

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.

Todo empieza en el bosque. Allí donde los robles crecen despacio, modelados por las estaciones y por ese tiempo largo que confiere a la madera su fuerza y su elegancia.

De este árbol nace la barrica y, con ella, un diálogo paciente entre la madera y el vino. Un diálogo hecho de gestos precisos, transmitidos de generación en generación: seleccionar la madera, tostarla, ensamblarla. En el taller del tonelero, la madera se convierte en algo más que un simple recipiente. Se vuelve compañera del vino, revelando sus matices y acompañando su evolución.

En este número, le proponemos seguir este hilo que une el bosque, el artesano y el viticultor. Desde los saberes ancestrales hasta las exploraciones actuales, estas páginas relatan la historia de un oficio en constante movimiento, donde la herencia inspira nuevas ideas y donde se siguen escribiendo nuevas páginas.

Porque el tiempo de la madera y el del vino también son tiempos de adaptación y de transformación. Cada barrica lleva en sí esta promesa: la del tiempo que revela.

Buena lectura.

François Witasse — Président



5

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

INVITADA
**Bajo la influencia de la luna:
una sabiduría reencontrada**

10

PATRIMOINE VIVANT
**Bicentenaire et moderne :
le paradoxe Demptos**
PATRIMONIO VIVO
**Bicentenario y moderna:
la paradoja Demptos**



19

GESTES / **Pleur de bois**
GESTOS
Plegador de madera



25

ANNIVERSAIRE
Éclats et lumières
ANIVERSARIO
Destellos y luces

27

VINS DU MONDE
**LES VINS DU PAYS
DE L'ÉRABLE**
VINOS DEL MUNDO
**LOS VINOS DEL PAÍS
DEL ARCE**



28 **Un nectar venu du froid**
Un néctar procedente
del frío

32 **Une histoire**
de vignobles et d'eaux
Una historia de viñedos
y aguas

38 **Rencontre avec**
Kent MacDonald
Encuentro con
Kent MacDonald



44

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

AROMES
De la catana al ahumadero,
el nacimiento de un té
excepcional

50

RECHERCHE ET INNOVATION
Entre terroir et forêt

INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
Entre terruño y bosque



54

AUTREMENT
Sous les grains, le vin

DE OTRA MANERA
Bajo los granos, el vino



Sous l'influence de la lune : une sagesse retrouvée

BAJO LA INFLUENCIA DE LA LUNA:
UNA SABIDURÍA REENCONTRADA

Par Karine Marsilly

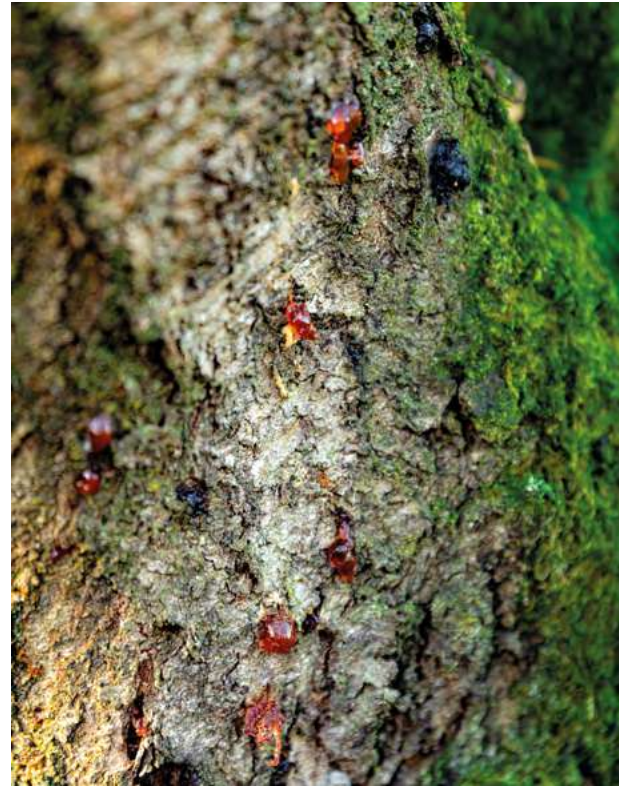
Mieux comprendre le fonctionnement de notre planète pour initier les enfants à l'envie de découvrir le monde, le comprendre et le respecter : telle était mon ambition première. Je me suis finalement tournée vers un métier qui répondait parfaitement à mon besoin d'observer les lois régissant le vivant, 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.

Comprender mejor el funcionamiento de nuestro planeta para despertar en los niños el deseo de descubrir el mundo, comprenderlo y respetarlo: esa fue mi ambición inicial. Finalmente, me incliné hacia una profesión que satisfacía perfectamente mi necesidad de observar las leyes que rigen lo vivo: la de arborista trepadora, "generalista" del árbol. Para mí, los grandes vegetales están en el centro de todo ecosistema y, por ello tenía que comprender su modo de vida.



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 éblouie. 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.



Siempre atenta a todos los estudios científicos sobre los árboles, decidí observar las reacciones a las podas que podía realizar en todas las estaciones. Al inicio de mi carrera como jefa de obra en espacios naturales, los profesionales preferían las podas invernales, que según ellos "*debían hacerse cuando ya no había savia.*". Ante esto, me preguntaba: ¿cómo pueden mantenerse vivas las células durante tanto tiempo sin hidratación?

Un día, a mediados de diciembre, al talar un arce sicómoro justo antes del invierno, mientras mi motosierra apenas empezaba a cortar la base del tronco, quedé completamente salpicada. ¿Estaba este árbol "conectado" a alguna red? Aparentemente no. Entonces recordé las clases que daba a mis alumnos sobre el fenómeno de las mareas en nuestras costas del Canal de la Mancha. Empecé a comparar los horarios de las mareas con el flujo de savia que brotaba de los tocones y me di cuenta de que la presión ejercida sobre la savia coincidía efectivamente con esos horarios. Sin estar cerca del mar, podía observar la marea subiendo y bajando en los canales de savia recién cortados.

Sans être en bord de mer, je pouvais observer la marée montante et descendante dans les canaux de sève fraîchement coupés. Sin estar cerca del mar, podía observar la marea subiendo y bajando en los canales de savia recién cortados.

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 50cm 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'affinait. 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.

