

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH

OAKS & MORE

N°9

INSPIRATIONS

2026 – 2027



DEMPOTOS



Tout commence dans la forêt. Là où les chênes grandissent lentement, façonnés par les saisons et par le temps long qui donne au bois sa force et sa finesse.

De cet arbre naît la barrique, et avec elle un dialogue patient entre le bois et le vin. Un dialogue fait de gestes précis, transmis de génération en génération : sélectionner, chauffer, assembler. Dans l'atelier du tonnelier, le bois devient plus qu'un contenant. Il se fait partenaire du vin, révélant ses nuances et accompagnant son évolution.

Dans ce numéro, nous vous invitons à suivre ce fil qui relie la forêt, l'artisan et le vigneron. Des savoir-faire anciens aux explorations d'aujourd'hui, ces pages racontent une filière en mouvement, où l'héritage nourrit de nouvelles inspirations, où de nouvelles pages s'écrivent.

Car le temps du bois et celui du vin sont aussi des temps d'adaptation et de transformation. Chaque barrique porte en elle cette promesse : celle du temps qui révèle.

Bonne lecture.

It all starts in the forest. In the place where the oak trees grow slowly, shaped by the seasons and the passing of time, which give the wood its strength and finesse.

The barrel is born of this tree and with it a patient dialogue between wood and wine.

A dialogue based on precise skills, handed down from one generation to the next: selecting, toasting, assembling. In the barrel-maker's workshop, wood becomes much more than just a container. It becomes the wine's partner, revealing its nuances and supporting its development.

In this issue we invite you to explore this common theme that links the forest, the master craftsman and the wine maker. From traditional know-how to today's explorations, these pages tell the story of an evolving sector, where heritage nourishes new inspirations and new chapters are written.

After all, the time dedicated to the wood and wine is also a time during which adaptations and transformations take place. Each barrel holds this promise within its staves: the revelatory promise of time.

Happy reading.

François Witasse — Président



10

PATRIMOINE VIVANT
**Bicentenaire et moderne :
le paradoxe Demptos**

LIVING HERITAGE
Two hundred years
old and modern:
the Demptos paradox



5

INVITÉE
**Sous l'influence de la lune :
une sagesse retrouvée**

GUEST
Rediscovered wisdom under
the influence of the moon

19

GESTES / **Plieur de bois**
HANDICRAFTS
The hoop-bender of wood



25

ANNIVERSAIRE
Éclats et lumières

ANNIVERSARY
Sparkle and light

27

VINS DU MONDE
**LES VINS DU PAYS
DE L'ÉRABLE**
WINES OF THE WORLD
WINES FROM THE LAND
OF THE MAPLE



28 **Un nectar venu du froid**
Nectar from the cold

32 **Une histoire
de vignobles et d'eaux**
A history of vineyards
and water

38 **Rencontre avec
Kent MacDonald**
Meet Kent MacDonald



44

ARÔMES
**Du sabre au fumoir,
naissance d'un thé rare**

AROMAS
From sword to smokehouse,
the birth of a rare tea

50

RECHERCHE ET INNOVATION
Entre terroir et forêt

RESEARCH AND INNOVATION
Between land and forest



54

AUTREMENT
Sous les grains, le vin

A DIFFERENT APPROACH
Wines beneath the sands



Sous l'influence de la lune : une sagesse retrouvée

REDISCOVERED WISDOM UNDER
THE INFLUENCE OF THE MOON

Par Karine Marsilly

Mieux comprendre le fonctionnement de notre planète pour initier les enfants à l'envie de découvrir le monde, le comprendre et le respecter : telle était mon ambition première. Je me suis finalement tournée vers un métier qui répondait parfaitement à mon besoin d'observer les lois régissant le vivant, celui d'arboriste grimpeuse, "médecin généraliste" de l'arbre. Les grands végétaux étant pour moi au cœur de tout écosystème, il me fallait comprendre leur mode de vie.

At first my ambition was to better understand how our planet works, so as to introduce children to the desire to discover, understand and respect the world around us. In the end, I turned to a profession that perfectly suited my need to observe the laws governing living things: that of arborist with climbing skills, or a tree "GP". To my mind these big plants are at the heart of any ecosystem, so I had to understand how they function.



À l'affût de toutes les études scientifiques portant sur les arbres, je décidais d'observer les réactions des tailles que je pouvais effectuer à toutes saisons. À mes débuts de chef de chantier sur des espaces naturels, les professionnels affectionnaient les tailles hivernales, qui selon eux, *“devaient se faire quand il n’y avait plus de sève.”* Face à cela, je m’interrogeais : comment les cellules peuvent-elles rester en vie en demeurant si longtemps sans hydratation ?

Et voilà qu’un jour, au milieu du mois de décembre, lors de l’abattage d’un érable sycomore juste avant la saison d’hiver, alors que ma tronçonneuse entame juste le bas du tronc, je me retrouve totalement éclaboussée. Cet arbre est-il “branché” sur un réseau ? Apparemment non. Je me remémore alors les cours dispensés à mes élèves sur le phénomène des marées sur nos côtes de la Manche. J’en viens ensuite à comparer les horaires des marées avec le suintement de sève qui sort des souches, et réalise que la pression exercée sur la sève correspond effectivement à ces horaires. Sans être en bord de mer, je pouvais observer la marée montante et descendante dans les canaux de sève fraîchement coupés.

Constantly on the lookout for any scientific studies relating to trees, I decided to observe the reactions to the pruning that I could carry out in all seasons. When I started out as a site manager in natural areas, professionals were very fond of winter pruning, which, according to them, *“had to be done when there was no sap.”* With this in mind, I wondered how cells can stay alive if they remain so long without hydration?

And then one day, in the middle of December, when I was felling a sycamore maple just before the winter season, and my chainsaw was just cutting into to the bottom of the trunk, I found myself splashed from head to toe. Was this tree “connected” to the mains water? Apparently not. Then I remembered the lessons I used to give my pupils on the phenomenon of the tides on our Channel coastline. Next I compared the tide times with the sap oozing from the stumps, and lo and behold, I realized that the pressure exerted on the sap corresponded with these times. Although I wasn’t by the sea, I could observe the tide rising and falling in the freshly cut sap channels.

Sans être en bord de mer, je pouvais observer la marée montante et descendante dans les canaux de sève fraîchement coupés.
Although I wasn’t by the sea, I could observe the tide rising and falling in the freshly cut sap channels.

Le phénomène des marées nous révèle l’ampleur de l’influence lunaire sur la terre, comme sur le sol et les végétaux. Les mesures effectuées par des scientifiques à l’aide de données satellites ont même permis de montrer que la croûte terrestre s’élève jusqu’à 50 cm lors de la marée haute. Les êtres vivants sont tous sensibles à cette influence, particulièrement les végétaux, dont les liquides internes fluctuent.

À force d’expériences et d’observations, nos ancêtres avaient pris l’habitude de rythmer leurs diverses activités selon les cycles lunaires pour en tirer un maximum de bénéfices. La tonnellerie, art d’excellence, ne fait pas exception. La qualité des tanins influence directement la structure et la capacité de vieillissement des grands vins. Ces composés essentiels à leur conservation, comme beaucoup d’autres composés issus du bois de chêne contribuent à l’alchimie de l’élevage sous-bois.

La mise au point d’outils toujours plus précis, à l’instar des lasers de mesure d’élévation a permis aux chercheurs d’établir que lors des phases de lune montante, les arbres prenaient quelques centimètres d’élévation, alors que leur tronc s’affinaît. Comme si, lors de l’éloignement de la terre, la lune exerçait une “aspiration”. À l’inverse, lors de la phase de lune descendante, lorsqu’elle se rapproche de notre planète, les arbres perdent un peu d’élévation et voient leur “tour de taille” augmenter. Il en résulte une pression de montée de sève plus abondante en lune montante, alors que le bois s’assèche lors de la lune descendante. Forte de ces constatations, je ne m’autorise plus à tailler un résineux ou un arbre à feuilles de grande valeur, en lune montante, afin d’éviter un écoulement de sève abondant.

The phenomenon of the tides reveals the extent of lunar influence on earth, as well as on soil and plants. Measurements taken by scientists using satellite data have even shown that the earth’s crust rises by up to 50 cm during high tide. Living beings are all sensitive to this influence, especially plants, whose internal fluids fluctuate.

By dint of experience and observation, our ancestors learned to plan their various activities in accordance with lunar cycles to derive maximum benefit from them. Cooperage, an art of excellence, is no exception. The quality of tannins has a direct influence on the structure and aging capacity of fine wines. These compounds are essential to their preservation, and, like many other compounds derived from oak wood, contribute to the alchemy of aging under wood.

The development of increasingly precise tools, such as elevation-measuring lasers, has enabled researchers to establish that trees gain a few centimeters in height and their trunks become thinner during ascending moon phases. It’s as if, as it moves away from the earth, the moon exerts a “suction” effect. Conversely, during the descending phase of the moon, as it approaches our planet, trees lose a little elevation and their trunk circumference increases. The result is more sap rising during the ascending moon, while the wood dries out during the descending moon. Based on these observations, I no longer allow myself to prune a coniferous tree or a valuable deciduous tree during an ascending moon, to avoid abundant sap flow.



Je me suis mise à observer l'humidité du bois que je coupais et noter les différentes réactions des arbres : recouvrement des coupes, vigueur des rejets, installation de parasites... Seulement, dans nos observations humaines, on a plutôt tendance à parler d'un autre cycle de la lune, celle qui est croissante et décroissante, c'est-à-dire une augmentation ou une réduction de la réverbération de la lumière du soleil. Ce cycle-là correspond à un autre besoin des végétaux : la lumière. Effectivement, lors de l'augmentation de cette luminosité nocturne, jusqu'à la pleine lune, la photosynthèse peut se poursuivre, même la nuit. Les végétaux plus vigoureux peuvent ainsi fabriquer plus de sucres, ce qui va leur demander d'utiliser plus d'eau.

J'en suis venue à la conclusion que les bois les plus secs étaient coupés en lune descendante mais aussi décroissante, et que lors de ces phases-là, le bois ne pourrissait pas, et que les rejets étaient moins nombreux. De même, je ne voyais plus de fissures se former dans le bois sec, lors de coupe en phases lunaires d'assèchement. Les anciens forestiers avaient totalement raison d'abattre des arbres à des phases lunaires précises, afin que la poutre de chêne fraîchement posée, ne se déforme pas en séchant, ni ne se fissure. On s'aperçoit aussi, qu'il n'est nul besoin de traiter le bois lorsque celui-ci est coupé en phase de dessèchement car il ne subit pas d'attaque parasitaire.

Appelée en urgence auprès de végétaux en souffrance, j'ai malheureusement été amenée à assister à des "morts subites" d'arbres consécutives à certaines tailles drastiques effectuées à des moments précis, à savoir l'apogée ou le périgée lunaires. Ces influences nommées "nœuds lunaires" correspondent au moment précis où la lune, lors de sa rotation autour de la terre, traverse l'écliptique - plan sur lequel la terre tourne autour du soleil. On constate que ces nœuds engendrent une perturbation énergétique, et plus on se rapproche de l'heure précise du nœud, plus l'influence est néfaste. C'est également ainsi que j'ai pu venir à bout d'arbres invasifs sans recourir à la chimie. De cette manière, même des essences utilisées en recépage pourrissent rapidement, et n'occasionnent pratiquement aucun rejet de souche. Toujours accompagnée d'un bon calendrier lunaire, j'organise différents types de chantier de taille en fonction des besoins, et améliore la qualité de mon travail sur les arbres, et ce, pour leur plus grand bien !

I began to observe the humidity of the wood I was cutting, and to note the different reactions of the trees: covering over of cuts, vigor of the shoots, new parasites... However, in our human observations, we tend to speak of another lunar cycle, the waxing and waning moon cycle, that is to say an increase or reduction in the reverberation of sunlight. This cycle corresponds to another plant need: light. In fact, as night-time luminosity increases, right up to the full moon, photosynthesis can continue, even at night. More vigorous plants can produce more sugars, which will require them to use more water.

I came to the conclusion that the driest woods were cut during the descending and waning moons, and that during these phases, the wood didn't rot and fewer shoots were produced. Similarly, I could no longer see cracks forming in the dry wood cut during these drying out lunar phases. Ancient foresters were absolutely right to fell trees at precise lunar phases, so that the freshly-laid oak beam wouldn't warp or crack as it dried. It's also clear that there's no need to treat wood when it's cut during the drying out phase, as it doesn't suffer any parasitic attack.

