is how the semi-circular tie printed above the notes in the score is played.

Gastronomy, the final touch

To add unctuousness and mellowness to a dish at the end of the preparation process by binding its ingredients together with flour, cream, butter or eggs in the proportions required to obtain the desired consistency.

Calligraphy, cursive lines

Unlike print, which, in a modern drive for efficiency, separates each of the letters in a word, beautiful handwriting attaches the letters to each other in an effort to achieve the elegance of ancient manuscripts.



Freya et David Hohnen

Famille Hohnen, prodiges des terres australes

The Hohnen Family, wonders of the southern lands

Just let the grapes become wine

Two great vineyards of the New World, Cape Mentelle and Cloudy Bay are a reflection of the man who shaped them. Not once but twice, David Hohnen identified stretches of unplanted lands which could be used to produce the finest wines. A discreet man of firm beliefs, this pioneer can trace the astonishing success of his wines back to his close proximity to nature, the unwavering bonds within his family and the certainty that all wines, even the most prestigious, “can only be made when you work the earth and tend your vines in the right way”. A talented visionary, David Hohnen has developed this apparently simple approach into a whole new ethos which he clings to tightly. But it was back at the University of Fresno in California, where he studied oenology and winemaking in the sixties, where he had his first contact with organic farming.

Heritage, handing the craft down from generation to generation

Back in Western Australia, soothed by warm winds off the Indian Ocean and the Margaret River, there was little to suggest that he was about to write the next chapter in Australian winemaking history. This unique story was the product of family heritage and a passion handed down from generation to generation. As the winemaker, born in 1949, likes to remind us, it was his father who ignited his passion for wine. John Harold Hohnen had discovered fine French wine while staying in New Caledonia and initiated his son in oenology, which at the time was very much in its infancy in Australia. This was how this young man from an old farming family regained the sense of adventure and conquest that had led his ancestors to clear the unforgiving bush they had first encountered Down Under. ►



Laisser le raisin devenir vin

Grands vignobles du “nouveau monde”, Cape Mentelle et Cloudy Bay ont en partage la signature de l’homme qui les a façonnés. Par deux fois, David Hohnen a su lire en des terres vierges de toute culture les conditions propices à la maturité des meilleurs vins. Homme discret aux fortes convictions, ce pionnier trace le sillon de son exceptionnelle réussite de sa proximité avec la nature, d’indéfectibles liens familiaux et de la certitude que tous les vins, même les plus grands *“se façonnent seuls du moment que l’on cultive, dès le départ, la terre et le raisin de la bonne manière”*. Visionnaire et talentueux, David Hohnen fait de cette approche d’apparence simple, une philosophie dont il ne se départira jamais. C’est à l’Université de Fresno en Californie, où il étudie œnologie et viticulture dans le courant des années soixante, que le jeune homme se familiarise avec l’agriculture biologique.

Héritages et transmissions

De retour en Australie, il est loin de soupçonner qu’en rejoignant les siens sur ces terres des côtes occidentales, baignées des douces influences de l’Océan Indien et du fleuve Margaret, il s’apprête à écrire l’un des plus beaux chapitres de l’histoire des vins des régions australes. Sa trajectoire unique se nourrit d’héritages et de transmissions. Comme aime à le rappeler ce vigneron génial, né en 1949, c’est à son père qu’il doit sa passion du vin. Ayant découvert les crus français lors d’un séjour en Nouvelle-Calédonie, John Harold Hohnen initie son fils à l’œnologie, discipline encore très confidentielle en Australie. Chez ce descendant de fermiers se retrouve aussi l’esprit de conquête d’ancêtres défricheurs des territoires parfois hostiles de l’Ile-Continent. ►

Double consécration

Syrah, cabernet, zinfandel, sauvignon blanc et sémillon, David Hohnen plante en 1969 avec ses frères Mark et Giles, ses premiers pieds de vignes sur 16 hectares auparavant dédiés à l'élevage bovin de leur père. Se remémorant leurs débuts, il évoque des années difficiles dans la vigne comme pour faire accepter ces vins d'une région nouvellement convertie à la viticulture. Fidèle à sa vision première, il s'accroche à cette terre de Margaret River et à ses convictions, abordant le travail à la vigne et au chai selon des techniques traditionnelles et naturelles. Commercialisés pour la première fois avec le millésime 1976, les vins rouges de Cape Mentelle gagnent, chaque année, en finesse et en intensité. Cépage emblématique du domaine, son cabernet sauvignon recueille bientôt les suffrages des amateurs du monde entier et doit, aujourd'hui encore, son style unique à certaines des parcelles originelles plantées par David Hohnen. Porté par une curiosité et une envie intactes, il se lance, en 1985, dans une autre aventure. C'est en Nouvelle-Zélande dans la région de Marlborough que le porte son intuition. Au cœur du paysage grandiose d'une baie ouvrant sur le Pacifique, il plante entre océan et montagne l'un des premiers domaines viticoles du pays. Tout comme la rondeur des nectars rouges de Cape Mentelle, la fraîcheur et l'expressivité des blancs de Cloudy Bay deviennent des références aromatiques incontournables de l'hémisphère sud.