El fenómeno de las mareas nos revela la magnitud de la influencia lunar sobre la Tierra, así como sobre el suelo y los vegetales. Las mediciones realizadas por científicos mediante datos satelitales incluso han mostrado que la corteza terrestre se eleva hasta 50cm durante la pleamar. Todos los seres vivos son sensibles a esta influencia, especialmente los vegetales, cuyos líquidos internos fluctúan.

A base de experiencias y observaciones, nuestros antepasados acostumbraban a organizar sus actividades según los ciclos lunares para obtener el máximo beneficio. La tonelería, arte de excelencia, no es una excepción. La calidad de los taninos influye directamente en la estructura y la capacidad de envejecimiento de los grandes vinos. Estos compuestos esenciales para su conservación, al igual que muchos otros procedentes de la madera de roble, contribuyen a la alquimia del envejecimiento en barricas.

La puesta a punto de herramientas cada vez más precisas, como los láseres de medida de elevación, permitió a los investigadores establecer que, durante las fases de luna creciente, los árboles se elevaban unos centímetros, mientras que su tronco se afinaba. Como si, al alejarse de la Tierra, la luna ejerciera una "aspiración". Por el contrario, durante la fase de luna menguante, cuando se acerca a nuestro planeta, los árboles pierden algo de altura y su "circunferencia" aumenta. Esto provoca una presión de aumento de savia más abundante en luna creciente, mientras que la madera se seca en luna menguante. Con base en estas observaciones, ya no me permito podar un árbol resinoso o de hojas valiosas durante la luna creciente, para evitar un flujo excesivo de savia.



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 !

Empecé a observar la humedad de la madera que cortaba y a anotar las diferentes reacciones de los árboles: cierre de los cortes, vigor de los brotes, aparición de parásitos... Sin embargo, en nuestras observaciones humanas tendemos a hablar de otro ciclo lunar, el creciente y menguante, es decir, el aumento o reducción de la luz solar reflejada. Este ciclo corresponde a otra necesidad de los vegetales: la luz. De hecho, durante el aumento de la luminosidad nocturna hasta la luna llena, la fotosíntesis puede continuar incluso de noche. Así, los vegetales más vigorosos pueden producir más azúcares, lo que les exige usar más agua.

Llegué a la conclusión de que la madera más seca se cortaba en luna menguante y también decreciente, y que durante estas fases la madera no se pudría y los brotes eran menos numerosos. Asimismo, ya no observaba que se formaran grietas en la madera seca durante el corte en fases lunares de secado. Los antiguos forestales tenían toda la razón al talar árboles en fases lunares precisas, para que la viga de roble recién colocada no se deformara ni se agrietara al secarse. También se nota que no es necesario tratar la madera cuando se corta en fase de secado, ya que no sufre ataques de parásitos.

Llamada de urgencia para atender vegetales en sufrimiento, lamentablemente he sido testigo de "muertes súbitas" de árboles después de podas drásticas realizadas en momentos específicos, como el apogeo o perigeo lunar. Estas influencias, llamadas "nodos lunares", corresponden al momento exacto en que la luna, en su rotación alrededor de la Tierra, cruza la eclíptica - el plano sobre el cual la Tierra gira alrededor del sol. Se observa que estos nodos generan una perturbación energética, y cuanto más cerca del momento exacto del nodo, más perjudicial es la influencia. De esta manera también he podido eliminar árboles invasores sin recurrir a productos químicos. Así, incluso las especies que se usan en rebrotes se pudren rápidamente y casi no producen retoños. Siempre acompañada de un buen calendario lunar, organizo distintos tipos de trabajos de poda según las necesidades, mejorando la calidad de mi trabajo sobre los árboles, ¡para su mayor beneficio!



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).

Jefa de obra para la preservación de espacios naturales y después arborista trepadora y formadora en la poda consciente de árboles ornamentales, Karine Marsilly observa las reacciones de los grandes vegetales que mantiene con sierra japonesa desde hace más de 20 años. Autora de "Ma vie avec les arbres" (Mi vida con los árboles) publicado en 2021, y promotora de "Nous étions la forêt" (Éramos el bosque) de Agathe Charnet (2024), está en el centro del documental "Croire aux arbres" (Creer en los árboles) dirigido por Damien Fritsch en 2025.

Bicentenaire et moderne : le paradoxe Demptos

BICENTENARIA Y MODERNA:
LA PARADOJA DEMPTOS

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.

Cristalería, óptica de precisión, textil de lujo, ebanistería y tonelería... ¿Qué tienen en común oficios tan diversos como una lista heteróclita? Cada uno perpetúa, a su manera, saberes únicos y los hace evolucionar para transmitirlos mejor a las generaciones futuras. En julio de 2025, la tonelería Demptos se incorporó al selecto club de las Empresas del Patrimonio Vivo (EPV). Este sello, que solo pueden ostentar alrededor de 1.000 empresas francesas, reconoce el mantenimiento de una tradición ancestral, una notoriedad consolidada y un compromiso sólido en materia de responsabilidad social. ¿Qué significado tiene esta distinción para una casa que celebraba también este año sus 200 años de existencia? Sabine Witasse (Responsable de Calidad) y Léa Baudy (Responsable de Recursos Humanos) analizan su alcance, así como la adecuación entre el modelo de la tonelería y los criterios de este sello.



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.

Orgullo colectivo

“El sello EPV encaja perfectamente con nuestra actividad”, comienza Sabine Witasse. Con dos siglos de historia, la tonelería Demptos encarna plenamente el concepto de patrimonio vivo. La empresa combina herencia artesanal y visión de futuro. Sin embargo, la obtención del sello no es automática. “En nuestro caso, fue el resultado de un largo proceso, de más de un año, que implicó a todo el personal”.

De ello se deriva un “orgullo colectivo” tanto más legítimo cuanto que recompensa valores fundamentales que constituyen verdaderos pilares de la empresa: la formación, la transmisión de los conocimientos y el compromiso en materia de responsabilidad social y medioambiental.

Constancia a prueba del tiempo

En el corazón del oficio, el sello EPV reconoce en Demptos un saber hacer y una constancia tanto en su sector de actividad como en su territorio, una cuidadosa selección de las materias primas y un proceso de fabricación controlado que permite producir barricas homogéneas a lo largo del tiempo. El dominio del tostado, la precisión de los ensamblajes y la maduración controlada garantizan la repetibilidad de los productos de la tonelería en el tiempo. Esa constancia del saber hacer cuenta ahora con el reconocimiento oficial del sello.