Called in urgently to help plants in distress, I have been unlucky enough to witness the "sudden death" of trees following drastic pruning at specific times in the lunar cycle, namely lunar apogee or perigee. These influences, known as "lunar nodes", correspond to the precise moment when the moon, as it rotates around the earth, crosses the ecliptic - the plane on which the earth revolves around the sun. We can see that these nodes generate an energetic disturbance, and the closer you get to the precise time of the node, the more harmful the influence. It's also how I've been able to get rid of invasive trees without resorting to chemicals. With this approach, even species used for coppicing rot quickly, with virtually no stump regrowth. Armed with a good lunar calendar, I plan all my pruning sessions based on needs, and improve the quality of my work on the trees, for their greater good!



D'abord chef de chantier pour la préservation des espaces naturels, puis arboriste grimpeuse et formatrice à la taille raisonnée des arbres d'ornement, Karine observe les réactions de ces grands végétaux qu'elle entretient avec des scies japonaises depuis plus de 20 ans. Elle est l'auteur de "Ma vie avec les arbres" (2021), et l'instigatrice de "Nous étions la Forêt" de Agathe Charnet (2024), mais aussi du documentaire "Croire aux arbres" de Damien Fritsch (2025).

Site manager for the preservation of natural areas, then an arborist with climbing skills and trainer in the careful pruning of ornamental trees, Karine Marsilly has been observing the reactions of these large plants, which she has been maintaining with Japanese saws, for over 20 years. Author of "Ma vie avec les arbres", published in 2021, and the inspiration behind "Nous étions la Forêt" by Agathe Charnet (2024), she is at the center of the documentary "Croire aux arbres" directed by Damien Fritsch in 2025.

Bicentenaire et moderne : le paradoxe Demptos

TWO HUNDRED YEARS OLD AND MODERN:
THE DEMPTOS PARADOX

Cristallerie, optique de précision, textile de luxe, ébénisterie et tonnellerie... Qu'ont en commun ces métiers aussi divers qu'une liste à la Prévert ? Ils perpétuent chacun à leur manière des savoir-faire uniques et les font évoluer pour mieux les transmettre aux générations à venir. En juillet 2025, la Tonnellerie Demptos rejoignait le club très fermé des Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV). Ce label que seules quelques 1000 sociétés françaises sont en mesure d'arborez, vient couronner le maintien d'une tradition ancestrale, une notoriété certaine et une responsabilité sociétale engagée. Quel sens revêt cette distinction pour une maison qui célébrait cette même année ses 200 ans d'existence ? Sabine Witasse (Responsable Qualité), et Léa Baudy (Responsable RH) reviennent sur sa portée, comme sur l'adéquation entre le modèle de la tonnellerie et les critères de ce label.

Crystal-making, precision optics, luxury textiles, cabinet-making and cooperage... What do these diverse trades all have in common? They each perpetuate unique know-how in their own way, helping them to evolve in keeping with the times to be passed on to future generations. In July 2025, Tonnellerie Demptos joined the exclusive club of Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV). This label, which has only been awarded to about 1,000 French companies, recognizes the preservation of ancestral tradition, a certain reputation and a commitment to social responsibility. What is the significance of this distinction for a company that also celebrated its 200th anniversary this same year? Sabine Witasse (Quality Manager) and Léa Baudy (HR Manager) discuss the scope of the label, as well as the synergies between the cooperage's business model and the label's criteria.



Fierté collective

“Le label EPV sied à notre activité”, commence Sabine Witasse. Forte de deux siècles d’histoire, la Tonnellerie Demptos incarne parfaitement le concept de patrimoine vivant. L’entreprise conjugue héritage artisanal et vision d’avenir. Pour autant, l’attribution du label n’a rien d’automatique. “Pour nous, elle s’est faite à l’issue d’un processus long de plus d’une année impliquant l’ensemble du personnel.” Il en découle une “fierté collective” d’autant plus légitime qu’elle récompense des valeurs centrales, véritables piliers de l’entreprise que sont la formation, la transmission des savoir-faire, l’engagement en matière de responsabilité sociétale et environnementale.



Constance à l'épreuve du temps

Au cœur du métier, le label EPV reconnaît chez Demptos un savoir-faire et une constance dans son secteur d’activité et dans son territoire, une sélection des matières premières et un processus de fabrication maîtrisé permettant de produire des fûts homogènes dans le temps. Maîtrise de la chauffe, précision des assemblages et maturation contrôlée garantissent la répétabilité des produits de la tonnellerie dans le temps. Cette constance du savoir-faire est désormais labélisée.

Responsabilité naturelle

“Le bois est une matière première fantastique par sa capacité unique à valoriser une ressource renouvelable tout au long de son cycle de vie. De la gestion durable des forêts à la transformation des produits en barrique, le bois permet de réduire l’empreinte carbone et de prolonger la durée d’usage des ressources. Les déchets issus de la filière – copeaux, sciures, chutes – sont réinjectés dans de nouvelles chaînes de production, alimentant par exemple la fabrication de panneaux ou de combustibles écologiques,” poursuit Sabine Witasse. Cette logique de réutilisation, de recyclage et de valorisation énergétique contribue à soutenir une transition écologique ambitieuse.

Collective pride

“The EPV label suits our business,” begins Sabine Witasse. With two centuries of history behind it, Tonnellerie Demptos is the perfect embodiment of the concept of living heritage. The company combines artisan heritage with a vision of the future. However, being awarded the label is far from automatic. “For us, it was the result of a lengthy process lasting over a year and involving all our staff.” The result is a “collective pride” that is all the more legitimate in that it rewards the company’s core values of training, knowledge transfer and commitment to social and environmental responsibility.

Consistency that stands the test of time

At the heart of Demptos’ business, the EPV label recognizes know-how and consistency in its sector and territory, a selection of raw materials and a controlled manufacturing process to produce barrels that are consistent over time. Mastered toasting processes, assembly precision and controlled maturation guarantee the repeatability of cooperage products over time. This consistency of know-how is now certified.

Natural responsibility

“Wood is a fantastic raw material because of its unique ability to add value to a renewable resource throughout its life cycle. From the sustainable management of forests to the transformation of products into barrels, wood helps to reduce carbon footprints and extend the useful life of resources. The waste from the industry - wood chips, sawdust and offcuts - is fed back into new production lines, for example in the manufacture of panels or environmentally-friendly fuels” continues Sabine Witasse. This approach to reuse, recycling and energy recovery helps support an ambitious ecological transition.



Pour ses approvisionnements, Demptos, qui dispose de la certification PEFC, travaille essentiellement avec des massifs forestiers gérés de façon durable. Les chutes de bois issues du processus de fabrication sont entièrement utilisées. Elles servent principalement à alimenter les braseros de chauffe mais peuvent aussi devenir du bois qui servira au paillage ou du bois de chauffage pour les particuliers résidant souvent dans le voisinage de la tonnellerie. Rien ne se perd : “Chutes de bois, de fer, de carton et de plastique, nous recyclons et revalorisons jusqu’à 98% de nos déchets.” Les locaux et espaces verts de la tonnellerie constituent un site industriel à part, implanté dans un environnement préservé. La Tonnellerie Demptos est entourée de vastes terrains englobant le parc à bois. Ce cadre naturel, rare pour un lieu de production, est apprécié d’autres visiteurs qui aiment à y passer et parfois s’y attarder comme des chevreuils, sangliers, poules et coqs du voisinage. La tonnellerie envisage d’ailleurs la création d’ouvertures dans ses clôtures afin de favoriser le respect de corridors écologiques et permettre à ces différentes espèces de traverser son site.

Demptos, which is PEFC-certified, sources most of its timber from sustainably managed forests. Wood left over from the manufacturing process is fully utilized. It is mainly used as fuel for the toasting braziers, but can also be used as mulch or firewood by private individuals, who often live near the cooperage. Nothing is wasted: “We recycle and reclaim up to 98% of our scrap wood, iron, cardboard and plastic.” The cooperage’s premises and green spaces form a special industrial site, set in a preserved environment. Tonnellerie Demptos is surrounded by extensive grounds, including the timber yard. This natural setting is rare for a production site and is much appreciated by other visitors who like to pass through and sometimes linger there, such as deer, wild boar, hens and roosters from the neighborhood. The cooperage is also planning to create openings in its fences to encourage respect for ecological corridors and allow these different species to cross its site.

Transmission

“En matière de formation, nous nous trouvons dans une situation bien spécifique”, remarque Léa Baudy. Trois écoles assurent en France la transmission du savoir-faire tonnelier (en Bourgogne, Charente et Aquitaine). Les effectifs des promotions ne suffisent pas à satisfaire les besoins de l’ensemble de la profession. En 2025, le CFPPA de Blanquefort n’a ainsi formé que six diplômés. Pour pallier ce manque, la Tonnellerie Demptos forme ses salariés grâce à un processus de transmission interne des plus anciennes générations vers les plus jeunes. Une fois formés, les tonneliers restent. “Le turn-over est faible, plusieurs collaborateurs ont même transmis le métier à leurs fils, venus travailler à leurs côtés.” Les salariés bénéficient de la possibilité de se former tout au long de leur carrière. Gestes, techniques nouvelles, spécialisation : la polyvalence est développée pour renforcer l’intérêt du métier. La tonnellerie s’attache également à faire découvrir ses savoir-faire à l’occasion de journées portes ouvertes organisées plusieurs fois dans l’année. Elle accueille régulièrement des étudiants venus d’école de commerce (Kedge Business School), de cursus en ingénierie (École d’ingénieurs de Purpan), en œnologie (Diplôme universitaire d’aptitude à la dégustation D.U.A.D.) comme d’autres formations dans les domaines du vin et des spiritueux. Pour ces futurs professionnels, “ces visites apportent un nouvel éclairage sur notre secteur d’activité, ainsi qu’une meilleure compréhension des produits que nous fabriquons.” Les plus jeunes ne sont pas oubliés ! Les collégiens, mais aussi les écoliers qui ressortent bien souvent avec des “étoiles dans les yeux” de ces visites très visuelles et didactiques. “Attirer petits et grands, leur faire connaître ce patrimoine culturel régional fait partie de nos missions puisqu’il nous appartient de transmettre et préparer notre futur.”

Vision

Être une entreprise du patrimoine vivant, c’est être en mouvement permanent et toujours chercher à aller de l’avant. Pour entretenir les savoir-faire, il faut les faire évoluer avec les techniques de son temps. Alliant au quotidien tradition et innovation, la Tonnellerie Demptos continue d’écrire de nouveaux chapitres de son histoire. L’acquisition d’équipement technologique de pointe et des compétences nécessaires à leur bonne utilisation fait concilier geste de toujours et précision d’aujourd’hui. La tonnellerie s’appuie également sur les travaux du Centre de Recherche Demptos (CRD) pour répondre aux enjeux actuels des filières vin et spiritueux.

Knowledge sharing

“When it comes to training, we find ourselves in a very specific situation,” explains Léa Baudy. Three cooperage schools in France (in Burgundy, Charente and Aquitaine) ensure that cooperage expertise is passed on to the next generation. The number of graduates from these schools is not sufficient to meet the needs of the entire profession. In 2025, the Blanquefort CFPPA trained just six graduates. To make up for this shortfall, Tonnellerie Demptos trains its employees through a process of internal knowledge sharing from older to younger generations. Once trained, coopers stay. “Turnover is low, and several employees have even passed on the trade to their sons, who have come to work alongside them.” Employees benefit from the possibility of training throughout their career. Gestures, new techniques, specialization: versatility is developed to make the job even more interesting. The cooperage is also committed to showcasing its expertise through open days organized several times a year. It regularly welcomes students from business schools (Kedge Business School), engineering programs (École d’Ingénieurs de Purpan), oenology (Diplôme universitaire d’aptitude à la dégustation D.U.A.D.) and other wine and spirits-related courses. For these future professionals, “these visits shed new light on our business sector, and give them a better understanding of the products we manufacture.” And younger students are not forgotten either! Students visiting with their elementary and middle schools often come away with “stars in their eyes” from these highly visual and educational tours. “Attracting young and older alike, and introducing them to the region’s cultural heritage is part of our mission, since it’s our job to pass on and prepare our future.”