Nouvelles générations

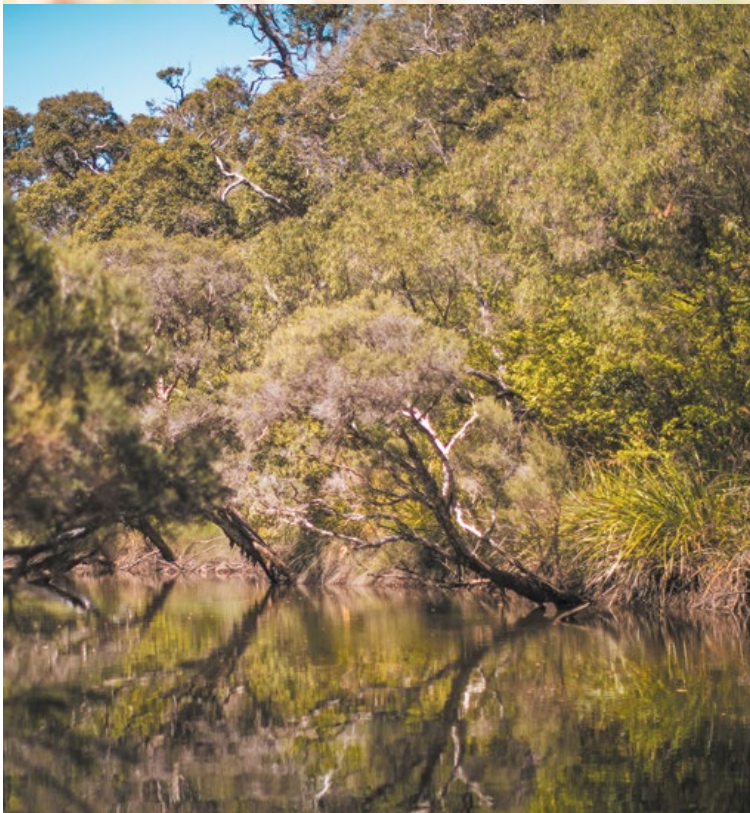
Pour conduire aux destinées des deux domaines, rachetés en 1991 par Moët-Hennessy, David Honhen finalement "s'éloigne des tâches qu'il aime à réaliser". En 2004, il fonde les Vignobles McHenry Hohnen avec sa fille et un de ses beaux-frères, revenant à l'essentiel au contact de la terre. Plus tard, il renoue avec la tradition de l'élevage en créant la "Farm House". Comme hier dans ses vignes, guidé par cette même quête d'authenticité et de saveurs, il compose une sélection de viandes et produits, servis sur les meilleures tables du pays, à partir de cheptels ovin, bovin et porcin élevés au grand air, non loin des vignobles familiaux. Prolongeant l'histoire, les terres de la famille Hohnen continuent de servir des vinifications aussi prometteuses que naturelles désormais conduites par Freya Hohnen et son compagnon Ryan Walsh. Ainsi se poursuit cette saga des antipodes avec les Vignobles Walsh&Sons dont les vins portent les prénoms des petits-enfants de l'homme qui contribua à la renommée des terres où elle ne cesse de se réinventer. ►

Doubly consecrated

Working with Shiraz, Cabernet, Zinfandel, Sauvignon Blanc and Semillon, David and his brothers Mark and Giles planted their first vines back in 1969 on 16 hectares of land, previously used by their father for cattle farming. Looking back, he talks about the tough years spent working the vines and trying to get the world to accept wines from a land which had only just been converted to the industry. But he remained faithful to their vision and clung onto both the land by Margaret River and to his convictions. The first wines they sold were the 1976 reds from Cape Mentelle, which increased in finesse and intensity every year since. Their Cabernet Sauvignon, the estate's iconic variety, would soon find fans around the world and still owes its distinctive style to the original vines planted by David Hohnen. In 1985, driven by the same desire and curiosity about his work, he embarked on a new adventure – this time striking out into the Marlborough region of New Zealand. In the heart of a breath-taking landscape looking out onto the Pacific, on land bordered by sea and mountain, he planted one of the first vineyards in the country. Just like the round, sweet Cape Mentelle, the freshness and expression of his Cloudy Bay whites would become one of the iconic aromatic profiles for Southern Hemisphere wines.

New generations

Managing the two estates, purchased in 1991 by Moët-Hennessy, David Hohnen realised that he was "getting further and further away from the work he loved to do". That's why he founded the McHenry Hohnen Vineyards in 2004 with his daughter and a brother in law, getting back to basics and working the land once again. Later, he went back to his farming roots and created the "Farm House" too. As with his vineyards, and guided by the same thirst for authenticity and flavour, he composed his own selection of meats and farm products. These are now served in some of the best restaurants in the country and come from his herds of fully free range cows, sheep and pigs raised near the family vineyards. The story doesn't stop there, either. Hohnen Family land is still used to grow extremely promising natural wines, and is now worked by Freya Hohnen and her partner Ryan Walsh. This Australian saga looks set to continue for a long time with the Walsh & Sons vineyards, whose wines are named after the grandchildren of the man who did so much to bring the land into the spotlight, where it continues to shine and reinvent itself. ►



Freya Hohnen, viticultrice

Élevée sur le domaine de Cape Mentelle, Freya Hohnen étudie l'œnologie à l'Université d'Adélaïde dans le sud de l'Australie. Son parcours la conduit ensuite en France où elle travaille pour le Domaine de Rimauresq, puis au Clos Puy Arnaud auprès de Stéphane Derenoncourt. De retour dans l'hémisphère sud, elle poursuit sa carrière dans différentes propriétés avant de prendre la charge des vinifications des Vignobles McHenry Hohnen en 2004. Depuis 2014, elle est référente des tonnellerie du Groupe TFF et de Demptos en Australie.

Arômes, senteurs et couleurs, quelles sensations et images ont bercé votre enfance passée au sein d'un des plus grands domaines viticoles d'Australie ?

— *L'image la plus forte de cette époque est celle des mains de mon père pendant les vendanges, rugueuses et souvent teintées de rouge ! J'ai commencé très jeune à me promener dans les vignes. Je me rappelle des différentes tonalités de vert, très soutenues, qui coloraient le vignoble l'été et l'odeur des jeunes feuilles de vigne quand j'observais les baies qui allaient en mûrissant. La vision des alignements était fascinante et apaisante, tout comme la musique des conversations des équipes travaillant la vigne. Pendant les vacances scolaires, il m'arrivait d'aider sur la ligne d'embouteillage et, là aussi j'adorais écouter les discussions. Cuvier et chai sont des lieux merveilleux pour un enfant : les cuves, tuyaux, pompes, barriques, le laboratoire et, plus encore, les hommes de Cape Mentelle.*

Quels souvenirs gardez-vous du travail au chai, des vinifications et de l'élevage en barriques à l'époque où votre père dirigeait Cape Mentelle ?