Responsabilidad natural

“La madera es una materia prima fantástica por su capacidad única de valorizar un recurso renovable a lo largo de todo su ciclo de vida. Desde la gestión sostenible de los bosques hasta la transformación en barricas, la madera permite reducir la huella de carbono y prolongar la vida útil de los recursos. Los residuos del sector -virutas, serrín y recortes- se reintegran en nuevas cadenas de producción, alimentando por ejemplo la fabricación de paneles o de combustibles ecológicos”, continúa Sabine Witasse. Esta lógica de reutilización, reciclaje y valorización energética contribuye a sostener una transición ecológica ambiciosa.



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 braseiros 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.

Para el aprovisionamiento, Demptos, que cuenta con la certificación PEFC, trabaja esencialmente con macizos forestales gestionados de manera sostenible. Los recortes de madera generados en el proceso de fabricación se aprovechan íntegramente. Se destinan principalmente a alimentar los braseiros de tostado, aunque también pueden transformarse en material para acolchado o en leña destinada a particulares, que a menudo residen en el entorno inmediato de la tonelería. No se desperdicia nada: “Recortes de madera, metal, cartón y plástico: reciclamos y revalorizamos hasta el 98% de nuestros residuos”. Los locales y los espacios verdes de la tonelería constituyen un enclave industrial singular, implantado en un entorno preservado. La tonelería Demptos está rodeada de amplios terrenos que integran el parque de madera. Este marco natural, poco común para un lugar de producción, es apreciado asimismo por otros visitantes a los que les gusta transitar por él y, en ocasiones, detenerse, como corzos, jabalíes, gallinas y gallos del vecindario. La tonelería contempla, además, la creación de aperturas en sus vallados con el fin de favorecer el respeto de los corredores ecológicos y permitir el tránsito de estas diversas especies a través de sus instalaciones.

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.

Transmisión

“En materia de formación nos encontramos en una situación muy específica”, señala Léa Baudy. En Francia, únicamente tres centros garantizan la transmisión del saber hacer tonelero (en Borgoña, Charente y Aquitania). Los efectivos de cada promoción no bastan para cubrir las necesidades del conjunto de la profesión. Así, en 2025, el CFPPA de Blanquefort formó tan solo a seis titulados. Para paliar esta carencia, la tonelería Demptos recurre a un proceso de transmisión interna del conocimiento, desde las generaciones más veteranas hacia las más jóvenes. Una vez formados, los toneleros permanecen en la empresa. “La rotación es reducida; varios colaboradores han llegado incluso a transmitir el oficio a sus hijos, que han venido a trabajar a su lado”. Los empleados cuentan con la posibilidad de formarse a lo largo de toda su trayectoria profesional. Gestos, nuevas técnicas, especialización: se fomenta la polivalencia con objeto de reforzar el atractivo del oficio. La tonelería procura asimismo dar a conocer sus conocimientos en ocasión de jornadas de puertas abiertas organizadas varias veces al año. Acoge regularmente a estudiantes procedentes de escuelas de comercio (Kedge Business School), de programas de ingeniería (École d’ingénieurs de Purpan), de enología (Diploma Nacional de Enólogo, DUAD), así como de otras formaciones en los ámbitos del vino y de las bebidas espirituosas. Para estos futuros profesionales, “estas visitas aportan una nueva perspectiva sobre nuestro sector de actividad, así como una mejor comprensión de los productos que fabricamos”. ¡Los más jóvenes tampoco quedan al margen! Los alumnos de educación secundaria, por supuesto, pero también los escolares de primaria, que muy a menudo salen de estas visitas -altamente visuales y didácticas- con “estrellas en los ojos”. “Atraer tanto a pequeños como a mayores y darles a conocer este patrimonio cultural regional forma parte de nuestras misiones, puesto que nos corresponde transmitirlo y preparar nuestro futuro”.

Visión

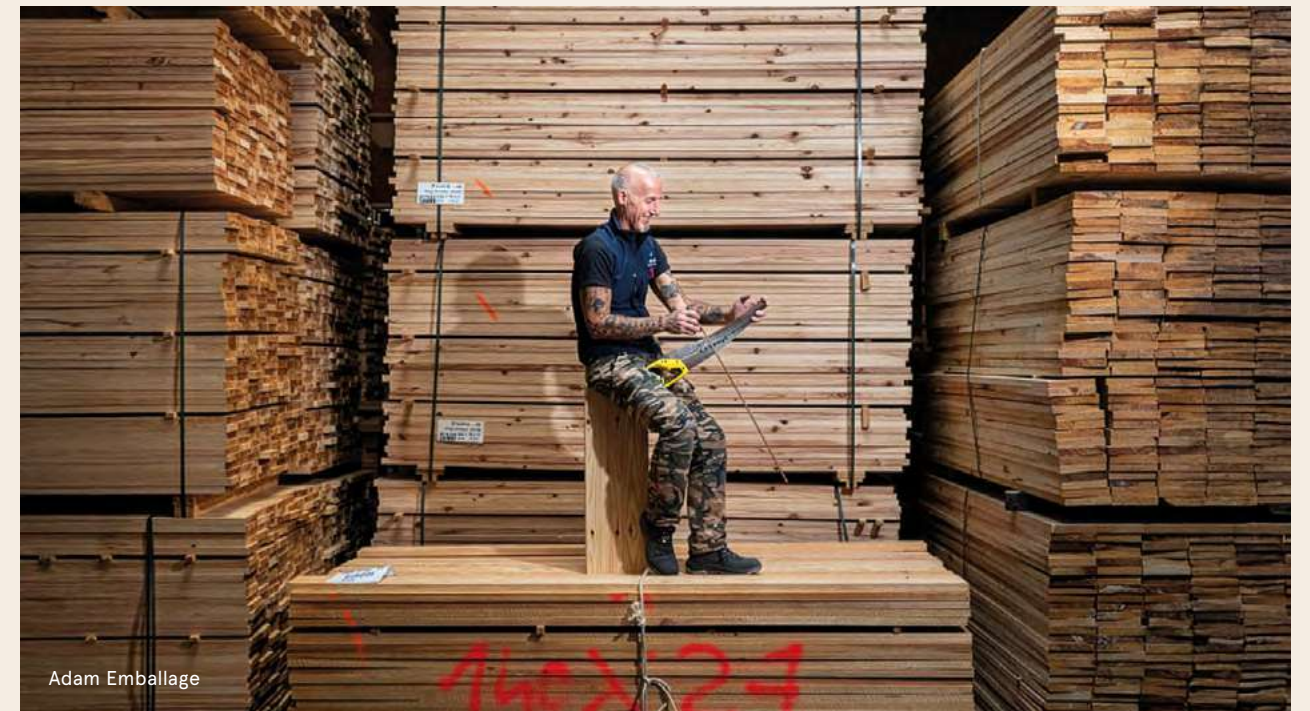
Ser una empresa del patrimonio vivo implica mantenerse en movimiento permanente y buscar constantemente avanzar. Para preservar los conocimientos, es necesario hacerlos evolucionar con las técnicas de su tiempo. Combinando a diario tradición e innovación, la tonelería Demptos sigue escribiendo nuevos capítulos de su historia. La adquisición de equipos tecnológicos de vanguardia y de las competencias necesarias para su correcta utilización permite conciliar el gesto ancestral con la precisión contemporánea. La tonelería se apoya asimismo en los trabajos del Centro de Investigación Demptos (CRD) para dar respuesta a los retos actuales de los sectores del vino y de las bebidas espirituosas.