Vision

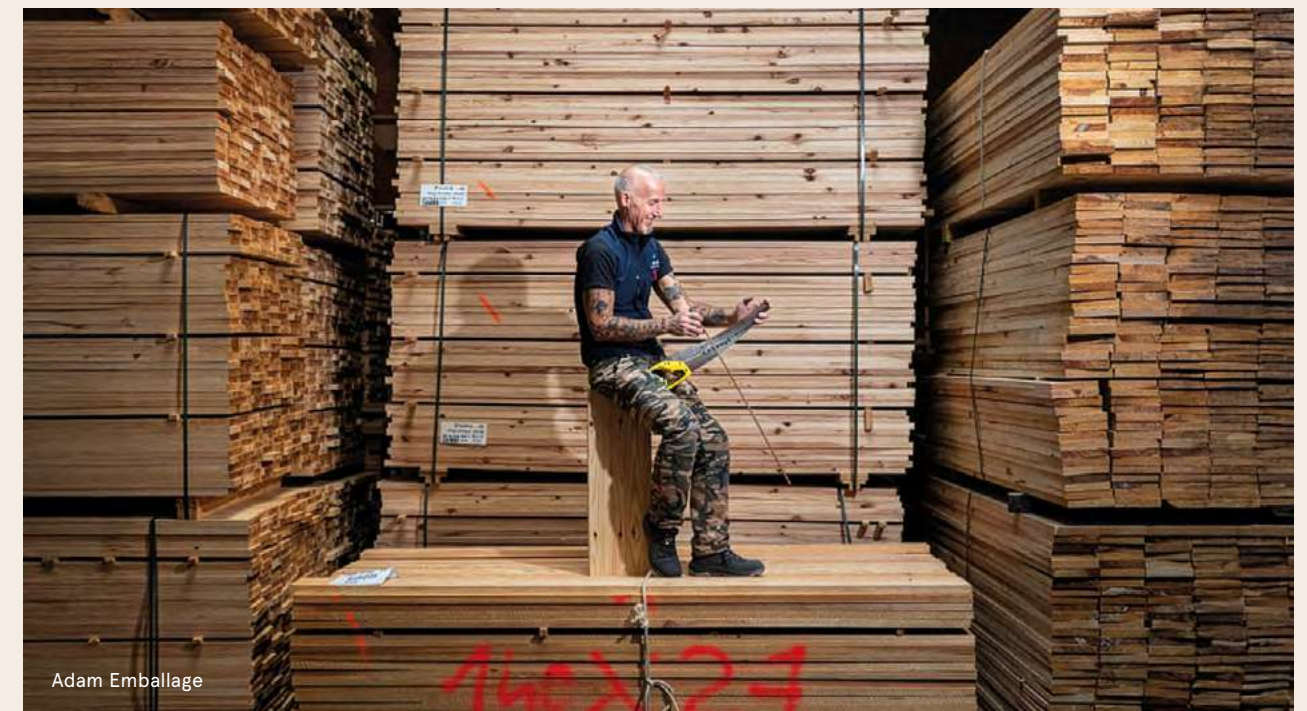
Being a living heritage company means being constantly on the move, always striving to move forward. To maintain know-how, you have to keep it aligned with the techniques of the times. Tonnellerie Demptos continues to write new chapters in its history, combining tradition and innovation on a daily basis. The acquisition of state-of-the-art technological equipment and the skills needed to use it properly reconciles the gestures of the past with the precision of today. The cooperage also relies on the work of the Demptos Research Center (CRD) to meet the current challenges of the wine and spirits industries.

Une économie du savoir-faire ancrée dans un territoire

AN ECONOMY BASED ON KNOW-HOW AND ROOTED IN A REGION

À Saint-Caprais-de-Bordeaux et dans ses environs, il est possible de parler d’un “écosystème” Demptos. Cet attachement au lieu est inscrit dans la durée. Il est perpétué et entretenu par les salariés de la Maison qui résident pour la grande majorité à moins de 20 minutes des locaux de l’entreprise et de son berceau dans le Bordelais. La tonnellerie entretient des liens forts avec sa commune et sa région. Sa chaîne de valeur intègre majoritairement des acteurs locaux afin de favoriser l’économie du territoire. Elle applique une même logique pour ses recrutements et est engagée dans un mécénat local, à la fois sportif et culturel, afin de soutenir la vitalité de son territoire. Avec l’obtention du label EPV, la tonnellerie Demptos rejoint le creuset d’excellence des entreprises girondines du patrimoine vivant qui comme elle font rayonner les savoir-faire régionaux au-delà des frontières du département et du pays. Trois dirigeants qui ont un lien avec la tonnellerie Demptos par leur domaine d’activité ou par l’utilisation de la même matière première, le bois, ont accepté de partager leur expérience.

It’s perfectly possible to refer to a Demptos “ecosystem” in and around Saint-Caprais-de-Bordeaux. This attachment to the place is a long-standing one. It is perpetuated and maintained by the company’s employees, the vast majority of whom live less than 20 minutes from the company’s premises and its birthplace in the Bordeaux region. The cooperage has strong links with its local community and region. Its value chain integrates many local players in order to promote the local economy. It applies the same logic to its recruitment and is committed to local sponsorship of both sporting and cultural activities in order to support the vitality of its region. With the award of the EPV label, Tonnellerie Demptos joins the melting pot of excellence of Gironde living heritage companies who, like Demptos, promote regional know-how beyond the borders of the department and the country. Three managers with links to Tonnellerie Demptos, either through their field of activity or through the use of the same raw material, wood, have agreed to share their experiences.





Laurent Fortin

Laurent Fortin

Château Dauzac, Margaux,
Grand cru classé en 1855.

“À Dauzac, on fait du vin depuis 1545. Être une entreprise vivante cela signifie que notre longue histoire ne nous empêche pas d’être innovants. C’est en avançant que l’on crée notre tradition. La tradition d’aujourd’hui, c’est l’innovation d’hier. Le label EPV est important en matière de préservation et défense de nos patrimoines et savoir-faire. Il met en lumière le fait que nous sommes une entreprise française, détenue par une famille française, ancrée dans un terroir, avec une volonté de pérenniser notre ancrage territorial et nos traditions.”

Château Dauzac, Margaux,
Grand cru classé en 1855.

“Wine has been made at Dauzac since 1545. And being a living company means that our long history does not prevent us from being innovative. It’s by moving forward that we create our tradition. Today’s tradition is yesterday’s innovation. The EPV label is important for preserving and defending our heritage and know-how. It highlights the fact that we are a French company, owned by a French family, rooted in a terroir, and driven by a determination to perpetuate our territorial roots and traditions.”

Jean-Charles Rinn

Adam Emballage, fondée en 1880 et localisée à Sainte-Hélène (Médoc). Elle est la plus ancienne manufacture d’emballages en bois de France.

“Initialement, pour nous, le label a été une manière de valoriser les savoir-faire en interne. Il est venu en reconnaissance d’un savoir-faire qui ne correspond à aucune certification professionnelle. Aujourd’hui, ce label reste un moyen de valoriser nos expertises pour attirer de la main d’œuvre et pour la maintenir dans l’emploi. Pour nous, la question du territoire est excessivement importante. Le label EPV et les différentes labélisations RSE permettent de mettre en avant la rigueur de nos approvisionnements - tous locaux - et, l’importance des enjeux liés au développement durable au niveau de notre territoire. Comment innover, poursuivre et nous diversifier, d’ici à 2030, en répondant à des besoins locaux ? Telle est la question à laquelle nous devons répondre en nous tournant vers des acteurs régionaux dans de nouveaux secteurs d’activité: construction, agriculture, alimentaire.”

Adam Emballage, founded in 1880 and located in Sainte-Hélène (Médoc). It is France’s oldest wooden packaging manufacturer.

“Initially, for us, the label was a way of promoting in-house know-how. It came about in recognition of know-how that does not correspond to any professional certification. Today, the label remains a way of promoting our expertise to attract and retain workers. The question of territory is extremely important to us. The EPV label and the various CSR labels highlight the rigorous approach we apply to our sourcing - all local - and the importance of sustainable development issues in our region. How can we innovate, continue and diversify between now and 2030, while meeting local needs? This is the question we need to answer by turning to regional players in new business sectors such as construction, agriculture and food.”



Chantier Naval Bonnin

Alexis Bonnin

Le Chantier Naval Bonnin est situé à La Teste-de-Buch depuis 1865, il s’agit du plus vieux chantier naval familial de bateaux en bois de France.

“Le secret des entreprises qui durent, c’est d’avoir su s’adapter à la modernité. Et, c’est ce que reconnaît le label EPV qui constitue aussi une source de reconnaissance et de fierté pour tous nos employés. Notre engagement en faveur de la sauvegarde et de l’évolution des savoir-faire se traduit chaque jour à travers les transmissions internes à l’entreprise. Nous œuvrons pour conserver les savoirs en créant des binômes. En ce moment à l’atelier, nous disposons d’un peintre vernisseur exceptionnel. Comme, il n’existe pas de formation sur ce savoir précis, depuis deux ans, il travaille avec un jeune de 18 ans. C’est un moyen de maintenir cette expertise. Nous avons développé une grande proximité avec le Lycée de la mer de Gujan-Mestras qui enseigne le métier de charpentier de marine. De plus, en lien direct avec le ministère de l’Éducation, nous sommes aussi impliqués dans la modernisation de ce diplôme. Si nous pouvons être les interlocuteurs de cette institution, c’est grâce à notre expérience, mais aussi grâce à la reconnaissance qu’apporte le label EPV.”

Chantier Naval Bonnin. Located in La Teste-de-Buch since 1865, it is the oldest family run wooden boatyard in France.

“The secret of companies that successfully withstand the test of time is their ability to adapt to modern times. And this is recognized by the EPV label, which is also a source of recognition and pride for all our employees. Our commitment to safeguarding and developing know-how is reflected every day in the knowledge sharing that takes place in the company. We work to preserve knowledge by creating pairs of workers. We currently have an exceptional varnish painter in our workshop. As there is no training in this particular skill, he has been working with an 18-year-old for the past two years. It’s a way of maintaining this expertise. We have developed a close relationship with the Lycée de la Mer high school in Gujan-Mestras, which teaches marine carpentry. Furthermore, we are working directly with the Ministry of Education and are involved in bringing this diploma up to date. It’s thanks to our experience, but also to the recognition brought by the EPV label, that we are in a position to discuss directly with the ministry.”



Pieur de bois

THE HOOP-BENDER OF WOOD

Fervent défenseur d'une longue tradition artisanale, Yannick Glanetas façonne, dans son atelier charentais, des cercles en châtaignier destinés à parer les barriques des vins et spiritueux les plus prestigieux.

As a fervent defender of a long tradition of craftsmanship, Yannick Glanetas shapes chestnut hoops in his Charentais workshop to adorn the barrels of the most prestigious wines and spirits.

En un rituel immuable, chaque jour, le feuillardier parcourt les parcelles familiales. Sous la lumière vive du soleil estival comme dans les nimbos des brumes automnales, en toutes saisons, il arpente ces massifs où flotte l'odeur caractéristique du châtaignier. Il les scrute en détails pour mieux les protéger. Car c'est là que grandit la matière. Sans elle, pas de cercle. Aussi, l'homme "bichonne" ces bois qui lui offrent la ressource en arbre et plus particulièrement l'essence propice pour ses qualités de souplesse et de résistance parmi les 33 espèces existantes.

In an unchanging ritual, every day the hooper roams the family-owned plots. In the bright light of the summer sun or in the nimbus of autumn mists, in all seasons, he wanders these woodlands where the characteristic scent of chestnut floats in the air. He surveys them in detail to better protect them. This is where the raw material grows. Without it, there is no hoop. So, as a responsible craftsman and operator, he nurtures these woods, which provide him with wood resources and, more specifically, with the most suitable variety thanks to its qualities of flexibility and resistance among the 33 existing species.

Protéger la matière

Plus que jamais, il lui faut porter une attention particulière à cette végétation mise à rude épreuve par les caprices d'un climat devenu tout à la fois trop humide et pas assez froid. Maladies du bois et du sol s'ajoutent désormais aux prédateurs traditionnels que sont les chevreuils et les cerfs. Ensemble, ils requièrent une présence experte et continue pour permettre au bois de se régénérer et maintenir l'équilibre d'une rotation pérenne de ces végétaux. Il faut en effet quatre à cinq ans aux jeunes pousses pour atteindre la maturité nécessaire et devenir feuillards.