— *J'étais fascinée par les grandes cuves en bois et leurs portes scellées à la cire dont l'odeur se mêlait à celles du vin et du bois. Le cuvier cet antre de fraîcheur et de calme était l'endroit idéal où se réfugier durant les jours les plus chauds de l'été australien. J'adorais aussi observer le soutirage, voir les lies s'écouler lentement des barriques.*

Avec votre compagnon Ryan Walsh, vous avez fondé les Vignobles Walsh&Sons dont les vins et leurs étiquettes enfantines incarnent une sorte de relève. Parlez-nous de votre travail, de vos vins et de l'héritage de votre père.

— *Les vins Walsh&Son's ne sont pas spécifiquement liés à mon père, mais à la famille en général. Les Walsh ont toujours travaillé la terre et possèdent des vignobles. Ainsi, existe-t-il un lien particulier entre la terre et nous. Ryan et moi attachons une grande importance à la notion de famille dans la production de vin et de nourriture. Depuis sa création, Walsh&Son's s'approvisionne en fruits auprès des familles Hohnen et Walsh. Ces vignobles en biodynamie produisent des cépages caractéristiques de Margaret River : chardonnay, semillon, sauvignon blanc, cabernet et shiraz. Ryan effectue ses fermentations exclusivement en fûts ou en cuves de béton avec un recours minimum aux additifs. Nos vins sont très expressifs tout en restant légers. Nous les associons aux personnalités de nos familles en les baptisant des prénoms des enfants Walsh et Hohnen.*

Fille de vigneron et vigneron vous-même, vous êtes également référente des tonnellerie du groupe TFF et de Demptos en Australie occidentale. Quelle est votre relation avec cette maison ?

— *Notre relation avec le Groupe TFF remonte aux premiers millésimes des vins McHenry Hohnen pour lesquels nous avons eu recours à des barriques de seconde main de Bourgogne pour nos vins blancs. Puis nous avons évolué en nous tournant vers Demptos pour nos cabernets. On retrouve des barriques Demptos dans les chais des vignobles McHenry Hohnen, mais également, Cape Mentelle, Cloudy Bay et Walsh&Son's bien sûr ! Après la naissance de nos enfants, il est vite devenu évident qu'il me serait difficile de concilier l'exigence des vinifications à leur éducation. En 2014, l'opportunité de représenter le Groupe TFF en Australie occidentale s'est offerte à moi. Ce poste répondait à toutes mes attentes et conciliait tout ce que j'aime : famille, vins, barriques, travail d'équipe et un lien particulier avec la France ! Il est très agréable de faire partie de cette équipe australienne, mobilisée pour la fourniture de barriques de qualité et d'un service répondant aux attentes des vignobles. ■*

Aller plus loin / More information : www.mchenryhohnen.com.au / www.thefarmhousemr.com.au / www.walshandsons.com.au



Freya Hohnen, winemaker — Raised on the Cape Mentelle Estate, Freya Hohnen studied winemaking at the University of Adelaide in southern Australia before working in France at the Domaine de Rimauresq and then the Clos Puy Arnaud with Stéphane Derenoncourt. Upon her return to the Southern Hemisphere, she continued her career in various other estates in the country and took over the winemaking department of the Vignobles McHenry Hohnen in 2004. Since 2014, she has been working with the TFF Group and Demptos in Australia.

In terms of aromas, fragrances and colours, how would you describe the sensations and images that stayed with you through your childhood in one of the greatest wine estates in Australia?

— *The most striking image I've got from this time is my father's hands during harvest, rough and dyed deep red! I was very young when I first started exploring the vineyards. I remember the different deep shades of green which flourished in the summer, and the smell of the budding vine leaves when I gazed at the ripening grapes. The endless rows of vines were a fascinating, calming influence on me, that and the lilting conversations among the teams working the vines. During the school holidays, I'd help out on the bottling line and, here too, I loved hearing the workers talk. The fermentation room and the cellar are wonderful places for a child: the tanks, pipes, pumps, barrels, and laboratory and, of course, the men working at Cape Mentelle.*

What are your fondest memories of working in the cellar, winemaking and barrel-ageing at the time when your father was in charge of Cape Mentelle?

— *I was fascinated by the big wooden tanks and their doors sealed up with wax so its smell mingled with the wood and the wine. The fermenting room was a haven of coolness and tranquillity, making it the perfect place to get out of the fierce Australian sun. I also loved watching the wine being racked and seeing the slow movement of the lees going out of the barrels.*

With your partner Ryan Walsh, you founded the Walsh&Sons Vineyards, whose wines and playful labels could be said to carry on your father's work. What can you tell us about your work, your wines and your father's heritage?

— *Walsh&Sons wines aren't connected specifically to my father, but to the family as a whole: the Walsh's have always worked the land and owned vineyards. This has forged a special link between the earth and our family. Ryan and I feel that the family has a very special place in the production of food and wine, so, ever since it was founded, Walsh&Sons has been sourcing all of its grapes from the Hohnen and Walsh families. These biodynamic vineyards produce varieties which are characteristic of Margaret River: Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc, Cabernet and Shiraz. Ryan oversees the fermentation process, which happens exclusively in barrels or concrete tanks and which uses as few additives as possible, allowing our wines to express themselves to the full while remaining very light and vibrant. We associate our wines with our families by giving them the names of children in the Walsh and Hohnen families.*

As the daughter of a winemaker and winemaker yourself, you also work with the TFF Group's cooperages and with Demptos in Western Australia. How would you describe your relationship with the company?