Une économie du savoir-faire ancrée dans un territoire

UNA ECONOMÍA DEL SABER HACER ANCLADA EN UN TERRITORIO

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.

En Saint-Caprais-de-Bordeaux y su entorno, se puede hablar con propiedad de un “ecosistema” Demptos. Este arraigo al territorio se inscribe en el largo plazo. Se perpetúa y se mantiene gracias a los colaboradores de la Casa, que en su gran mayoría residen a menos de 20 minutos de las instalaciones de la empresa y de su cuna histórica en la región de Burdeos. La tonelería mantiene vínculos sólidos con su municipio y su región. Su cadena de valor integra mayoritariamente a actores locales con objeto de favorecer la economía del territorio. Aplica la misma lógica en sus procesos de contratación y está comprometida con un mecenazgo local, tanto deportivo como cultural, destinado a sostener la vitalidad de su entorno. Con la obtención del distintivo EPV, la tonelería Demptos se incorpora al núcleo de excelencia de las empresas girondinas del patrimonio vivo que, como ella, proyectan los conocimientos regionales más allá de las fronteras del departamento y del país. Tres dirigentes, vinculados a la tonelería Demptos ya sea por su ámbito de actividad o por el uso de una misma materia prima -la madera-, han aceptado compartir su experiencia.





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.

“En Château Dauzac élaboramos vino desde 1545. Ser una empresa viva significa que nuestra larga historia no nos impide ser innovadores. Es avanzando como se construye nuestra tradición. La tradición de hoy es la innovación de ayer. El distintivo EPV es fundamental en lo que respecta a la preservación y la defensa de nuestros patrimonios y conocimientos. Pone de relieve el hecho de que somos una empresa francesa, propiedad de una familia francesa, profundamente anclada en un territorio, con la voluntad de perpetuar nuestro anclaje territorial y nuestras tradiciones.”

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, fundada en 1880 y situada en Sainte-Hélène (Médoc), es la manufactura de embalajes de madera más antigua de Francia.

“Inicialmente, para nosotros, el distintivo EPV fue una manera de poner en valor el saber hacer en el seno de la empresa. Llegó como reconocimiento de un saber hacer que no corresponde a ninguna certificación profesional. Hoy en día, este sello sigue siendo un medio para destacar nuestras competencias y especializaciones, con objeto de atraer mano de obra cualificada y mantenerla en el empleo. Para nosotros, la cuestión del territorio es de una importancia capital. El sello EPV y las distintas certificaciones en materia de RSE permiten poner de relieve el rigor en nuestros aprovisionamientos - todos ellos de origen local- así como la importancia de los retos vinculados al desarrollo sostenible a nivel de nuestro territorio ¿Cómo innovar, continuar y diversificarnos desde ahora a 2030, respondiendo a necesidades locales? Esa es la cuestión a la que debemos responder recurriendo a actores regionales en nuevos ámbitos de actividad: la construcción, la agricultura y el sector alimentario.”



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. Situado en La Teste-de-Buch desde 1865, es el astillero familiar más antiguo de Francia dedicado a la construcción de embarcaciones de madera.

“El secreto de las empresas que perduran reside en haber sabido adaptarse a la modernidad. Y eso es precisamente lo que reconoce el distintivo EPV, que constituye asimismo una fuente de reconocimiento y de orgullo para todos nuestros empleados. Nuestro compromiso con la salvaguarda y la evolución de los conocimientos se refleja diariamente a través de los procesos de transmisión interna dentro de la empresa. Trabajamos para conservar el saber hacer mediante la creación de binomios intergeneracionales. Actualmente, en el taller contamos con un pintor barnizador excepcional. Dado que no existe una formación específica para esta actividad concreta, desde hace dos años trabaja junto a un joven de 18 años. Es una manera eficaz de preservar y perpetuar esta especialización. Hemos desarrollado una estrecha colaboración con el Lycée de la mer de Gujan-Mestras, donde se imparte la formación de carpintero de marina. Además, en vínculo directo con el Ministerio de Educación, participamos activamente en la modernización de este título. Si podemos actuar como interlocutores de esta institución, es gracias a nuestra experiencia, pero también al reconocimiento que aporta el sello EPV.”



Plieur de bois

PLEGADOR DE MADERA

Fervent défenseur d'une longue tradition artisanale, Yannick Glangetas façonne, dans son atelier charentais, des cercles en châtaignier destinés à parer les barriques des vins et spiritueux les plus prestigieux. Ferviente defensor de una larga tradición artesanal, Yannick Glangetas da forma, en su taller de Charente, a aros de castaño destinados al cerclado exterior de las barricas de los vinos y espirituosos más prestigiosos.

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.

En un rituel inmutable, cada día el aroero o flejador recorre las parcelas familiares. Bajo la intensa luz del sol estival o entre las brumas otoñales, en todas las estaciones, camina por estos montes impregnados del característico aroma del castaño. Los observa con detenimiento para protegerlos mejor. Es allí donde crece la materia prima. Sin ella, no hay aro. Como artesano y responsable, "mima" estos bosques que le proporcionan el recurso arbóreo y, en particular, la especie idónea por sus cualidades de flexibilidad y resistencia entre las 33 especies existentes.