Héritier des faiseurs de cercles initialement destinés à tenir les douelles et former les barriques, Yannick perpétue les gestes et savoir-faire des anciens feuillardiers et porte haut une certaine vision de l'excellence à la française. Du millier de faiseurs qui approvisionnaient, au début du siècle dernier, les vignobles du Bordelais et du Cognacais, il ne reste que lui. L'artisan est à présent le seul et unique cercleur à travailler à plein temps et vivre de cette activité, contrairement à ses rares confrères exerçant encore en Dordogne et en Haute-Vienne mais seulement quelques mois dans l'année. Chez les Glangetas, on plie le bois depuis 1912. Cette chaîne de succession a bien failli se briser.

En 1998, Yannick obtient son bac en conduite et gestion d'une entreprise agricole. À l'époque, il ne s'imaginer pas reprendre l'activité. Venu prêter main forte à l'atelier, ce qui devait se limiter à un soutien ponctuel va se prolonger. Au bout de six mois, "comme imprégné du métier," il décide de rester. Pour le former et lui permettre de reprendre dignement le flambeau, son grand-père retarde de quatre années son départ en retraite. Dès lors, c'est dans la senteur chaude du bois fraîchement fendu et le crissement régulier de la plane que Yannick apprend les milliers de gestes infimes qui font un vrai feuillardier.



Protecting the material

Now more than ever before, he has to pay particular attention to this plant, which has been severely tested by the vagaries of a climate that has become too wet and not cold enough. Wood and soil diseases are now a threat alongside the traditional predators of deer and roe deer. Together, they require an expert and continuous presence to allow the wood to regenerate and maintain the balance of a perennial rotation of these plants. It takes four to five years for young shoots to mature sufficiently to become hoops.

Heir to tradition of hoop production originally destined to hold the staves in place and shape the barrels, Yannick ensures that the gestures and age-old know-how of the old hoop-makers lives on and upholds a certain vision of French excellence. Of the thousand or so hoop-makers who supplied the vineyards of Bordeaux and Cognac at the beginning of the last century, only he remains. The craftsman is now the only one to work full-time and make a living from this activity, unlike his few colleagues who still work in the Dordogne and Haute-Vienne areas, but only for a few months a year.

The Glangetas family has been bending wood since 1912. This chain of succession almost broke. In 1998, Yannick obtained his baccalaureate in agricultural business management. At the time, he couldn't imagine returning to the family business. He came home to lend a hand in the workshop, and what was intended to be temporary support extended indefinitely. After six months, "as if imbued with the trade," he decided to stay. His grandfather delayed his retirement by four years to train him and enable him to take up the torch with dignity. From then on, it was in the warm scent of freshly split wood and to the repetitive sound of the plane that Yannick learned the thousands of minute gestures that make a true hooper.



Les mots pour le faire

Parfum du bois fraîchement coupé, raies de lumière où dansent les sciures et poussières, il règne une atmosphère unique dans l'ancre du feuillardier. Au son des coups portés pour transformer la matière, l'ouvrage s'effectue selon un ballet bien orchestré. À chaque métier son glossaire. Sur ce point, les feuillardiers ne sont pas en reste et leur activité se définit à travers des gestes et outils bien précis. Pour fabriquer le cercle, on débute avec la serpe utilisée pour curer les imperfections de la tige. Nœuds et petits défauts du bois sont ainsi gommés sous la lame qui scande l'effort d'un son aussi sec que la précision du mouvement. On ouvre ensuite le bois en deux, trois ou parfois jusqu'à quatre morceaux. C'est l'étape de la fente, délicate entre toutes. Ce geste, le plus dur à maîtriser, requiert de suivre parfaitement le fil du bois sans le forcer. Puis, vient le travail de la plane que l'artisan feuillardier partage avec le tonnelier. Protégé du tranchant de la lame par un tablier de cuir baptisé "conscience", le feuillardier manie la plane avec des mouvements amples et fluides, comme une danse du bois, pour parfaire la régularité de ses tiges. L'ultime étape, ou cintrage, consiste à écraser la fibre pour lui conférer cette forme de lune avant de l'installer dans un gabarit d'un diamètre différent selon l'anneau que l'on cherche à former.

The right words

The scent of freshly cut wood, streaks of light dancing with sawdust and dust, a unique atmosphere reigns in the hooper's den. Ringing to the sound of the blows used to transform the material, the work is carried out in a well-orchestrated ballet rooted in a long tradition. Each profession has its own glossary. In this respect, hoopers are not to be outdone, and their activity can be defined by very precise gestures and tools. To make the hoop, we start with the brush hook used to remove imperfections in the stem. Knots and small defects in the wood are erased by the blade, which marks the effort with a sound that reflects the precision of the movement. The wood is then split into two, three or sometimes even four pieces. This is the most delicate stage of all. This gesture is the hardest to master and requires the hooper to follow the grain of the wood perfectly, without forcing it. Then comes the planing stage, a skill which the hooper shares with the cooper. Protected from the edge of the blade by a leather apron called a "conscience", the hooper handles the plane with full, fluid movements, in a kind of dance with the wood, ensuring that it is even along its entire length. The final stage is the bending stage, which consists of crushing the fiber to give it its moon shape, before fitting it into a template of different diameters depending on the size of the hoop required.



Des régions et des cercles

Les cercles ainsi façonnés sont réunis en meule de 24 unités. Leur taille varie selon leur destination. Composés de tiges longues de sept ou huit pieds, ils rejoignent les chais des grandes maisons de Bourgogne ou du Bordelais. Les barriques bordelaises reçoivent quatre cercles placés aux deux extrémités, tandis que les pièces bourguignonnes en portent aux extrémités et au centre. L'ouvrage du feuillardier peut aussi se retrouver dans certaines grandes caves de Cognac en habillage des fûts d'importante contenance. Quelle que soit leur destination finale, ces ronds de châtaignier sont tous façonnés pour servir l'excellence.

Faire vivre le métier

Pour Yannick, la pérennité de son activité passe par la formation et la transmission. Ce qu'il fait, chaque jour, en transmettant son savoir-faire à ses deux salariés. Elle passe aussi par une capacité à innover et faire évoluer le métier en imaginant des solutions pour améliorer le processus de conception. Depuis 2022, son atelier s'est enrichi d'une nouvelle machine. Conçue par ses soins, ce prototype unique dont le développement a nécessité cinq ans de travail permet de faciliter l'étape de la fente. Désormais, la machine effectue le travail de force que l'artisan peaufine et ajuste à la main pour une belle régularité. De son repaire de Rognac, il sort chaque année 1200 meules, soit 28800 cercles ayant requis chacun trois heures et demi de travail. Année après année, la demande reste forte. Les clients se bousculent pour bénéficier de cette production de haute qualité. Parmi eux, seuls quelques partenaires, dont la Tonnellerie Demptos qui lui fait confiance depuis de nombreuses années, ont le privilège de pouvoir habiller leurs barriques des feuillards façonnés par celui qui s'attache à *“servir toujours au mieux et à bon escient.”*

Regions and circles

24 of these shaped circles are fastened together to create a 'meule', or wheel. Their size varies depending on their destination. Made up of seven -or eight-foot-long stems, they are shipped to the cellars of the great wine companies of Burgundy and Bordeaux. Bordeaux barrels are fitted with four circles at either end, while Burgundy barrels have circles at both ends and in the center. The hooper's handiwork can also be found in some of Cognac's greatest cellars, where it is used to reinforce large casks. Whatever their final destination, these chestnut rounds are all formed to serve excellence.

Perpetuating the trade

For Yannick, the long-term future of his business depends on training and passing on know-how. This he does every day, sharing his skills and expertise with his two employees. It also requires the ability to innovate and develop the profession by devising solutions to improve the design process. Since 2022, a new machine has been added to the workshop. Designed in-house by Yannick, this unique prototype, which took five years to develop, facilitates the splitting stage. Now the machine does the heavy lifting, while the craftsman fine-tunes and adjusts by hand to ensure consistency. From Rognac, he produces 1,200 'meules' each year, or 28,800 hoops, each one requiring three and a half hours of work. Year after year, demand remains strong. Customers are keen to get their hands on this high-quality product. Among them, only a handful of partners, including the Demptos cooperage, which has placed its trust in him for many years, are privileged to be able to dress their barrels in the hoops fashioned by the man who strives to *“always serve to the best of his ability and wisely.”*

THE CELLAR ROSE

LE ROSIER DES CHAIS

Comme l'arbuste dont les fleurs colorées ponctuent les alignements des vignobles et lui servent de garde-fou, au chai, l'essence de châtaignier qui compose les cercles protège les douelles des fûts qu'il habille. Ce bois tendre ayant la préférence des nuisibles, ceux-ci s'y attaquent avant de se porter sur le chêne des barriques. Les feuillards en plus de protéger le bois servaient surtout autrefois à cercler les fûts avant le recours à l'acier.

Like the shrub whose colorful flowers adorn the rows of vines in vineyards, acting as a safeguard, in the cellar, the chestnut used to make the hoops protects the staves of the barrels it covers. This soft wood is preferred by pests, who attack it before moving on to the oak in the barrels.

In addition to protecting the wood, these hoops were once used primarily to encircle the barrels, before the use of steel.





Éclats et lumières

LIGHT AND SPARKLE

Retour en images sur les célébrations organisées pour le bicentenaire de la Tonnellerie Demptos. Riches en émotions et en couleurs, elles ont réuni partenaires et collaborateurs autour des valeurs artisanales, humaines et d'excellence qui font l'âme de cette Maison depuis deux siècles.

A look back at the celebrations organized to mark the bicentenary of Tonnellerie Demptos. Rich in emotion and color, they brought together partners and collaborators around the values of craftsmanship, humanity and excellence that have defined the company for two centuries.



Les nectars du Canada sont issus d'un vignoble récent.

Au-delà des vins de glace qui ont fait sa réputation hors de ses frontières,
le pays réserve de belles découvertes nées d'une myriade de terroirs.

Canadian nectars come from a recent wine producing region. In addition
to the ice wines which have driven its reputation internationally, the country
has many other gems awaiting discovery in a myriad of terroirs.

LES VINS DU PAYS DE L'ÉRABLE

WINES FROM THE LAND OF THE MAPLE

**Un nectar venu du froid / Une histoire de vignobles
et d'eaux / Rencontre avec Kent MacDonald**
**Nectar from the cold / A history of vineyards
and water / Meet Kent MacDonald**



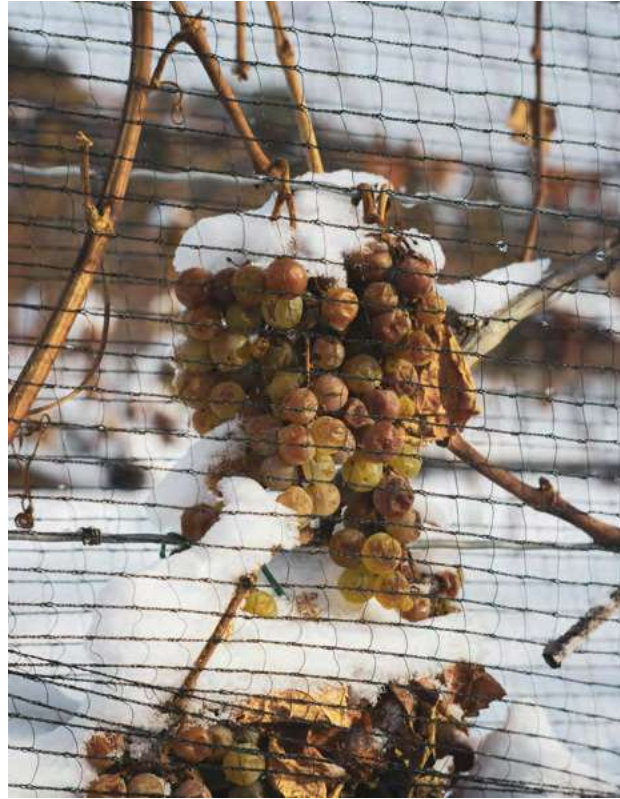
Un nectar venu du froid

NECTAR FROM THE COLD

Entre vous désormais, la glace est brisée !

Vos papilles et palais viennent de découvrir l'intensité et la complexité aromatique des vins éponymes : ces nectars nés du gel devenus les ambassadeurs des vignobles canadiens.

The ice has been broken between you! Your taste buds and palate have just discovered the intensity and aromatic complexity of the eponymous wines: these nectars born of frost have become the ambassadors of the Canadian vineyards.