— *Our relationship with the TFF Group dates all the way back to the very first McHenry Hohnen vintages, when we brought in second-hand Burgundy barrels for our white wines. Later, we started working with Demptos for our Cabernet. Now you can find Demptos barrels in the cellars at McHenry Hohnen, Cape Mentelle, Cloudy Bay and, of course, Walsh&Son's! After my children were born, it soon became clear that I'd have a hard time taking care of both them and the winemaking at the estate. So, when there was an opportunity to represent the TFF Group in Western Australia in 2014, I took it. It was exactly what I was looking for and it included everything I love about the industry: family, wine, barrels, teamwork and a special link with France! I love being part of this Australian team, working to provide high-quality barrels and meeting the needs of our winemakers. ■*

Sur les traces d’un grand savant du XVII^e siècle

Demptos, mécène éducatif et scientifique



Principe de Pascal

Dans un liquide incompressible en équilibre, toute variation de pression se transmet intégralement dans toutes les directions. La différence de pression entre deux points 1 et 2, situés respectivement à une profondeur h_1 et h_2 est donnée par : $P_2 - P_1 = \rho g (h_1 - h_2)$

ρ représente la masse volumique du liquide
 g représente l'accélération de la pesanteur

Homme remarquable

“*Les seuls principes de la physique sont les expériences*”. Ainsi parle Blaise Pascal, philosophe et savant de la France du Grand Siècle, qui par sa rigueur scientifique se distingue de ses contemporains qui recouvraient souvent à la métaphysique pour expliquer nombre de phénomènes physiques. Pascal publie en 1646 son “*Traité de l’équilibre des liqueurs*”. Premier scientifique à exposer clairement les principes de l’hydrostatique, il s’appuie, dans cet ouvrage, sur de nombreuses expériences pour mettre en évidence les manifestations de phénomènes relevant de la discipline aujourd’hui appelée “*mécanique des fluides*”. Parmi elles, celle du “*crève-tonneau*” marque particulièrement les esprits.

Souvent reprise au cours des siècles suivants par les physiciens travaillant sur le principe du “*Paradoxe hydrostatique*”, l’expérience du “*Tonneau de Pascal*” suscite les interrogations. Loin de remettre en question la validité du théorème exposé par le savant du XVII^e siècle, beaucoup s’interrogent sur la possibilité que le grand homme ait pu effectivement réaliser une telle expérience.

À la suite de leurs aînés

Dans la lignée des scientifiques à s’être penchés sur cette question, un groupe d’élèves de terminale du Lycée Valle del Saja se fixe pour objectif de reproduire le “*crève-tonneau*” en se replaçant dans les conditions prévalant il y a plus de trois cents ans. C’est avec le soutien de la tonnellerie Demptos et sous la conduite de leur professeur de physique que ces jeunes physiciens se lancent dans cette aventure scientifique.

Entreprise bicentenaire fondée sur la transmission des savoir-faire, Demptos a tout naturellement souhaité apporter son concours à ce projet éducatif, piloté par le département de physique-chimie de cet établissement d’enseignement secondaire de Cantabrie, situé à moins de 50 km au sud de Santander, en fournissant les barriques nécessaires à sa mise en œuvre. ►

Following in the footsteps of a 17th century’s great thinker

Demptos, a patron of science and education

A remarkable man

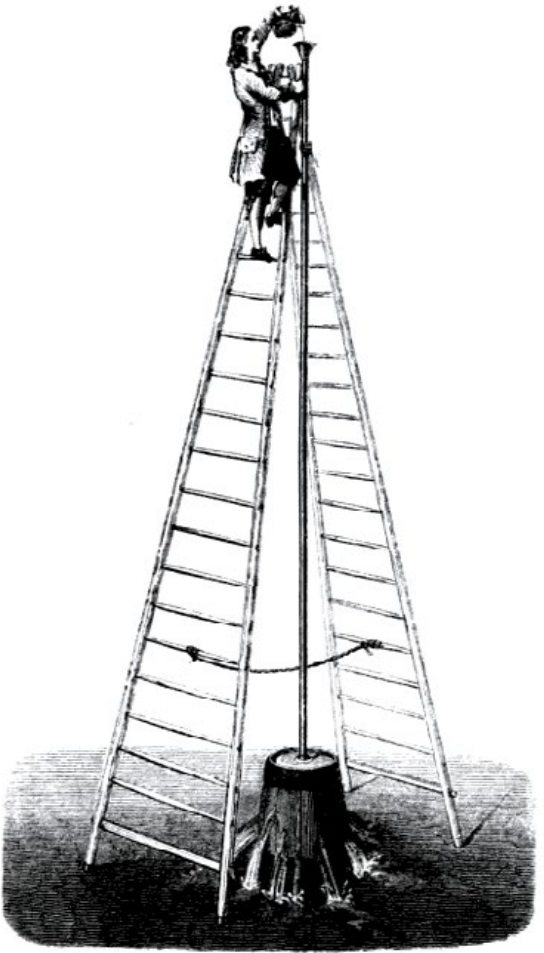
“The only principles of physics are experiments”. These words were spoken by Blaise Pascal, one of France’s greatest thinkers and philosophers in the 17th century. Meticulously scientific, he refused to turn to metaphysics to explain physical phenomena - a practice widespread among his contemporaries. In 1646, Pascal published his “Physical treatise on the equilibrium of liquids”. The first scientist to clearly demonstrate hydrostatic principles, in this work he used a number of experiments to demonstrate phenomena which would now be understood in terms of “fluid mechanics”. Among these, one of the most remarkable and memorable was “Pascal’s barrel”.

Often referred to over the course of the following centuries by physicians working on “hydrostatic paradox” principles, “Pascal’s barrel” raised a number of questions. Far from questioning the validity of the theorem expounded by the 17th century philosopher, many wondered whether the man could actually have conducted such an experiment.

In the shadow of their ancestors

The latest in a long line of scientists to ask this question, a group of final-year students in the highschool Valle del Saja set themselves the task of reproducing “Pascal’s barrel”, under the conditions Pascal would have found himself in more than three centuries earlier. With the support of Demptos cooperation and under the guidance of their physics teacher, these young physicists set about their new scientific adventure.