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 continuelle 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'imaginait 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.



Proteger la materia prima

Más que nunca, debe prestar especial atención a esta vegetación sometida a las duras inclemencias de un clima que se ha vuelto a la vez demasiado húmedo y no lo suficientemente frío. Las enfermedades de la madera y del suelo se suman ahora a los depredadores tradicionales, que son los corzos y los ciervos. En conjunto, exige una presencia experta y constante para permitir que el bosque se regenere y mantener el equilibrio de una rotación sostenible de estos vegetales. En efecto, los brotes jóvenes necesitan entre cuatro y cinco años para alcanzar la madurez necesaria y convertirse en varas destinadas a aros.

Herederero de los fabricantes de aros que originalmente servían para sujetar las duelas y conformar las barricas, Yannick perpetúa los gestos y el saber hacer de los antiguos flejadores y defiende una cierta visión de la excelencia a la francesa. De los mil aroeros que, a comienzos del siglo pasado, abastecían los viñedos de Burdeos y Cognac, solo queda él. Actualmente es el único aroero que trabaja a tiempo completo y vive de esta actividad, a diferencia de sus escasos colegas que aún ejercen en Dordogne y Haute-Vienne, pero solo algunos meses al año. En la familia Glangetas se dobla la madera desde 1912. Esta cadena de sucesión estuvo a punto de romperse.

En 1998, Yannick terminó su bachillerato en gestión y administración de empresas agrícolas. En aquel momento no se imaginaba que retomaría la actividad. Acudió al taller para prestar un apoyo puntual, pero lo que debía ser una ayuda temporal se prolongó. Al cabo de seis meses, "como imprégnado por el oficio", decidió quedarse. Para formar lo y que pudiera tomar el relevo dignamente, su abuelo retrasó cuatro años su jubilación. Desde entonces, entre el cálido aroma de la madera recién hendida y el crujido regular de la cuchilla de desbaste, Yannick aprendió los miles de gestos minuciosos que hacen a un verdadero maestro aroero.



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'antré 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.

Las palabras para hacerlo

Olor a madera recién cortada, haces de luz en los que danzan el serrín y el polvo: en el taller de un aroero reina una atmósfera única. Al ritmo de los golpes que transforman la materia, el trabajo se realiza según un ballet perfectamente orquestado, arraigado en una larga tradición. Cada oficio tiene su propio glosario, y los aroeros no son la excepción: su actividad se define por herramientas y gestos muy precisos. Para fabricar el aro se comienza con el podón, utilizado para eliminar las imperfecciones del tallo. Así se corrigen bajo la hoja nudos y pequeños defectos, y el sonido seco acompaña la precisión del movimiento. Luego se abre la madera en dos, tres o incluso cuatro partes: es la etapa del hendido, la más delicada. Este gesto, el más difícil de dominar, exige seguir perfectamente la fibra de la madera sin forzarla. Después viene el trabajo con la cuchilla de desbaste, que el artesano comparte con el tonelero. Protegido del filo por un delantal de cuero llamado "conciencia", el flejador maneja la cuchilla con movimientos amplios y fluidos —una auténtica danza de la madera para perfeccionar la regularidad de las varas. La etapa final, el curvado, consiste en comprimir la fibra para conferirle su característica forma de luna antes de colocarla en un escantillón, un molde de diámetro variable según el aro que se desea formar.



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.”*

Regiones y tipos de aros

Los aros elaborados de este modo se agrupan en haces de 24 unidades. Su tamaño varía según el destino. Compuestos por varas de siete u ocho pies de longitud, se envían a las bodegas de las grandes casas de Borgoña o Burdeos. Las barricas de Burdeos llevan cuatro aros colocados en los extremos, mientras que las piezas de Borgoña incorporan aros en los extremos y en el centro. El trabajo del aroero también está presente en algunas grandes bodegas de Cognac, como revestimiento de los toneles de gran capacidad. Sea cual sea su destino final, estos aros de castaño se elaboran al servicio de la excelencia.

Mantener vivo el oficio

Para Yannick, la continuidad de su actividad pasa por la formación y la transmisión, algo que practica a diario al compartir su saber hacer con sus dos empleados. También depende de su capacidad para innovar y hacer evolucionar el oficio, imaginando soluciones que mejoren el proceso de fabricación. Desde 2022, su taller cuenta con una nueva máquina, diseñada por él mismo. Este prototipo único, cuyo desarrollo requirió cinco años de trabajo, facilita la etapa del hendido. Ahora la máquina realiza el esfuerzo físico inicial, que el artesano perfecciona y ajusta manualmente para lograr una regularidad óptima. Desde su taller en Rognac, produce cada año 1.200 haces, es decir, 28.800 aros, cada uno de los cuales requiere tres horas y media de trabajo. Año tras año, la demanda sigue siendo elevada. Los clientes compiten por acceder a esta producción de alta calidad. Entre ellos, solo algunos socios, como la Tonelería Demptos, que confía en él desde hace muchos años, tienen el privilegio de vestir sus barricas con los aros elaborados por quien se esfuerza por *“servir siempre del mejor modo y con buen criterio.”*

EL ROSAL DE LAS BODEGAS

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.

Al igual que el rosal cuyas flores coloridas salpican las hileras de viñedos y actúan como centinelas, en la bodega, el castaño que compone los aros protege las duelas de los toneles que reviste. Esta madera más tierna, preferida por las plagas, es atacada antes de que los insectos se dirijan al roble de las barricas. Además de esta función protectora, los aros servían antiguamente para el cerclado de los toneles antes de la generalización del acero.





Éclats et lumières

DESTELLOS Y LUCES

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.

Un recorrido en imágenes por las celebraciones organizadas con motivo del bicentenario de la Tonelería Demptos. Llenas de emociones y colores, reunieron a socios y colaboradores en torno a los valores artesanales, humanos y de excelencia que, desde hace dos siglos, constituyen el alma de esta Casa.



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.

Los néctares de Canadá proceden de un viñedo reciente. Más allá de los vinos
de hielo que han forjado su reputación fuera de sus fronteras, el país ofrece
hermosos descubrimientos nacidos de una miriada de terruños.