Leur création remonte au XVIII^e s. Elle eut lieu en Allemagne. Et fut, comme souvent, le fruit du hasard et d'un hiver précoce venu piéger les vigneron de l'époque. Surpris par ces frimas, ils décidèrent néanmoins de vendanger et vinifier pour ne pas perdre leur récolte. De ces raisins pris par le gel sortit un jus concentré en sucre et riche en arômes. "L'Eiswein" était né. Deux siècles plus tard, c'est sur le continent nord-américain que ces vins devaient connaître une deuxième naissance. Se saisissant du potentiel de leur climat hivernal, les vigneron de l'Ontario et du Québec développèrent, à partir des années 1970, leur propre savoir-faire*. L'idée était bonne. Et, l'initiative sera récompensée deux décennies plus tard par l'attribution du Grand Prix d'Honneur Vinexpo à un vin** de glace.



The creation of these wines dates back to 18th century in Germany. As is so often the case, it was the result of chance and an early winter cold snap that took the winegrowers of the time by surprise. Unprepared for the chill in the air, they decided that the best way to avoid losing their harvest altogether would be to gather the grapes and make wine as usual. From these frost-bitten grapes emerged a juice concentrated in sugar and rich in aroma. "Eiswein" was born. Two centuries later, these wines were born again on the North American continent. Realizing the potential of their winter climate, winemakers in Ontario and Quebec began developing their own know-how in the 1970s*. It was a good idea. Two decades later, the initiative was rewarded with the Vinexpo Grand Prix d'Honneur for an ice wine**.

→ * Le vin de glace représente plus de 50% des exportations de vin canadien en valeur. ** Vin de glace Vidal 1989 d'Inniskillin.

* Icewine accounts for over 50% of Canadian wine exports by value. ** Vidal 1989 Ice Wine from Inniskillin.



Les vins de glace cultivent leurs différences. Ils se caractérisent par des vendanges tardives. La cueillette se déroule entre fin décembre et début mars. Elle donne lieu à un curieux ballet, celui de vendangeurs privés de sommeil pour aller prélever les baies au cœur de la nuit. Leur tâche s'effectue dans un décor glacial. La récolte se déroule à une température située entre -8° C et -12° C : condition requise pour que seule l'eau contenue dans le raisin gèle, tandis que les sucres et arômes s'y concentrent. Les fruits prélevés sont directement acheminés au chai où ils sont pressés dans leur gangue de givre. Là, opère la magie. L'eau captive demeure dans les baies sous forme de cristaux. Et, le jus se libère en une lente succession de gouttes gorgées de saveurs. Ce pressurage à froid entretient la rareté puisqu'il induit des rendements très faibles, près de dix fois inférieurs à ceux des vins traditionnels. Vient ensuite la fermentation qui dure plusieurs mois. La raison de cette nécessaire lenteur réside dans l'extrême concentration du moût qui vient opposer une certaine résistance et ralentir l'œuvre des levures dans la transformation des sucres en alcool. Il en résulte des vins rares qui se distinguent jusque dans leur contenant. Dotées d'une silhouette aussi longiligne qu'effilée, leurs élégantes bouteilles renferment ces délicats liquoreux préservant leurs notes fruitées. Fruits tropicaux, abricot confit, miel et agrumes se mêlent pour nous envoûter de leur signature douce et acidulée.

Ice wines cultivate certain differences from other wines. They are characterized by late harvests, which takes place between late December and early March. It gives rise to a curious vision, that of sleep-deprived grape-pickers on their way to pick the berries in the dead of night. Their work is carried out in an icy winter setting. Harvesting takes place at temperatures between -8°C and -12°C: this ensures that only the water in the grapes freezes, while the sugars and aromas concentrate. The fruit is taken directly to the winery, where it is pressed in its frosted coating. And that's where the magic happens. The captive water remains in the grape in the form of crystals. And the juice is released in a slow succession of drops bursting with flavor. This cold-pressing process secures the rarity of the product, since it results in very low yields, almost ten times lower than those of traditional wines. Then comes fermentation, which lasts several months. The reason for this necessary slowness lies in the extreme concentration of the must, which puts up a certain amount of resistance and slows down the yeast's work of transforming sugars into alcohol. The result is rare wines that stand out even in terms of their containers. With their long, slender silhouette, their elegant bottles contain these delicate liquoreux wines, preserving their fruity notes. Tropical fruit, candied apricot, honey and citrus mingle to delight us with their sweet-tart signature.



Une histoire de vignobles et d'eaux

A HISTORY OF VINEYARDS AND WATER

Dans les brumes matinales, le chant léger d'une paruline à poitrine rayée rythme votre avancée. Arrêtés dans leur migration, des papillons monarques font de leurs ailes vibrionantes un feuillage oranger aux arbres du littoral.

Plus loin, une bande de sable précède les reflets du levant sur l'eau. Bienvenue sur l'île Pelée. C'est ici, dans ce lieu sauvage et discret que fut créé en 1871 le premier domaine canadien. Nimbée d'un climat doux, la plus grande des îles du Lac Érié abrite encore aujourd'hui un vignoble de 280 ha.

The light song of a blackpoll warbler penetrates the early morning mists as you progress. Stopped in their migration, monarch butterflies use their vibrating wings to create orange foliage on coastal trees. Further on, a strip of sand makes way to reflections of sunrise on the water. Welcome to Pelee Island. It was here, in this wild and beautiful setting, that the first Canadian estate was created in 1871. Enshrouded in a mild climate, Lake Erie's largest island is still home to a 280-hectare vineyard.



Par temps clair, les tours de Toronto se dressent à l'horizon tandis qu'en contrebas les domaines ponctuent la campagne.

Not far from the mythical Falls, on a clear day, Toronto's towers perch on the horizon, while below, estates dot the countryside.

Plus connu pour ses Rocheuses et ses forêts boréales, le Canada compte pourtant des territoires viticoles riches d'une grande variété de terroirs. Le pays que les Vikings baptisèrent "Vinland" du fait de l'abondance de vignes sauvages qu'ils y découvrirent, offre des terres propices. Et si les tentatives de domestication de la vigne restèrent longtemps peu fructueuses, les choses ont bien changé et l'on y dénombre à présent près de 700 domaines. La géographie viticole canadienne s'étire d'est en ouest partout où la présence de l'eau vient tempérer les rigueurs du climat. Avec 57,7% de la surface viticole nationale, l'Ontario est la première région productrice. Rives de l'Érié, comté de Prince Edward et péninsule du Niagara, ses vignes s'enracinent autour de ces bassins lacustres offrant des panoramas à couper le souffle. Non loin des mythiques Chutes, par temps clair, les tours de Toronto se dressent à l'horizon tandis qu'en contrebas les domaines ponctuent la campagne. La viticulture ontarienne est bercée par les brises modératrices venues de ses fleuves et lacs. Profitant d'une luminosité remarquable, comparable à celle de la Toscane, elle façonne des vins de caractère. Ses chardonnays dorés dévoilent des arômes fruités généreux. Ses pinots noirs, nés des sols calcaire au sud de Kingston, captivent par leur robe rubis et leurs notes de cerise et de sous-bois. Elle offre des rieslings frais et parfumés, ainsi que des cabernets francs aux tannins veloutés et touches épicées.

Best known for its Rocky Mountains and boreal forests, Canada also offers extensive wine-growing territories that are rich in a wide variety of terroirs. The land the Vikings named "Vinland" because of the abundance of wild grapevines they discovered there had a lot of potential. And while attempts to domesticate the vine were unsuccessful for a long time, things have changed and there are now almost 700 estates. Canada's viticultural geography extends from east to west wherever the presence of water tempers the rigors of the climate. With 57.7% of the national wine-growing area, Ontario is the leading wine-producing region. From the shores of the Erie River to Prince Edward County and the Niagara Peninsula, its vineyards are rooted in lakeside basins offering breathtaking panoramas. Not far from the mythical Falls, on a clear day, Toronto's towers perch on the horizon, while below, estates dot the countryside. Ontario viticulture is nurtured by the warm breezes from its river and lake. Its remarkable luminosity is comparable to that of Tuscany and helps produce wines of character. Its golden Chardonnays reveal generous fruity aromas. Its Pinots Noirs are grown in the limestone soils south of Kingston and delight with their ruby color and notes of cherry and undergrowth. It offers fresh, fragrant Rieslings, as well as Cabernets Francs with velvety tannins and hints of spice.

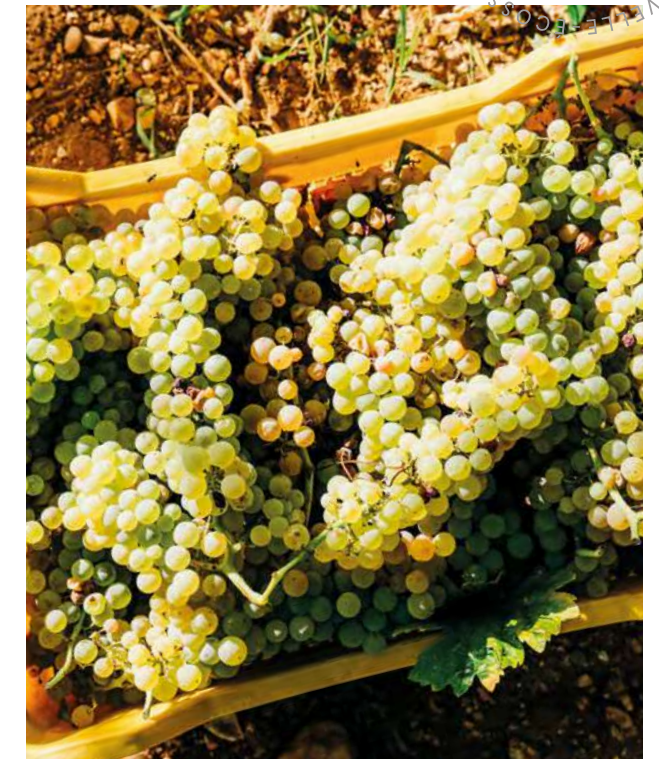
En Colombie-Britannique, c'est au cœur de vallées semi-arides baignées de soleil que sont plantés les vignobles. Dans la Vallée de l'Okanagan, un ruban de lacs serpente sur 200 kilomètres entre des collines tapissées de vignes. Plus à l'ouest, accrochés aux versants abrupts de la "Cascade Mountain" et de la Vallée de Similkameen, les alignements côtoient des fermes biologiques. Puis viennent les domaines insulaires des archipels de Vancouver et du Golfe. En 30 ans, ces terres occidentales ont connu un essor considérable. La région est passée de 17 à plus de 280 vignobles. Leurs nectars de style "européens" se déclinent en blanc, avec des vins frais aux notes minérales. L'identité des rouges est marquée par la chaleur estivale qui forge des jus plus charpentés caractérisés par des robes rubis, des arômes de fruits rouges, des parfums épicés ou encore fumés.

In British Columbia, vineyards are planted in the heart of sun-drenched semi-arid valleys. In the Okanagan Valley, a ribbon of lakes winds for 200 kilometers through vine-covered hills. Further west, clinging to the steep slopes of Cascade Mountain and the Similkameen Valley, rows of vines neighbor organic farms. Then come the island domains of the Vancouver and Gulf archipelagos. Over the past 30 years, these westerly lands have experienced considerable growth. The region has grown from 17 to over 280 vineyards. Their European-style whites include fresh wines with mineral notes, while the reds are marked by the summer heat, which forges more robust juices characterized by ruby colors, red fruit aromas, spicy or even smoky fragrances.



Retour à l'est, pour une dernière étape en Nouvelle-Écosse. Nichée entre l'Atlantique et les collines de la Vallée de l'Annapolis, la région cultive ses vignes avec une discrétion toute maritime. Acadie blanc ou tidal bay, les cépages frais s'y épanouissent. Représentant 3% du vignoble canadien, elle façonne des blancs d'une élégance cristalline et quelques effervescents délicats.

Défiant les latitudes, le vignoble canadien produit des vins d'une grande diversité. Chaque nectar porte en lui la mémoire des eaux qui sculptent ses terroirs et modèrent son climat. C'est auprès d'elles que les vignerons du Nouveau Monde interprètent ces terres pour offrir autant de saveurs à découvrir.



Back east, for a final stop in Nova Scotia. Nestled between the Atlantic and the hills of the Annapolis Valley, the region draws on the benefits of this maritime setting to bring out the best in its vines. Acadie Blanc or Tidal Bay, fresh grape varieties flourish here. Representing 3% of Canada's vineyards, it produces crystal-clear whites and some delicate effervescent wines.

Defying latitudes, Canada's vineyards produce a huge diversity of wines. Each one carries within it the memory of the waters that sculpt its terroirs and moderate its climate. And it is at these latitudes that New World winemakers interpret these lands to offer flavors that are waiting to be discovered.