Demptos cooperation is two hundred years old and has flourished by passing knowledge down from generation to generation. It was only natural that they would do what they could to support this school project, headed by the physics and chemistry department of this Cantabrian secondary school (less than 50km south of Santander), by providing the barrels they needed to make it happen. ►



Pascal’s Principle

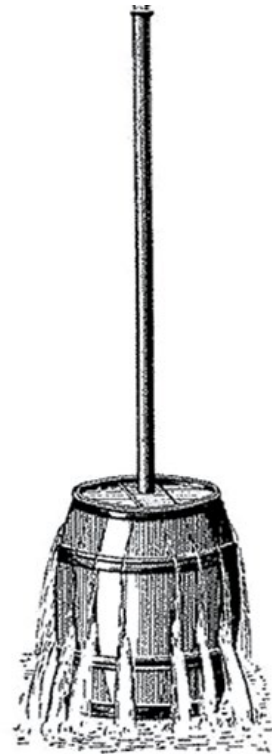
A change in pressure at any point in an enclosed fluid at rest is transmitted undiminished to all points in the fluid. The difference in pressure between two points 1 and 2, located respectively at depths h_1 and h_2 , is given by:

$$P_2 - P_1 = \rho g (h_1 - h_2)$$

ρ represents the density of the liquid
 g the acceleration due to gravity

Ténacité et rigueur scientifique

L'exécution de cette expérience hydrostatique, consistant à insérer un tube d'au moins 10 mètres de long dans un tonneau rempli d'eau, nécessitait que les élèves s'appuient non seulement sur leurs connaissances scientifiques, mais fassent également preuve d'esprit pratique et de persévérance. Réalisés à 21 puis à 28 mètres, du haut d'une tour de surveillance des massifs forestiers, les premiers essais n'aboutissent qu'à une légère déformation du fond de la barrique, accompagnée de quelques fuites, les élèves enregistrant des pressions de 1,4 à 1,8 bar. Pour tenter de parvenir aux résultats décrits par Pascal, les étudiants se trouvent contraints de recourir à des moyens modernes : échelle de pompiers de 32 mètres et lance à incendie pouvant atteindre 45 bars de pression. Il faudra une pression de 11 bars, soit un niveau correspondant à une colonne d'une hauteur de 110 mètres, pour que le fond de la barrique finisse par céder.



Une leçon venue du XVII^e siècle

Malgré la détermination démontrée dans la conduite de ces essais, ces scientifiques en herbe n'ont pu aboutir à une conclusion définitive quant à la faisabilité de cette expérience au XVII^e siècle. Il est leur néanmoins apparu comme très peu probable que Pascal ait pu “crever” un tonneau dans les conditions décrites en 1646. De cette aventure, alliant savoir théorique et exercices pratiques, découlent cependant bien des apprentissages. Au-delà d'une meilleure compréhension des phénomènes physiques de ce théorème, ce groupe d'élèves a pu réaliser combien la mise en œuvre d'un processus d'apparence simple peut s'avérer complexe, de même que mieux appréhender les difficultés méthodologiques auxquelles ont été confrontés les grands scientifiques des siècles passés pour démontrer des principes aujourd'hui communément admis. En permettant, l'espace de quelques mois, à un groupe de lycéens de se faire expérimentateurs et chercheurs en physique, ce projet aura indéniablement aiguisé les curiosités, affûté les esprits et, peut-être même suscité des vocations. ■

Tenacity and scientific rigour

For this hydrostatic experiment, which consists of inserting a tube at least 10 metres long into a bucket full of water, the students needed to demonstrate their practical skills and perseverance just as much as their scientific knowledge. Conducting the test at first 21 metres and then 28 metres (from the top of a forest observation post), their first tests resulted in nothing more than a slight deformation of the base of the barrel and a little leakage. The students recorded pressures of 1.4 to 1.8 bars. In an attempt to recreate the results described by Pascal, the students resorted to modern technology: a 32 metre fire brigade ladder and a fire hose with a pressure of up to 45 bars. It took a pressure of 11 bars, the equivalent of a tube measuring 110m long, before the base of the barrel gave way.

A lesson from the 17th century

Despite their grit and determination, these budding scientists did not arrive at a definitive conclusion regarding the feasibility of this experiment in the 17th century's circumstances. They did, however, consider it highly unlikely that Pascal was able to burst a barrel under the conditions described in 1646. In any case, they put their theoretical and practical skills to the test and learned a great deal from this adventure. They got more than just an understanding of the physical phenomena underpinning this theorem: this group of students got a first-hand look at just how complicated it can be to run an apparently simple process, and discovered the difficulties faced by the great scientists of centuries past as they demonstrated the principles we take for granted today. By allowing a group of students to become researchers and experimental physicists for a few months, this project will undoubtedly have piqued their curiosity, sharpened their minds and - maybe - put a few of them onto the path of a scientific career. ■





En Corbières, une histoire d'équilibre et de confiance

Avec son fils Laurent, Patrick Reverdy veille aux destinées du Château la Voulte-Gasparets, domaine familial emblématique d'Occitanie ancré sur le terroir de Boutenac. Gardiens d'une tradition fondée sur l'expression de cette terre des Corbières, ils œuvrent en artisans de ce vignoble à révéler les promesses de chacun de ses millésimes.

Harmony and trust in the Corbières vineyards
Along with his son Laurent, Patrick Reverdy is at the helm of the Château la Voulte-Gasparets, an iconic southern French wine estate with its roots firmly in the Boutenac region. They are the custodians of a tradition which seeks to release the fullest possible expression of the Corbières terroir, working as artisans to reveal the potential of each different vintage.

Quel rôle tient l'élevage dans l'élaboration des vins du Château la Voulte-Gasparets ?

— *Le rôle de l'élevage des vins du Château la Voulte-Gasparets est de révéler, de sublimer les qualités premières de nos vins, ainsi que la typicité de notre terroir. Comme pour tous les grands, l'élevage permet d'obtenir la maturité d'un vin qui avant entonnage peut être d'une grande complexité, d'une belle intensité mais qui va après l'élevage s'épanouir, gagner en finesse et en élégance tout en gardant sa puissance. En ce qui concerne plus particulièrement notre domaine et la typicité de notre terroir que l'élevage doit venir mettre en valeur, il se compose d'alluvions anciens de galets roulés déposés par un fleuve pyrénéen au quaternaire. Ce terroir fait de galets de quartz est unique dans notre appellation. Fait exceptionnel, on retrouve exactement ce même terroir à Châteauneuf-du-Pape à la seule différence que dans le Vaucluse les alluvions sont issus d'un fleuve alpin. Ils sont plus petits et un peu moins nombreux, mais leur composition est en tout point identique et propice aux grands vins qui nécessitent toujours d'être élevés.*

Qu'attendez-vous des barriques destinées à accompagner l'élevage de vos vins ?