LES VINS DU PAYS DE L'ÉRABLE

LOS VINOS DEL PAÍS DEL ARCE

**Un nectar venu du froid / Une histoire de vignobles
et d'eaux / Rencontre avec Kent MacDonald**

**Un néctar procedente del frío / Una historia de viñedos
y aguas / Encuentro con Kent MacDonald**



Un nectar venu du froid

UN NÉCTAR PROCEDENTE DEL FRÍO

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.

¡Ahora se ha roto el hielo entre ustedes! Sus papilas gustativas y su paladar acaban de descubrir la intensidad y la complejidad aromática de los vinos homónimos: estos néctares nacidos del hielo se han convertido en los embajadores de los viñedos canadienses.



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.



Su creación se remonta al siglo XVIII y tuvo lugar en Alemania. Como suele ocurrir, fue fruto del azar y de un invierno precoz que sorprendió a los viticultores de la época. Pese a estas heladas, decidieron vendimiar y vinificar para no perder su cosecha. De estas uvas atrapadas por el frío se obtuvo un zumo concentrado en azúcar y rico en aromas. Había nacido el "Eiswein". Dos siglos más tarde, estos vinos experimentaron un segundo nacimiento en el continente norteamericano. Aprovechando el potencial de su clima invernal, los viticultores de Ontario y Quebec desarrollaron su propio saber hacer a partir de la década de 1970*. La idea era buena y la iniciativa se vio recompensada dos décadas más tarde con la concesión del Gran Premio de Honor Vinexpo a un vino** de hielo.



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.

Los vinos de hielo cultivan sus diferencias. Se caracterizan por una vendimia tardía. La cosecha se realiza entre finales de diciembre y comienzos de marzo. Da lugar a un curioso ballet, el de los vendimiadores privados de sueño que salen a recoger las uvas en plena noche. Su tarea se lleva a cabo en un entorno gélido. La vendimia se realiza a una temperatura situada entre -8°C y -12°C, condición necesaria para que solo se congele el agua contenida en la uva, mientras que los azúcares y los aromas se concentran en ella. Los frutos recogidos se transportan directamente a la bodega, donde se presan aún envueltos en su capa de escarcha. Ahí es donde ocurre la magia. El agua cautiva permanece en las bayas en forma de cristales y el jugo se libera en una lenta sucesión de gotas rebosantes de sabor. Este prensado en frío mantiene la rareza, ya que induce rendimientos muy bajos, cerca de diez veces inferiores a los de los vinos tradicionales. A continuación, se produce la fermentación, que dura varios meses. La razón de esta necesaria lentitud reside en la extrema concentración del mosto, que opone cierta resistencia y ralentiza la acción de las levaduras en la transformación de los azúcares en alcohol. El resultado son vinos excepcionales que se distinguen incluso por su envase. Dotados de una silueta tan estilizada como esbelta, sus elegantes botellas contienen estos delicados vinos dulces que preservan sus notas afrutadas. Frutas tropicales, albaricoque confitado, miel y cítricos se mezclan para seducirnos con su característico sabor dulce y acidulado.

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

* El vino de hielo representa más del 50% del valor de las exportaciones de vino canadiense. ** Vino de hielo Vidal 1989 de Inniskillin.



Une histoire de vignobles et d'eaux

UNA HISTORIA DE VIÑEDOS Y AGUAS

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 vibrantes 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.

En las brumas matinales, el suave canto de una reinita rayada marca el ritmo de su avance. Detenidas en su migración, las mariposas monarca convierten el batir vibrante de sus alas en un follaje anaranjado en los árboles del litoral. Más lejos, una franja de arena precede los reflejos del amanecer sobre el agua. Bienvenido a la isla Pelée. Es aquí, en este entorno salvaje y discreto, donde en 1871 se creó el primer dominio vitivinícola de Canadá. Beneficiada de un clima templado, la mayor de las islas del lago Erie alberga aún hoy un viñedo de 280 hectáreas.



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

Quando el tiempo está despejado, las torres de Toronto se perfilan en el horizonte, mientras que más abajo los dominios salpican el paisaje rural.

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.

Más conocido por sus Montañas Rocosas y sus bosques boreales, Canadá cuenta sin embargo con territorios vitivinícolas caracterizados por una gran variedad de terroirs. El país que los vikingos denominaron "Vinland" debido a la abundancia de vides silvestres que descubrieron allí, ofrece tierras especialmente propicias para la viticultura. Aunque los intentos de domesticar la vid fueron infructuosos durante mucho tiempo, las cosas han cambiado significativamente y ahora hay cerca de 700 dominios vitivinícolas. La geografía vitícola canadiense se extiende de este a oeste por todas las zonas en las que la presencia del agua atenúa el rigor del clima. Con el 57,7% de la superficie vitícola nacional, Ontario es la primera región productora. A orillas del lago Erie, en el condado de Prince Edward y en la península del Niágara, sus viñedos se arraigan alrededor de estas cuencas lacustres que ofrecen panoramas espectaculares. No muy lejos de las míticas cataratas, cuando el tiempo está despejado, las torres de Toronto se perfilan en el horizonte, mientras que más abajo los dominios salpican el paisaje rural. La viticultura de Ontario se ve favorecida por las moderadas brisas que llegan de sus ríos y lagos. Aprovechando una notable luminosidad, comparable a la de la Toscana, elabora vinos con carácter. Sus chardonnays dorados revelan generosos aromas frutales. Sus pinots negros, nacidos de los suelos calcáreos al sur de Kingston, cautivan por su color rubí y sus notas de cereza y sotobosque. Ofrece rieslings frescos y perfumados, así como cabernets francs con taninos aterciopelados y sutiles matices especiados.

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.