Rencontre avec Kent MacDonald

MEET KENT MACDONALD

À quelques kilomètres de la frontière américaine, dans le sud de l'Okanagan
Jim Wyse fonde Burrowing Owl Estate Winery il y a plus de 25 ans.
Il compte parmi les premiers à miser sur ces terroirs où les cactus côtoient les vignobles.
Viticulture d'excellence et vision audacieuse ont contribué à redéfinir l'industrie viticole
de la région. Rencontre avec Kent MacDonald, maître de chai de ce domaine pionnier.

A few miles from the U.S. border, in south Okanagan, Jim Wyse founded
Burrowing Owl Estate Winery over 25 years ago. He was one of the first
to take a gamble on these terroirs where cacti grow alongside vineyards.
Viticulture excellence and bold vision have helped redefine the region's wine industry.

Meet Kent MacDonald, cellar master at this pioneering estate.



BURROWING OWL estate winery

Quelles sont les spécificités de Burrowing Owl Estate Winery ?

Kent MacDonald - La Colombie-Britannique compte huit régions viticoles (IGP) couvrant plus de 4450 hectares plantés pour 25000 tonnes de production. Le domaine de Burrowing Owl se situe dans le sud de la Vallée de l'Okanagan. Il bénéficie d'un climat semi-aride exceptionnel : un ensoleillement journalier très long, une saison végétative courte mais chaude, d'excellentes amplitudes thermiques qui préservent la fraîcheur et l'acidité des raisins. Ici, l'irrigation est indispensable. Plus précisément implanté sur le terroir du "Black Sage Bench", le domaine se distingue par une chaleur propice - environ 1500 degrés-jours de croissance - à la maturation des rouges, des sols sableux d'origine glaciaire-fluviale, profonds et sans pierre reposant sur un socle granitique. Ce terroir confère naturellement aux raisins une acidité élevée, des arômes de fruits intenses et, pour les vins rouges, des tanins naturellement présents.

Comment décririez-vous vos vins à un amateur qui ne les connaît pas ?

Burrowing Owl compte parmi les 30 premiers domaines viticoles de Colombie-Britannique, nous sommes particulièrement reconnus pour nos vins rouges merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah : Meritage et Athene - nos deux vins rouges emblématiques. Côté blancs, nous élaborons notamment un pinot gris de référence. Notre gamme comprend aussi un rosé, un pinot noir et un vin muté. Le domaine possède et gère l'intégralité de son vignoble soit 100 hectares en production cultivant 16 cépages différents, entretenus par une super équipe. Nous nous concentrons principalement sur des monocépages. Nos vins sont amples et complexes. Conçus pour bien vieillir en cave, certains de nos rouges de 20 ans se portent encore admirablement bien. Ils se caractérisent par leur élégance, avec des taux d'alcool maîtrisés, une acidité vive et des arômes de fruits tout à la fois frais et intenses. Difficile de recommander un seul vin ! Néanmoins, notre pinot gris constitue une véritable référence en blanc dans l'Okanagan. Du côté des rouges, notre merlot se distingue par son fruit généreux et sa texture soyeuse.

What makes Burrowing Owl Estate Winery special?

Kent MacDonald - British Columbia has eight wine-growing regions (PGIs) extending over more than 4,450 hectares planted for 25,000 tons of production. The Burrowing Owl estate is located in the southern Okanagan Valley. It benefits from an exceptional semi-arid climate: very long hours of sunshine every day, a short but hot growing season, and excellent thermal amplitudes that preserve the freshness and acidity of the grapes. Irrigation is essential here. Specifically located on the "Black Sage Bench" terroir, the estate enjoys a warm climate - around 1,500 growing degree days - for ripening reds, and deep, stoneless, sandy soils of glacial-fluvial origin resting on a granite bedrock. This terroir naturally gives the grapes high acidity, intense fruit aromas and, in the case of red wines, naturally present tannins.

How would you describe your wines to someone who doesn't know them?

Burrowing Owl is one of British Columbia's top 30 wineries, and we are particularly well known for our red Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Meritage and Athene wines - our two signature reds. In terms of white wines, we produce a benchmark Pinot Gris, as well as Chardonnay, Viognier and Sauvignon Blanc. Our range also includes a Cabernet Franc-based rosé, a Pinot Noir and a Port-style fortified wine made with Syrah. The estate owns and manages its entire vineyard, i.e. 100 hectares in production, cultivating 16 different grape varieties, all maintained by a super team. We focus mainly on single varietals. Our wines are full-bodied and complex. Designed to age well in the cellar, some of our 20-year-old reds are still doing admirably well. They are characterized by elegance, with controlled alcohol content, lively acidity and fresh, intense fruit aromas. It's hard to recommend just one wine! Nevertheless, our Pinot Gris is our best-selling white wine and a true Okanagan benchmark. On the red side, our Merlot stands out for its generous fruit and silky texture.

**Pour vos élevages, qu'attendez-vous de vos barriques ?
Quelle est votre relation avec la Tonnellerie Demptos ?**

Tous les vins élaborés au domaine de Burrowing Owl sont élevés en barriques. La durée d'élevage varie selon les cépages: 14 mois pour le merlot, 18 mois pour les autres variétés bordelaises. J'attends des barriques qu'elles soient expressives, qu'elles soutiennent le milieu de bouche et la structure, tout en apportant longueur et harmonie aux vins. Un bois de chêne bénéficiant d'un séchage de deux ans nous convient parfaitement. Les niveaux de chauffe varient selon les cépages : moyenne pour nos merlot et cabernet franc. Le Meritage et le cabernet sauvignon bénéficient de chauffes plus poussées. Les barriques de chêne américain représentent environ 10% de nos assemblages. Elles apportent de la complexité et des arômes supplémentaires. Le chêne hongrois Demptos est utilisé pour l'ensemble de notre gamme. Je trouve qu'il enrichit le milieu de bouche et confère des notes chocolatées aux vins. J'utilise les barriques pendant environ cinq ans, j'attends donc qu'elles délivrent des tanins de qualité et un bon équilibre tout au long de leur utilisation. Demptos compte parmi nos fournisseurs de barriques depuis très longtemps, avec une qualité et un service constants. J'ai visité la tonnellerie de Californie (Demptos Napa Cooperage) qui m'a impressionné aussi bien pour ses installations que par le professionnalisme de ses équipes.

**What do you expect from your barrels in terms of aging?
What is your relationship with Tonnellerie Demptos?**

All wines made at Burrowing Owl are barrel-aged. The aging period varies depending on the grape variety: 14 months for Merlot, 18 months for other Bordeaux varieties. I expect the barrels to be expressive, to support the mid-palate and structure, while bringing length and harmony to the wines. Oak wood that has been dried for two years suits us perfectly. Toasting levels vary depending on the grape variety: average for our Merlot and Cabernet Franc. Meritage and Cabernet Sauvignon benefit from more extensive toasting. American oak barrels account for around 10% of our blends. They add complexity and extra aromas. Demptos Hungarian oak is used throughout our range. I find it enriches the mid-palate and imparts chocolate notes to the wines. I use the barrels for around five years, so I expect them to deliver quality tannins and good balance throughout this time. Demptos has been one of our barrel suppliers for a very long time, with consistent quality and service. I visited the barrel production site in California (Demptos Napa Cooperage), which impressed me as much for its facilities as for the professionalism of its teams.



WHY BURROWING OWL?

POURQUOI BURROWING OWL ?

Le domaine doit son nom à la chevêche des terriers, une petite chouette menacée qui vit dans la région de l'Okanagan. Lorsque Jim Wyse achète le vignoble en 1993, il apprend que cet oiseau autrefois commun est devenu une espèce en danger. Depuis, la famille Wyse s'engage pour sa protection : l'intégralité des frais de dégustation est reversée à des organismes de conservation. Un geste qui a permis de collecter plus d'un million de dollars. Quand le vin rencontre la nature.

The estate owes its name to the Burrowing Owl, a small, endangered owl that lives in the Okanagan region. When Jim Wyse bought the vineyard in 1993, he learned that this once-common bird had become an endangered species. Since then, the Wyse family has been committed to protecting it: all the monies raised from tastings are donated to conservation organizations. An initiative that has raised over a million dollars. When wine meets nature.

Du sabre au fumoir, naissance d'un thé rare

FROM SWORD TO SMOKEHOUSE,
THE BIRTH OF A RARE TEA

Dans la préfecture de Shizuoka, berceau des thés japonais, Hiroki Matsumoto ouvre une voie nouvelle en fumant ses feuilles de théiers comme on le ferait d'un whisky tourbé. Entre tradition familiale et audace créative, il renouvelle un art millénaire en puisant dans la richesse d'un terroir ancestral.

In Shizuoka prefecture, the cradle of Japanese teas, Hiroki Matsumoto is blazing a new trail by smoking his tea leaves as one might smoke a peated whiskey. Blending family tradition and creative audacity, he is reviving an age-old art that draws on the richness of an ancestral terroir.





Comme un océan de verdure aux vagues arrondies, le plateau de Makinohara déploie ses alignements sous un ciel généreux.
 Like a green ocean with rounded waves, the Makinohara plateau unfurls under a generous sky.

Comme un océan de verdure aux vagues arrondies, le plateau de Makinohara déploie ses alignements sous un ciel généreux. Cette terre singulière située entre Tokyo et Kyoto porte en elle une double mémoire: celle d'une ancienne rivière et des hommes qui l'ont façonnée. Autrefois lit d'un cours d'eau baptisé Oi, le plateau offre un sous-sol de pierres et graviers qui lui confère des qualités exceptionnelles. La culture du thé y trouve un environnement idéal. Ici s'enracine l'histoire de la ferme Kaneroku Matsumoto-en et de ses propriétaires. Ce récit commence aux temps troublés de l'époque Sengoku. Sabre à la main, leurs ancêtres combattent comme samourais, dans un Japon déchiré par les guerres. Quand vient l'époque Edo et la pacification du pays, c'est aux champs que ces anciens guerriers s'inventent un destin. *“Les samourais durent chercher des moyens de subsistance. Délaissant les armes, ils trouvèrent dans la culture du thé une nouvelle voie”*, résume Hiroki Matsumoto aujourd'hui à la tête de la maison familiale. Depuis, le paysage a peu changé. Ici, les théiers continuent de s'étirer à perte de vue. En rangs harmonieux, leurs feuilles brillent sous l'éclat d'une lumière sans partage baignant les plantations du matin jusqu'au soir. *“Très bien drainé et légèrement acide, le plateau de Makinohara est propice à la culture du thé.”* On y produit des théiers aux feuilles épaisses et charnues, gorgées de catéchines et de chlorophylle, d'une grande vitalité. Malgré ces conditions parfaites, la patience est requise puisqu'il faut cinq années à la plante pour atteindre sa maturité et livrer sa première récolte. Troisième génération à perpétuer cet héritage familial, Hiroki porte une vision qui mêle respect du passé, innovation, préservation de l'environnement et créativité artisanale.

Like a green ocean with rounded waves, the Makinohara plateau unfurls under a generous sky. This unique landscape lies between Tokyo and Kyoto and carries a double memory: that of an ancient river and of the people who shaped it. Once the bed of a river called Oi, the plateau has a subsoil of stone and gravel that gives it exceptional qualities. And makes it a perfect environment for growing tea. This is where the story of the Kaneroku Matsumoto-en farm and its owners takes root. This story begins in the troubled times of the Sengoku era. Swords in hand, the Matsumotos' ancestors fought as samurai in war-torn Japan. At the onset of the Edo period when the country was at peace, these former warriors created their own destiny in the fields. *“The samurai had to look for ways to earn a living. They put down their weapons, took up their tools and found their way in tea-growing.”* sums up Hiroki Matsumoto, now at the head of the family business. Since then, the landscape has changed little. Here, the tea bushes continue to stretch as far as the eye can see. Planted in neat rows, their leaves glisten in the radiant light that bathes the plantations from morning to night. *“Very well drained and slightly acidic, the Makinohara plateau is ideal for growing tea.”* The leaves are thick and fleshy, bursting with catechins and chlorophyll, and full of vitality. Despite these perfect conditions, patience is required as it takes five years for the plant to reach maturity and be harvested for the first time. As the third generation to perpetuate this family heritage, Hiroki's vision blends respect for the past, innovation, preservation of the environment and creative craftsmanship.