— *Pour commencer ne perdons pas de vue que le vin, élaboré par le vigneron, trouve son origine et sa base dans le raisin. Issu de différents terrains et de divers climats, ce vin déjà aromatique, puissant et complexe est appelé à grandir au cours de l'élevage. Dans cet exercice, nous tenons bien évidemment compte de la spécificité des cépages de notre appellation. Le carignan et le grenache sont des cépages particulièrement sensibles au bois neuf. Nous travaillons donc à la recherche d'une osmose, d'un équilibre qui soit propice entre le bois neuf et le vin. Il se situe entre 20 et 30% de bois neuf et le reste de barriques d'un vin. Pour que l'élevage de nos vins se déroule au mieux, nous attendons de notre tonnelier qu'il puisse nous fournir des lots conséquents et homogènes de barriques dont on connaît l'origine qu'il retravaille et révisé spécifiquement pour accueillir nos vins.* ►

What role does the maturing process play when making your wine at the Château la Voulte-Gasparets?

— *The point of maturing these wines is to reveal and enhance the natural qualities of the Château la Voulte-Gasparets wines and the uniqueness of our terroir. It's the same as with any great wine: by maturing them, you can take a wine that may be highly complex and intense, and give it the time it needs to blossom. It's this process that develops the wine's finesse and elegance while preserving its power. In terms of our estate and the aspects of our terroir that we want the maturing process to enhance, everything stems from our alluvial soil and the smooth pebbles deposited here by a Pyrenean river back in the Quaternary Era. This pebbly, quartz-laden soil is unique among the vineyards of our region – in fact, it's exactly the same kind of soil you'll find in Châteauneuf du Pape. The only difference is the river, which in their case flowed down from the Alps instead of the Pyrenees. The pebbles there are a little smaller and there are slightly fewer of them, but in terms of their composition they are identical. These help produce truly great wines, and these wines will always need to be matured.*

What do you expect from the barrels used to mature your wines?

— *First and foremost, you have to remember that the wine, crafted by the winemaker, has its origin and gets all its intrinsic properties from the grape itself. Made from grapes grown in various areas and various different micro-climates, this wine is already aromatic, powerful and complex even before it is allowed to grow and mature. In the maturing process, we need of course to take the specific characters of our grape varieties into consideration. Carignan and grenache, for example, are more sensitive to new wood. As such, we seek a kind of osmosis or equilibrium, one that harmonises the new wood and the wine, and this generally comes to a ratio of 20 to 30% new wood, with the remainder made up of used barrels. And to ensure that our wines mature to their full potential, we expect our cooper to provide large, consistent shipments of barrels whose provenance we can trace and which are reconditioned specifically for our wines.* ►



À quand remonte votre collaboration avec la tonnellerie Demptos et quelle relation entretenez-vous avec la Maison de Saint-Caprais-de-Bordeaux ?

— Pour nous l'élevage en barriques commence en 1978 avec la Maison Demptos. Je me souviens des visites annuelles de Monsieur Demptos, coiffé d'un bérêt à l'ancienne, une personnalité exceptionnelle et une personne très proche du vigneron en qui nous avons entièrement confiance. Aujourd'hui, cette même confiance continue de prévaloir, puisque la Maison Demptos reste le seul et unique tonnelier du Château la Voulte-Gasparets. Leurs techniciens ont su comprendre très vite le but recherché pour l'élevage de nos vins. Nous avons, grâce à eux, trouvé un assemblage judicieux entre les bois neufs et leur chauffe afin d'obtenir l'équilibre entre le bois et le vin. Au cours de ces années, il nous est arrivé d'effectuer des tests avec d'autres tonnellerie qui ne se sont jamais révélés concluants et font que le Château la Voulte-Gasparets reste toujours fidèle à la même maison. ■

For how long have you been working with Demptos and what kind of relationship do you have with the company ?

— Our relationship with Demptos began back in 1978: I still remember Monsieur Demptos visiting us every year in his old-fashioned beret. He had a wonderful personality; he loved working with winemakers and we trusted him completely. This relationship of trust has continued to this day, with Demptos remaining the sole cooper employed by the Château la Voulte-Gasparets. It didn't take long for their technicians to grasp just what we were looking for when we matured our wines – thanks to them, we've found the perfect balance between new oak and the toasting which offers the harmony we're looking for between the wood and the wine. Over the years, we did try out barrels from other cooperages, but they never really amounted to anything. This is why the Château la Voulte-Gasparets has stood by the same company for all this time. ■

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



Épices et vin, subtilités d'une belle rencontre

Le temps d'un repas, vivre le dépaysement autour d'une assiette haute en couleur et d'une cuvée des Vignobles Sula, domaine pionnier de la renaissance des vins indiens. Invitation au voyage, hors des sentiers battus, à la découverte d'un plat ancestral dont les saveurs s'accordent aux arômes d'un grand Syrah de la Vallée de Nashik.

Spices and wine, a harmonious and subtle pairing — Sit down and take the time to enjoy the vibrant cuisine of the sub-continent with a glass of wine from the Sula Vineyards, a pioneering estate at the forefront of the Indian wine renaissance. Let's step off the beaten track and discover a dish handed down from generation to generation, whose flavours pair marvellously with the aromas of one of the Nashik Valley's great Syrahs.

THE WINE

2014, Sula Vineyards

Located in the Western Maharashtra, the Sula Vineyards produce subtle and complex wines each year, each one made from carefully selected and sorted grapes. This is a land of intense contrasts, where the vines are subject to a yearly cycle of monsoon and drought, so they must be pruned twice a year to make the most of each variety. The first is in May, before the rainy season, and the second (with more precise, careful pruning) comes during the summer. This allows the vines to grow harmoniously from October to March, the period before the harvest. It's on this land, in the western Deccan Traps, that the Rasa Shiraz grapes are grown - this red, produced by the Sula Vineyard, is considered one of the finest Shiraz in the country. It's made exclusively from grapes grown on the estate and is barrel-aged for 12 months to provide a combination of power and finesse. Best served at 16°C, it offers rounded, supple tannins and a peppery finish.