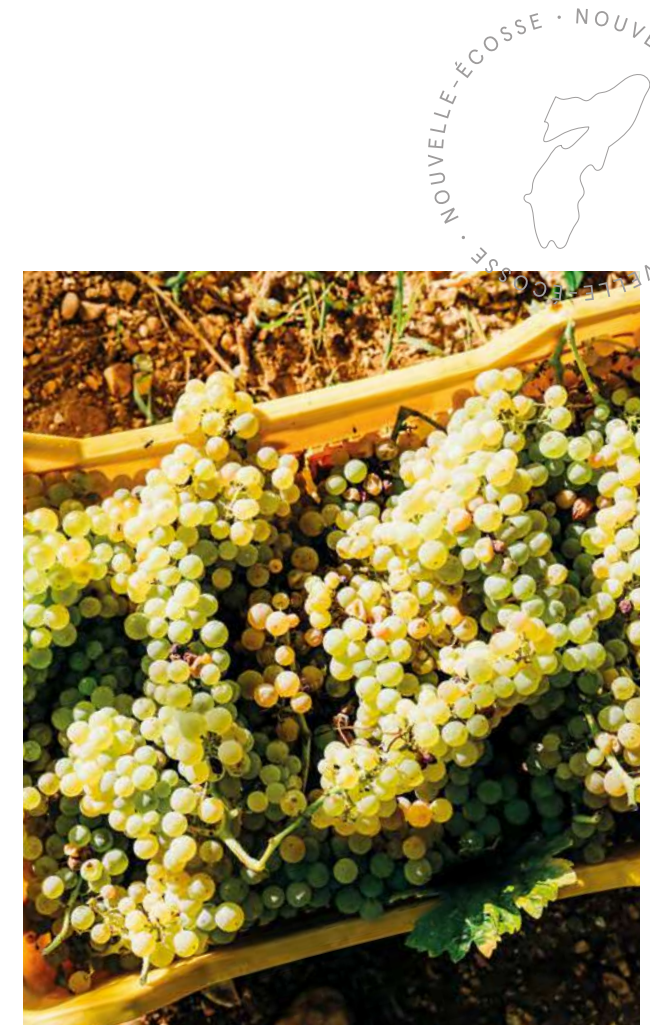


En Columbia Británica, los viñedos se plantan en el corazón de valles semiáridos bañados por el sol. En el valle de Okanagan, una cinta de lagos serpentea a lo largo de 200 kilómetros entre colinas tapizadas de viñedos. Más al oeste, en las escarpadas laderas de la "Cascade Mountain" y el valle de Similkameen, las hileras de viñedos conviven con granjas ecológicas. A continuación se encuentran los dominios insulares de los archipiélagos de Vancouver y del Golfo. En el transcurso de 30 años, estas tierras occidentales han experimentado un auge considerable. La región ha pasado de 17 a más de 280 viñedos. Sus néctares de estilo "europeo" se expresan en blancos frescos con notas minérales. La identidad de los tintos está marcada por el calor estival, que forja zumos más corpulentos caracterizados por colores rubí, aromas de frutos rojos y perfumes especiados o incluso ahumados.



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.



Regreso al este para una última etapa en Nueva Escocia. Enclavada entre el Atlántico y las colinas del valle de Annapolis, la región cultiva sus viñedos con una discreción marítima. Acadie blanc o tidal bay, aquí florecen las variedades frescas. Representando el 3% de los viñedos canadienses, la región elabora blancos de una elegancia cristalina y algunos espumosos delicados.

Desafiando las latitudes, los viñedos canadienses producen vinos de gran diversidad. Cada néctar lleva consigo el recuerdo de las aguas que esculpen sus terroirs y moderan su clima. Es junto a ellas donde los viticultores del Nuevo Mundo interpretan estas tierras para ofrecer tantos sabores por descubrir.



Rencontre avec Kent MacDonald

ENCUENTRO CON 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 pocos kilómetros de la frontera con Estados Unidos, en el sur de Okanagan,
Jim Wyse fundó Burrowing Owl Estate Winery hace más de 25 años. Fue uno de los primeros
en apostar por estos terruños donde los cactus conviven con los viñedos. La viticultura
de excelencia y una visión audaz contribuyeron a redefinir la industria vitivinícola
de la región. Encuentro con Kent MacDonald, maestro bodeguero de este dominio pionero.



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, 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.

¿Cuáles son las características específicas de Burrowing Owl Estate Winery?

Kent MacDonald - Columbia Británica cuenta con ocho regiones vitivinícolas (IGP) que abarcan más de 4.450 hectáreas plantadas y producen 25.000 toneladas. El dominio de Burrowing Owl se encuentra en el sur del valle de Okanagan. Goza de un clima semiárido excepcional: muchas horas de sol al día, una temporada vegetativa corta pero cálida y excelentes amplitudes térmicas que preservan la frescura y la acidez de las uvas. Aquí, el riego es indispensable. Situada más concretamente en el terruño de "Black Sage Bench", el dominio se distingue por un régimen térmico favorable -unos 1.500 grados-día de crecimiento- para la maduración de los tintos, suelos arenosos de origen glaciar-fluvial, profundos y sin piedras, asentados sobre un lecho granítico. Este terruño confiere de forma natural a las uvas una elevada acidez, intensos aromas frutales y, en el caso de los vinos tintos, taninos naturalmente presentes.

¿Cómo describiría sus vinos a un aficionado que no los conoce?

Burrowing Owl es uno de los 30 principales dominios vitivinícolas de Columbia Británica, y somos especialmente conocidos por nuestros vinos tintos merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, Meritage y Athene -nuestros dos vinos tintos emblemáticos. En cuanto a los blancos, elaboramos un pinot gris de referencia, así como chardonnay, viognier y sauvignon blanc. Nuestra gama también incluye un rosado, un pinot noir y un vino apagado. El dominio posee y gestiona la totalidad de su viñedo, es decir, 100 hectáreas en producción en las que se cultivan 16 variedades de uva diferentes, mantenidas por un equipo altamente cualificado. Nos centramos principalmente en monovarietales. Nuestros vinos son amplios y complejos. Diseñados para una buena crianza en bodega, algunos de nuestros tintos de 20 años siguen estando en perfecto estado. Se caracterizan por su elegancia, con grados alcohólicos controlados, una acidez viva y aromas frutales a la vez frescos e intensos. ¡Es difícil recomendar un solo vino! Sin embargo, nuestro pinot gris constituye una verdadera referencia en Okanagan. En cuanto a los tintos, nuestro merlot destaca por su generosa fruta y su textura sedosa.