Fidèle aux traditions familiales et régionales, il se distingue d'abord par son attachement au Chagusaba*. Cette pratique ancestrale consiste à récolter à la fin de l'automne des plantes de montagne, notamment le miscanthus et le bambou nain, pour servir de paillage entre les rangs de théiers. *“Le Chagusaba est pour nous une véritable philosophie. Il nous permet de cultiver le sol sans l'appauvrir, nourrir les théiers, produire des feuilles de haute qualité tout en préservant la nature environnante”*, détaille-t-il. Grâce à cette méthode vertueuse plus de 300 espèces végétales et animales, dont certaines menacées, prospèrent dans les montagnes adjacentes aux champs. En plus de cultiver, la ferme Matsumoto entretient un écosystème. Au pays du thé vert, Hiroki a osé l'inédit, faisant de son domaine le premier à produire des thés noirs fumés. En créant ces boissons devenues sa signature, il renouvelle l'univers du thé japonais. Fruit de longues années de recherche sur le traitement des feuilles, sa production relève d'un savoir-faire minutieux. Si la maison familiale ne se limite pas à la production de thés noirs, elle s'attache à bien différencier ses process pour garantir l'excellence de toutes ses boissons. Les thés sont cultivés et façonnés sans jamais se croiser.

Dès la parcelle, une séparation est établie pour mieux s'assurer d'un traitement distinct et garantir la meilleure qualité possible. Vert ou noir, les thés proviennent d'une même plante. Seules les méthodes de transformation diffèrent. Deux ateliers distincts traitent ensuite le produit non oxydé et celui fermenté. La différence tient notamment à la sélection des feuilles : plus matures et robustes pour le noir, elles résistent mieux à une oxydation complète. Cette dernière, également appelée fermentation, atteint près de 90% pour le thé noir. Le vert, lui, est uniquement torréfié. La qualité des thés d'Hiroki repose sur la rigueur de la sélection des bois utilisés pour leur fumage. Toute la richesse aromatique de sa gamme en découle. *“À partir d'un tri extrêmement rigoureux de copeaux, nous avons créé des thés doux-amers porteurs d'arômes intenses.”* Ses thés fumés se déclinent en de multiples saveurs: de la richesse boisée de copeaux de barriques de whisky, au fruité de ceux de cerisiers, en passant par les notes résineuses du cyprès japonais, et celles des copeaux de cacao utilisés pour leur amertume sucrée. Hiroki a développé une méthode unique de fumage qui préserve les qualités intrinsèques du thé en y ajoutant une dimension aromatique inédite où chaque essence apporte sa personnalité pour créer un éventail de saveurs d'une complexité remarquable. Aujourd'hui, Kaneroku Matsumoto-en propose 15 variétés de thés fumés. Exportés en Europe, en Amérique du Nord et en Asie, leur puissance enveloppante et leur fumé évoquent tour à tour la tourbe écossaise, le bois précieux et les épices douces. Cette identité se retrouve dans chacune des tasses de la maison, expression d'un terroir, d'une histoire familiale, d'un savoir-faire transmis de génération en génération et sans cesse réinventé. Inspirations et explorations : cette aventure orientale ouvre de nouveaux terrains d'expression pour la Tonnellerie Demptos. Forte de ses savoir-faire et après avoir initié des collaborations dans la torréfaction du café, le boisé en parfumerie, le thé fumé ouvre une autre voie de diversification.

→ * Le Chagusaba compte parmi les 104 Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM) reconnus par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Ces agroécosystèmes sont habités par des communautés qui vivent dans une relation complexe avec eux. Ces systèmes résilients se caractérisent par une agrobiodiversité remarquable, des savoirs traditionnels, des cultures et des paysages inestimables, gérés durablement.

Faithful to family and regional traditions, he stands out first and foremost for his attachment to Chagusaba*. This age-old practice involves harvesting mountain plants, such as miscanthus and dwarf bamboo, in late autumn to mulch between the rows of tea bushes. *“Chagusaba is a real philosophy for us. It allows us to cultivate the soil without depleting it, feed the tea bushes and produce high-quality leaves while preserving the surrounding natural environment,”* he explains. Thanks to this virtuous method, over 300 plant and animal species, some of them endangered, thrive in the mountains adjacent to the fields. As well as growing crops, the Matsumoto farm maintains an ecosystem. In the land of green tea, Hiroki has dared to take an unprecedented step, making his estate the first to produce smoked black teas. By creating these signature beverages, he is revitalizing the world of Japanese tea. The fruit of many years of research into processing the precious leaves, his range of teas is the result of meticulous expertise. Although the family-run business does not limit itself to the production of black teas, it is committed to differentiating its processes to guarantee the excellence of all its beverages. Teas are grown and processed without ever crossing paths.



Right from the plot, a clear separation is established to better ensure that they undergo distinct processes, thereby guaranteeing the best possible quality. Green or black, all teas come from the same plant. Only the processing methods differ. Two separate workshops process the unoxidized product and the fermented product. The difference lies in the selection of the leaves: more mature and robust for black, and more resistant to complete oxidation. Oxidation, also known as fermentation, reaches almost 90% for black tea. The green variety is only roasted. The quality of Hiroki's teas lies in the careful selection of the woods used for smoking. All the aromatic richness of his range stems from this. *“Thanks to an extremely rigorous selection of wood chips, we have created bittersweet teas with intense aromas.”* His smoked teas come in a wide range of flavors, from the rich, woody flavor of whiskey barrel wood chips, the fruitiness of cherry chips, the resinous notes of Japanese cypress, and the sweet bitterness of cocoa chips. Hiroki has developed a unique smoking method that preserves the tea's intrinsic qualities while adding an unprecedented aromatic dimension, where each variety brings its own personality to create a range of remarkably complex flavors. Today, Kaneroku Matsumoto-en offers 15 different smoked teas. Exported to Europe, North America and Asia, their enveloping power and smokiness are evocative of Scottish peat, precious woods and sweet spices. This identity is reflected in every one of the company's cups, expressing a terroir, a family history, and know-how handed down from generation to generation and constantly reinvented. Inspiration and exploration: this oriental adventure opens up new fields of expression for Tonnellerie Demptos. Drawing on its know-how, and initial collaborations in coffee roasting and wood notes in perfumery, smoked tea opens up another avenue of diversification.

→ * Chagusaba is one of 104 Ingenious World Agricultural Heritage Systems (IWAS) recognized by the Food and Agriculture Organization of the United Nations. IWAS are agroecosystems inhabited by communities living in a complex relationship with their territory. These sites are in constant evolution and are resilient systems characterized by remarkable agrobiodiversity, traditional knowledge, invaluable cultures and landscapes, and are managed sustainably

Entre terroir et forêt

BETWEEN LAND AND FOREST

Entretien avec le D^{re} Magali Picard. Désormais à la tête du Centre de Recherche Demptos (CRD), elle conduit ses travaux articulés autour de quatre grandes thématiques pour mieux rester en phase avec les réalités du terrain et les avancées technologiques.

Interview with Dr. Magali Picard. Now at the head of the Demptos Research Center (CRD), her work is organized around four main themes aligned with the realities of the field and technological advances.





Parmi les nouveaux axes de recherches du centre quels sont ceux qui concernent spécifiquement le bois ?

Deux thématiques concernent en effet le bois. La première est liée à la ressource et vise à établir une géographie des massifs. Pour ce faire, le CRD va étendre son champ d'études. Nos équipes vont analyser de nouvelles provenances de chêne en Europe avec pour objectif de procéder à une cartographie des chênaies tenant compte de l'influence de la localisation des arbres sur le profil organoleptique des vins et spiritueux. Un autre domaine d'étude doit porter sur les conditions de maturation. Nous allons reprendre les travaux menés par le CRD il y a 25 ans sur les conditions de séchage du bois à l'air libre en prenant en compte les effets du réchauffement climatique. Lessivage par les eaux de pluie, impact microbiologique des champignons : comment le bois évolue-t-il dans les conditions actuelles ? Pour aller plus loin, les données recueillies au sein des parcs à bois traditionnels de la tonnellerie seront comparées à celles constatées au sein d'un nouveau parc végétalisé, porteur de biodiversité. Les conclusions sur les apports structurels et sensoriels issus de cette étude au long cours viendront enrichir les propositions de la tonnellerie.

Which of the center's new areas of research specifically concern wood?

Two themes concern wood. The first is linked to resources and aims to establish a geography of forests. To this end, the CRD will be expanding its field of study. Our teams will be analyzing new oak provenances in Europe with the aim of mapping oak woodland, taking into account the influence of tree location on the organoleptic profile of wines and spirits. Another area for study focuses on aging conditions. We're going to take up the work carried out by CRD 25 years ago on open-air wood drying conditions, taking into account the effects of global warming. Rainwater leaching, the microbiological impact of fungi: how does the wood evolve under current conditions? To take this a step further, the data collected in the cooperage's traditional wood yards will be compared with that collected in a new yard, which features extensive plant coverage to promote biodiversity. The conclusions of this long-term study on structural and sensory contributions will feed into and extend the cooperage's proposals.

Sur quel sujet le CRD entend-il travailler pour mieux répondre aux nouvelles tendances et attentes des vignerons ?

Le CRD souhaite être en mesure d'accompagner la minéralité. Aujourd'hui, ce concept sensoriel demeure subjectif et mal identifié. Il renvoie à la fraîcheur, à une certaine acidité, à une verticalité, à l'association à un terroir, au vin blanc plus qu'au vin rouge. Mais on manque de données sur l'élevage et le potentiel de garde permettant de préserver cette minéralité. Pour conduire nos recherches sur ce sujet, le CRD va collaborer directement avec les vignerons, associés à ce projet, conduit à l'échelle internationale. Acteurs à part entière de nos travaux, ils seront impliqués dans la méthodologie à travers des dégustations. Nous souhaitons ainsi établir une géographie de la minéralité. À terme, nous souhaitons proposer une adaptation des conditions d'élevage en fonction du terroir et de la matrice du vin. Pour ce projet, nous nous appuyons aussi sur les technologies avancées dont l'IA afin de modéliser l'évolution de la minéralité durant l'élevage. Le développement de ces outils prédictifs devrait aussi permettre d'anticiper l'arrivée de la minéralité et de pouvoir, à terme, en fonction du vin, du terroir et des conditions d'élevage donner des directions aux vignerons pour favoriser la minéralité dans leurs vins.

Jusqu'à récemment vous conduisiez, au sein du CRD, des recherches plus particulièrement ciblées sur les spiritueux. Le centre va-t-il continuer ses travaux dans ce domaine ?

Bien sûr, nous poursuivons les travaux entamés depuis quelques années sur la contribution du fût neuf dans l'élevage du whisky. En utilisant des outils d'évolution prédictive, en transférant nos connaissances œnologiques à l'univers des spiritueux, nous souhaitons personnaliser notre accompagnement et pouvoir proposer aux distillateurs des fûts à même d'arriver à un profil cible et un whisky plus évolué plus rapidement.

What does the CRD intend to work on to respond more effectively to the new trends and expectations of winegrowers?

The CRD wants to be able to support minerality. This sensory concept is currently subjective and poorly identified. It refers to freshness, a certain acidity, a verticality, a connection with a terroir, and to white wine more than red wine. But we lack data on the aging and cellaring potential to preserve this minerality. To research this subject, the CRD will be working directly with the winegrowers involved in this international project. Key players in our work, they will be involved in the methodology through tastings. Our aim is to establish a geography of minerality. Eventually, we hope to be able to adapt aging conditions to suit the terroir and matrix of the wine. For this project, we will also use advanced technologies such as AI to model the evolution of minerality over the course of the aging process. The development of these predictive tools should also make it possible to anticipate the onset of minerality and, in time, depending on the wine, terroir and aging conditions, to make recommendations that will help winemakers encourage minerality in their wines.

Until recently, your research at CDR focused more specifically on spirits. Will the center continue its work in this area?

Of course, we're continuing the work we began a few years ago on the role of new barrels in whiskey maturation. By using predictive evolution tools, and transferring our oenological expertise to the world of spirits, we hope to personalize our support to offer distillers barrels that make it possible to achieve a target profile and a more evolved whiskey more quickly.