THE DISH • SikandariRaan

The origins of "SikandariRaan" lie somewhere between history and legend, dating back to the first century BC when Alexander the Great conquered India and battles raged on the banks of the River Jhelum, on the current border between India and Pakistan. This expedition took Alexander's men into lands hitherto unknown to Europeans and unseated King Porus from the throne. However, once the fighting had ceased, the Macedonian sealed a pact with his former enemy - and to celebrate this new friendship, they hosted a banquet in which a spice-roasted leg of lamb took pride of place. It has since become a landmark of Indian cuisine, and was named "Sikandar" in honour of the conquering Alexander. ►



LE VIN • Rasa Shiraz 2014, vignobles Sula

Implantés dans le Maharashtra occidental, les Vignobles Sula façonnent chaque année des vins subtils et complexes, issus d'une sélection rigoureuse. Sur ces terres où alternent sécheresse et mousson, la nature soumet le cycle végétatif de la vigne à de forts contrastes. Deux tailles sont nécessaires pour tirer le meilleur des cépages. L'une vient en mai avant la pluie, tandis que l'autre, plus précise, se déroule après la période estivale. Elles permettent une croissance harmonieuse d'octobre à mars avant que ne viennent les vendanges. Sur ce terroir situé à l'ouest du Plateau de Deccan mûrissent les fruits composant le Rasa Shiraz. Le grand vin rouge des Vignobles Sula compte parmi les meilleurs Shiraz du pays. Exclusivement issu des vignes du domaine et vieilli douze mois en barriques de chêne, ce vin mêle puissance et finesse. Servi de préférence à 16°C, il se caractérise par une bouche aux tannins souples et amples ainsi qu'une finale poivrée.

LE PLAT • SikandariRaan - Gigot d'agneau rôti aux épices

L'origine du "SikandariRaan" trouve sa source entre légende et histoire. Elle remonte au 1er siècle avant notre ère, au temps de la conquête de l'Inde par Alexandre le Grand et de la bataille livrée sur les rives de l'Hydaspe aux confins actuels du Pakistan et de l'Inde. À l'issue de cette expédition menant les hommes d'Alexandre sur des terres jusqu'alors inconnues des Occidentaux, le Roi Pôros est chassé de son trône. Une fois les combats achevés, le Macédonien scelle un pacte d'amitié avec l'ennemi d'hier. Pour célébrer l'entente nouvelle, on donne un banquet au cours duquel le gigot d'agneau rôti aux épices occupe une place de choix. Emblématique de la gastronomie indienne, ce met est baptisé "Sikandar" en l'honneur du grand conquérant. ►



“Je me réjouis que l’occasion me soit donnée de démentir l’idée, trop souvent répandue, que les épices rendent difficiles les accords mets-vins autour de la gastronomie indienne. Cela revient à réduire nos épices au piment, alors qu’elles sont diverses et participent dans leur ensemble à relever un plat, tout au long de sa préparation. Il n’est jamais évident, mais toujours passionnant de rechercher le vin qui s’ajustera au mieux à chacune de nos spécialités qui toutes se composent d’une multitude d’épices et exhalent de nombreux parfums.”

Arjun Sachar
Ambassadeur de Demptos en Inde

Ingredients

- Un gigot d’agneau dégraissé de 2 kg
- 500 g d’oignons, coupés en quartiers
- 150 g d’amandes
- 3 piments verts
- 2 morceaux de gingembre tranchés
- 8 à 10 gousses d’ail émincé
- 500 g de yaourt nature
- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 2 cuillères à café de graines de coriandre
- 1 cuillère à café de poivre noir entier
- 2 bâtons de cannelle
- 10 gousses de cardamome verte
- 10 clous de girofle entiers
- 1 cuillère à café de piment rouge en poudre
- Quelques pincées de sel
- 4 à 5 cuillères à soupe d’huile de tournesol
- 1 cuillère à café de poudre de curcuma

Préparation de la marinade

Dans un robot mixez oignons, amandes, piments verts, gingembre et ail jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Dans un petit robot mixez les épices sèches cumin, coriandre, poivre, cannelle, clous de girofles et cardamome, pour en tirer une fine poudre. Dans un saladier battez le yaourt en une préparation homogène, puis ajoutez la pâte de piment et d’oignon, le curcuma, le sel, la poudre de piment rouge et le mélange d’épices sèches.

Préparation de l’agneau de 24 heures

Avec un couteau, entaillez profondément le gigot d’agneau, pour y faire pénétrer la marinade. Placez le gigot dans un plat préalablement huilé. Frottez le gigot avec la marinade de façon à bien imprégner les entailles. Couvrez le plat d’un film alimentaire et laissez-le au réfrigérateur pendant 24 heures.

Cuisson du gigot

Sortez le gigot mariné du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante. Faites chauffer votre four à 180°C. Couvrez le plat d’une feuille d’aluminium, enfournez et laissez cuire 2 heures. Après 2 heures de cuisson, retirez la feuille d’aluminium. Faites chauffer l’huile dans une poêle, puis versez-la sur l’agneau. Remettez le gigot à cuire 1 heure au four, sans le couvrir, à 180°C. Sortez du four et laissez le gigot reposer 20 minutes en le couvrant d’une feuille d’aluminium. Parsemez d’amandes effilées, de coriandre et de feuilles de menthe. Coupez le gigot en tranches et servez avec du pain indien : naan, roti ou paratha. ■



Ingredients

- One 2kg leg of lamb, with the excess fat removed
- 500g onions, cut into quarters
- 150g almonds
- 3 green chillies
- 2 pieces of ginger, sliced
- 8-10 cloves of garlic, finely chopped
- 500g plain yoghurt
- 2 teaspoons of cumin
- 2 teaspoons of coriander seeds
- 1 teaspoon of whole black peppercorns
- 2 cinnamon sticks
- 10 green cardamom pods
- 10 whole cloves
- 1 teaspoon of red chilli powder
- A few pinches of salt
- 1 teaspoon of ground turmeric

Making the marinade

In a food processor, blend the onions, almonds, green chillies, ginger and garlic until it forms a smooth paste. Use a spice grinder to blend the cumin, coriander, pepper, cinnamon, cloves and cardamom into a fine powder. Beat the yoghurt in a bowl until smooth, then add the chilli and onion paste, the turmeric, salt, red chilli powder and the dry spice blend.

Preparing the lamb, 24 hours in advance

Using a knife, make deep cuts in the lamb to allow the marinade to penetrate. Place the lamb in an oiled roasting dish. Rub the lamb all over with the marinade, ensuring that the cuts are filled. Cover the dish with cling film and leave in the fridge for 24 hours.

Cooking the lamb

Take the lamb out of the fridge and leave it at room temperature. Pre-heat your oven to 180°C. Cover the dish with foil and bake for 2 hours. After 2 hours, remove the foil. Heat some oil in a pan, then pour over the lamb. Put the lamb back in the oven, uncovered, for an hour at 180°C. Take out of the oven and allow the lamb to rest for 20 minutes, covered with foil. Sprinkle with flaked almonds, coriander and mint leaves. Carve the lamb into slices and serve with Indian bread: naan, roti or paratha. ■

“I’m overjoyed to have this opportunity to debunk the widespread myth that spices make it impossible to pair Indian food with wine. This perspective reduces all of our spices to just hot chilli, when in fact there are a huge variety of spices which work together to flavour a dish from start to finish. It’s never easy, but it’s always exciting to look for a wine which will suit each of our iconic dishes, all of which use a plethora of spices and release many different aromas.”

Arjun Sachar
Demptos brand ambassador in India

Une empreinte dans le monde

A mark in the world

L'année 2017 a été jalonnée d'évènements et de rencontres organisés ou soutenus par les équipes des différentes filiales de la Maison Demptos.

Écosse, Records de vitesse

Speyside Cooperage relève tous les défis ! Dextérité et rapidité étaient au rendez-vous pour tenter d'établir un nouvel exploit dans le Livre Guinness des Records s'agissant du temps de fabrication d'une barrique de 190 litres. Les résultats ont été impressionnants. David McKenzie a assemblé son fût en 3 minutes et 3 secondes, Brent Bowie, Calum Lawson et Kyle Cooper réalisant les leurs en moins de 4 minutes.

Afrique du Sud, Architecture inspirée

La nouvelle arche habillant le plafond du chai des vignobles Rust en Vrede de Stellenbosch est entièrement composée de douelles. Toutes sont issues de fûts de 300 litres, façonnés dans les ateliers Demptos, ayant servi au vieillissement des vins du domaine. Ils confèrent à ce nouvel ensemble architectural son design d'une élégante sobriété.

Espagne, Avec le bois pour peau

Sélectionnés par les Bodegas Bilbaínas, six artistes de renommée nationale ou internationale, ont accepté de venir tatouer à l'encre noire les barriques de Viña Pomal Compromiso pour certaines conçues par Demptos. Une édition limitée pour accueillir l'élevage d'un grand vin !

Inde, Vins et spiritueux

La revue indienne "Spiritz Magazine" et Demptos India, par l'intermédiaire de son ambassadeur dans le pays Arjun Sachar, ont organisé une conférence sur l'élevage en barriques. Cette session a réuni les principaux acteurs de l'industrie indienne des vins et spiritueux.

France, Enchères roses

Demptos Bordeaux a pris part à la soirée organisée par la Jurade de Saint-Emilion en faveur de Rose-Association qui informe, accompagne et défend les droits des malades de cancer. Partenaire de cette cause et de l'évènement, la tonnellerie Demptos a participé aux enchères qui ont permis de collecter plus cent-vingt-mille euros.

2017 was packed with events and gatherings, organised or supported by the teams from Demptos' various subsidiaries.

Scotland, speed records

The Speyside Cooperage simply cannot refuse a challenge! They poured all their skill and speed into their Guinness World Record attempt to build the fastest ever 190 litre barrel. The results were impressive: David McKenzie assembled his barrel in 3 minutes and 3 seconds, while Brent Bowie, Callum Lawson and Kyle Cooper finished theirs in less than 4 minutes.

South Africa, inspired architecture

The new arch gracing the ceiling of the Rust vineyard cellar in Vrede de Stellenbosch is made up entirely of staves from 300 litre barrels, shaped in Demptos' workshops and used to age the estate's wines. They bring elegance and simplicity to the new structure.

Spain, Wood for skin

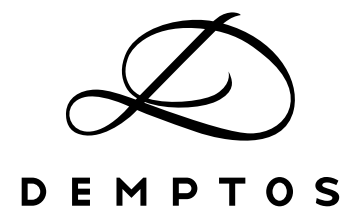
Selected by the Bodegas Bilbaínas, six nationally and internationally renowned artists accepted the challenge to tattoo, in black ink, the barrels for the Viña Pomal Compromiso – some of which were designed by Demptos. A limited edition barrel to house a truly great wine!

India, Wines and spirits

Together with the Indian "Spiritz Magazine", Demptos India (via their brand ambassador in the country, Arjun Sachar) held a conference dedicated to barrel-aging. This was an opportunity for all the biggest players in the Indian wine and spirit industry to get together.

France, A pink auction

Demptos Bordeaux participated in an event hosted by the Jurade de Saint-Emilion for the benefit of the Rose Association, which provides information, guidance and legal support for cancer victims. A partner in both the cause and the event, the Demptos cooperage bid throughout the auction, which raised more than one hundred and twenty thousand euros.



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

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, Gilles Delacuvellerie

Merci à / *Thanks to*
Édith Coste, Jean-Marie Ballu, Tony Echavidre,
Elaine Forbes, Freya Hohnen, Patrick Reverdy, Arjun Sachar

© 2018 Demptos
Tous droits réservés / *All rights reserved*





DEMPLOS



www.demptos.fr