E
C
O
European
H
Characterization of
O
Oak origin

M
O
S
A
I
Q
Maturation of
Oak
Sustainability
And
Integrated
Quality

M
U
S
E
Minerality:
Understanding the
Signature of
Elevage

S
P
I
N
E
Spirit
Predictive extraction and
Integration of
New oak
Elements

Sous les grains, le vin

WINES BENEATH THE SANDS

Le promeneur flânant sur les hauteurs de la dune de Messanges, absorbé par le spectacle des bleus de l'eau et du ciel se mêlant à l'horizon, peut-il seulement s'imaginer que reposent à ses pieds quelques barriques de vin de Tursan? Le sable crisse sous les pas des marcheurs. Au large, le vent souffle. Sous terre, une silencieuse alchimie s'opère. Douze mois durant, enseveli à quatre mètres de profondeur, le vin vieillit, nimbé d'une fraîche obscurité. Dans l'ancre de la dune, pas de variations thermiques, ni de consume. Les anges, comme on dit, ne prélèvent pas leur part : cette évaporation naturelle qui, au chai, emporte une fraction du précieux nectar. Ici, l'année se passe sans aucun échange d'air. Et, lorsque les vignerons ouvrent les barriques après leur séjour souterrain, il n'est pas rare que le vin en jaillisse sous l'effet de la pression.

Imagine if you will a walker strolling along the top of the Messanges dune, absorbed by the spectacle of the blue water and sky blending into the horizon. Do they have any idea that a few barrels of Tursan wine are resting at their feet? The sand crunches under the feet of walkers. Offshore, the wind is blowing. And underground, a silent alchemy is at work. For twelve months, buried at a depth of four meters, the wine ages in a shroud of cool darkness. In the depths of the dune, there's no thermal variation, and no evaporation. The angels, as they say, don't get to "enjoy their share" as the natural evaporation that carries off a fraction of the precious nectar. Here, the year passes without any exchange of air. And when the winemakers open the barrels after their underground sojourn, it's not uncommon for the wine to gush out under pressure.





Une tradition médiévale

D'où vient cette pratique ? Cet élevage pour le moins singulier trouve ses origines dans la mémoire régionale des gabares. C'est à bord de ses larges embarcations à fond plat qu'au Moyen Âge les vins landais descendaient l'Adour. Parvenus à l'embouchure du fleuve, alors située à Vieux-Boucau-les-Bains, les capitaines confiaient au sable leur cargaison. Dans l'attente de leur départ vers les caves et tables des amateurs anglais ou néerlandais, les strates de sable protégeaient les vins des pillards malintentionnés comme des caprices du climat. Les siècles ont passé, la pratique s'est perdue, mais son souvenir ne s'est pas totalement effacé. Il faudra cependant attendre 1997 pour qu'elle renaisse : les vigneron de Tursan décidant cette année-là de redonner vie à cette technique ancienne d'élevage. Le sable offre-t-il véritablement un écrin bénéfique aux vins ? Pour le savoir, des essais sont conduits à Hossegor avec au départ une seule barrique. Les premiers tests se révélant concluants, l'aventure se poursuit. Depuis 2017, c'est sous la dune de Messanges que sont ensevelis les fûts, à sept ou huit mètres de profondeur. Les vigneron y disposent d'une concession de neuf ans, supervisée par l'Office National des Forêts, (ONF) qui veille à minimiser l'impact sur ce milieu fragile. L'office s'assure de la préservation des lieux dans le cadre de ce partenariat qui prévoit aussi qu'un euro soit reversé au bénéfice de cet espace naturel pour chaque bouteille vendue. Le rituel est désormais bien établi. En octobre, les vigneron exhument les barriques de l'année précédente et ensablent les nouvelles. Effectuer ces deux opérations en une seule et même fois permet d'épargner le site. En 2024, ce sont trois barriques de blanc et 14 de rouge qui ont été confiées au sable, puis remplacées en 2025 par cinq de blanc et 12 de rouge. Les quantités restent confidentielles, comme il sied à cette cuvée baptisée "Expérience." Une dénomination reflète d'un phénomène à part : sous le sable, dans une atmosphère saturée d'humidité, les échanges d'air sont quasi inexistant. Le vin y évolue autrement. Son caractère fruité se préserve avec davantage d'intensité. Quelques semaines après la mise en bouteille, une note iodée apparaît, tout à la fois subtile et mystérieuse. On ignore encore l'origine de cette touche marine, que certains lient au dépôt de moisissures se formant sur la partie extérieure des douelles. Quoiqu'il en soit, les dégustateurs et les amateurs apprécient une signature unique qui confère au vin l'empreinte de l'Océan.

A medieval tradition

Where does this practice come from? The origins of this unusual aging process can be traced back to the regional memory of the traditional gabare boats. In the Middle Ages, Landes wines were transported down the Adour in these wide, flat-bottomed vessels. Once they reached the mouth of the river, which was at Vieux-Boucau-les-Bains at that time, the captains entrusted their cargo to the sand. As these barrels waited to depart for the cellars and tables of English and Dutch connoisseurs, the layers of sand protected the wines from malicious looters and the vagaries of the climate. Centuries have passed and the practice has been largely lost, but not the memory of it. In 1997 it was revived, when the Tursan winegrowers decided to revive this ancient aging technique. Is sand really a beneficial setting for wines? To answer this question, tests were carried out in Hossegor, starting with a single barrel. With the first tests proving conclusive, the adventure continues. Since 2017, the barrels have been buried seven or eight meters below the Messanges dune. Winegrowers have a nine-year concession, supervised by the Office National des Forêts (ONF - French Forestry Commission), which takes care to minimize impact on this fragile environment. As part of this partnership, the ONF ensures the preservation of the site, and for every bottle sold, one euro is donated to the natural area. The process is now well established. In October, the winegrowers exhume the previous year's barrels and sand in the new ones. Performing these two operations at the same time helps protect the site. In 2024, three barrels of white and 14 of red were entrusted to the sand, to be replaced in 2025 by five of white and 12 of red. Quantities remain confidential, as befits this cuvée which is called "Experience". A name that reflects a very special phenomenon: under the sand, in an atmosphere saturated with humidity, air exchanges are virtually non-existent. The wine evolves differently. Its fruity character is preserved with even greater intensity. A few weeks after bottling, a subtle, mysterious salty note appears. We still don't understand the origin of this marine quality, which some link to mold deposits forming on the outside of the staves. Whatever the case, tasters and wine-lovers alike appreciate this unique signature, which gives the wine its oceanic character.



Sous le double signe du sable

En s'implantant à Messanges pour conduire leurs élevages souterrains, les vignerons de Tursan se sont rapprochés des parcelles produisant le fameux "rosé des sables", un vin IGP Landes né de ces terroirs sablonneux. De cette proximité a germé un nouveau projet. Encore à l'étude, il consisterait à faire vieillir ce rosé sous les dunes. Une cuvée placée sous le double signe du sable : née du sable et élevée dans le sable. En attendant, pour la cuvée "Expérience", le succès est au rendez-vous. Sa typicité séduit des amateurs en quête d'authenticité et de nouveaux arômes. Les vignerons de Tursan ne comptent pas s'arrêter là. Avec l'association AdourA*, ils ambitionnent de reconstruire des gabares landaises selon les savoir-faire anciens pour célébrer la mémoire fluviale. Plus ambitieux encore : une traversée de l'Atlantique à bord d'un vieux gréement en cours de reconstruction est à l'étude. Elle se ferait en collaboration avec des chercheurs espagnols ayant retrouvé la trace de vins de Tursan exportés jusqu'au Québec. C'est ainsi qu'entre terre et mer, sous les grains à Messanges, passé et avenir se mêlent au cœur de la dune.

→ * L'association AdourA a pour mission la restauration et la mise en valeur de la batellerie traditionnelle du fleuve Adour et de ses affluents. Elle s'attache à préserver et transmettre les savoir-faire liés à ce patrimoine fluvial unique.

The double influence of sand

By moving to Messanges to carry out their underground vinification, the Tursan winegrowers got closer to the plots that produce the famous "rosé des sables", an IGP Landes wine born of these sandy terroirs. A new project grew out of this proximity. Still being studied, it would involve aging this rosé under the dunes. A cuvée touched twice by sand: born of sand and raised in sand. Meanwhile, the "Experience" vintage has been a great success. Its distinctive character appeals to connoisseurs in search of authenticity and new aromas. The Tursan winegrowers have no intention of stopping here. Together with the AdourA* association, their ambition is to rebuild the traditional Landes gabare boats using century-old methods to celebrate the memory of the river. Even more ambitious: an Atlantic crossing aboard an old rig currently being rebuilt is also being considered. The project would be carried out in collaboration with Spanish researchers who have traced Tursan wines exported to Quebec. And so, between land and sea, under the sweeping sands of Messanges, past and future mingle in the heart of the dune.

→ * The mission of the AdourA association is to restore and promote traditional inland waterway transport on the River Adour and its tributaries. The association is committed to preserving and passing on the know-how associated with this unique river heritage.



THE EYE OF RESEARCH

L'ŒIL DE LA RECHERCHE

L'élevage de vins sous le sable constitue un modèle expérimental singulier pour l'étude des interactions entre environnement et évolution sensorielle. Les conditions microclimatiques observées sous la dune (température stable, obscurité permanente, humidité saturée et quasi-absence d'échanges gazeux) créent un milieu confiné susceptible d'influencer la dynamique sensorielle du vin, les cinétiques d'oxydation et d'évaporation y étant considérablement ralenties. Cette évolution atypique pourrait moduler la perception de la "minéralité", terme sensoriel complexe associant des sensations de fraîcheur, de tension et de salinité. En bouche, elle se traduit par une trame droite et précise, et une impression de verticalité rappelant la colonne vertébrale acide qui structure le vin. L'équilibre entre densité, énergie, et allonge saline confère une sensation d'élan et de profondeur. Sur le plan aromatique, la minéralité évoque des nuances d'iode, de pierre humide ou d'air marin, renforçant la pureté et la netteté du profil.

Dre Magali Picard, Centre de Recherche Demptos (CRD)

Aging wines under sand is a unique experimental model for studying the interactions between environment and sensory evolution. The microclimatic conditions observed under the dune (stable temperature, permanent darkness, saturated humidity and virtually no gas exchange) create a confined environment likely to influence the sensory dynamics of the wine, as oxidation and evaporation kinetics are considerably slowed down. This atypical evolution could modulate the perception of "minerality", a complex sensory term combining sensations of freshness, tension and salinity. On the palate, it reveals itself in a straight, precise structure, and an impression of verticality reminiscent of the acid backbone that structures the wine. The balance between density, energy and saline length gives a sensation of momentum and depth. Aromatically, the minerality evokes nuances of iodine, wet stone and sea air, reinforcing the purity and cleanliness of the profile.

Dr Magali Picard, Demptos Research Center (CRD)



Direction de la publication / Publication director
François Witasse pour Demptos

Direction artistique / Art director
Studio Graine - studio-graine.com

Direction de l'édition et rédaction / Publishing director
Frédérique Nguyen-Huu Rouberol - fred-nhr.fr

Coordination
Charlotte Theliol et Dominique Gornes
pour Demptos

Photo / Photography
Anna Bloom, Julie Rey, Charlotte Bommelaer, Adam Emballage, Château Dauzac, Chantier Naval Bonnin, Anne Lanta, Burrowing Owl, Kaneroku Matsumoto-en, Press Lib et Vignerons de Tursan. Amy Michell, Brian Lasenby et Castle City Creative pour iStock. Juho Luomala, Serge Karpow, Sue Winston, Febe Vanermen, Tim Foster et Gabriella Clare Marino pour Unsplash. Ivonne Arceo et Ivan S pour Pexels. Elena Alex pour Adobe Stock. Toan Nguyen pour Pixabay. Illustrations : IA et Freepik

Merci à / Thanks to
Karine Marsilly, Yannick Glangetas, Kent MacDonald, Hiroki Matsumoto, Régis Laporte.

La Tonnerrie Demptos s'engage dans une gestion responsable en sélectionnant des papiers fabriqués à partir de fibres et de bois provenant de forêts gérées durablement.

© 2026 Demptos Tous droits réservés / All rights reserved

OAKS & MORE



N°01 – 2017



N°02 – 2018



N°03 – 2019



N°04 – 2020



N°05 – 2021



N°06 – 2022



N°07 – 2023



N°08 – 2024



HORS SÉRIE

Pour compléter votre collection / To complete your collection → contact@demptos.fr

N°9

2026 – 2027

UNE SAGESSE RETROUVÉE

LE PARADOXE DEMPTOS

PLIEUR DE BOIS

ÉCLATS ET LUMIÈRES

UN NECTAR VENU DU FROID

UNE HISTOIRE DE VIGNOBLES ET D'EAUX

RENCONTRE AVEC KENT MACDONALD

DU SABRE AU FUMOIR, NAISSANCE D'UN THÉ RARE

ENTRE TERROIR ET FORÊT

SOUS LES GRAINS, LE VIN