**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.

**Para sus crianzas, ¿qué espera de sus barricas?
¿Cuál es su relación con la Tonelería Demptos?**

Todos los vinos elaborados en el dominio de Burrowing Owl se crían en barricas. La duración de la crianza varía según las variedades: 14 meses para el merlot y 18 meses para las demás variedades bordelesas. Espero de las barricas que sean expresivas, que sostengan el cuerpo y la estructura, al mismo tiempo que aportan longitud y armonía a los vinos. Una madera de roble con dos años de secado nos conviene perfectamente. Los niveles de tostado varían según las variedades: medio para nuestro merlot y cabernet franc. El Meritage y el cabernet sauvignon se benefician de un tostado más intenso. Las barricas de roble americano representan aproximadamente el 10% de nuestros ensamblajes. Aportan complejidad y aromas adicionales. El roble húngaro Demptos se utiliza en toda nuestra gama. Creo que enriquece el paladar y aporta notas de chocolate a los vinos. Utilizo las barricas durante unos 5 años, por lo que espero que aporten taninos de calidad y un buen equilibrio a lo largo de su vida útil. Demptos es uno de nuestros proveedores de barricas desde hace mucho tiempo, con una calidad y un servicio constantes. Visité la tonelería de California (Demptos Napa Cooperage), que me impresionó tanto por sus instalaciones como por la profesionalidad de sus equipos.



¿POR QUÉ 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.

El dominio debe su nombre al mochuelo de madriguera, una pequeña especie de pequeño búho amenazado que habita en la región del Valle de Okanagan. Cuando Jim Wyse adquirió el viñedo en 1993, descubrió que este ave, antaño común, se había convertido en una especie en peligro. Desde entonces, la familia Wyse se ha comprometido con su protección: la totalidad de los ingresos por las degustaciones se destina a organizaciones dedicadas a la conservación. Esta iniciativa ha permitido recaudar más de un millón de dólares. Un ejemplo perfecto de cuando el vino se encuentra con la naturaleza.

Du sabre au fumoir, naissance d'un thé rare

DE LA CATANA AL AHUMADERO,
EL NACIMIENTO DE UN TÉ EXCEPCIONAL

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.

En la prefectura de Shizuoka, cuna de los tés japoneses, Hiroki Matsumoto abre una nueva vía al ahumar las hojas de té como se haría con un whisky turbado. Entre la tradición familiar y la audacia creativa, renueva un arte milenario aprovechando la riqueza de un terruño ancestral.





Comme un océan de verdure aux vagues arrondies, le plateau de Makinohara déploie ses alignements sous un ciel généreux.
Como un océano de verdor con olas redondeadas, la meseta de Makinohara despliega sus alineaciones bajo un cielo generoso.

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.

Como un océano de verdor con olas redondeadas, la meseta de Makinohara despliega sus alineaciones bajo un cielo generoso. Esta tierra singular, situada entre Tokyo y Kioto, alberga un doble recuerdo: el de un antiguo cauce fluvial y el de los hombres que lo moldearon. Antaño lecho de un río denominado Oi, la meseta presenta un subsuelo compuesto por piedras y grava que le confiere cualidades excepcionales. El cultivo del té encuentra aquí un entorno ideal. En este territorio se arraiga la historia de la granja Kaneroku Matsumoto-en y de sus propietarios. Este relato comienza en los turbulentos tiempos del período Sengoku. Con la catana en la mano, sus antepasados luchaban como samurais en un Japón desgarrado por las guerras civiles. Con la llegada del período Edo y la pacificación del país, estos antiguos guerreros se labraron un nuevo destino. *“Los samurais tuvieron que buscar medios de subsistencia. Abandonando las armas, encontraron en el cultivo del té una nueva vía”*, resume Hiroki Matsumoto, actual responsable de la empresa familiar. Desde entonces, el paisaje apenas ha cambiado. Aquí, las plantas de té siguen extendiéndose hasta donde alcanza la vista. Dispuestas en hileras armoniosas, sus hojas brillan bajo una luz omnipresente que baña las plantaciones desde la mañana hasta la tarde. *“Muy bien drenada y ligeramente ácida, la meseta de Makinohara es excelente para el cultivo del té”*. Aquí se obtienen plantas de té con hojas gruesas y carnosas, repletas de catequinas y clorofila, de gran vitalidad. A pesar de estas condiciones perfectas, hace falta paciencia, ya que la planta tarda cinco años en alcanzar su madurez y dar su primera cosecha. Hiroki, tercera generación que perpetúa este legado familiar, tiene una visión que combina el respeto por el pasado, la innovación, la preservación del medio ambiente y la creatividad artesanal.



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 processus 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 Tonnelerie 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.

Fiel a las tradiciones familiares y regionales, se distingue ante todo por su apego al Chagusaba*. Esta práctica ancestral consiste en recolectar, a finales de otoño, plantas de montaña, en particular miscanthus y bambú enano, para utilizarlas como mantillo entre las hileras de té. *“El Chagusaba es para nosotros una auténtica filosofía. Nos permite cultivar el suelo sin empobrecerlo, nutrir las plantas de té, producir hojas de alta calidad y, al mismo tiempo, preservar naturaleza circundante”*, explica. Gracias a este método sostenible prosperan en las montañas adyacentes a los campos más de 300 especies vegetales y animales, algunas de ellas amenazadas. Además de cultivar, la granja Matsumoto favorece un ecosistema. En el país del té verde, Hiroki se atrevió con algo inédito, convirtiendo su finca en la primera en producir thés negros ahumados. Al crear estas bebidas que se han convertido en su sello distintivo, renueva el panorama del té japonés. Fruto de largos años de investigación sobre el tratamiento de las hojas, su producción procede de un minucioso saber hacer. Si bien la empresa familiar no se limita a la producción de thés negros, pone especial énfasis en diferenciar sus procesos para garantizar la excelencia de todas sus bebidas. Los thés se cultivan y elaboran sin mezclarse nunca.



Desde la parcela, se establece una separación para asegurar un tratamiento diferenciado y garantizar la máxima calidad posible. Tanto el té verde como el negro proceden de la misma planta. Solo difieren los métodos de transformación. Dos talleres distintos procesan el producto no oxidado y el fermentado. La diferencia radica principalmente en la selección de las hojas: las más maduras y robustas para el té negro, ya que resisten mejor la oxidación completa. Esta última, también denominada fermentación, alcanza casi el 90% en el té negro. El verde, por su parte, solo se somete al tostado. La calidad de los thés de Hiroki se basa en la estricta selección de las maderas utilizadas para su ahumado. De ahí deriva toda la riqueza aromática de su gama. *“A partir de una selección sumamente rigurosa de virutas, hemos creado thés agridulces con aromas intenses.”* Sus thés ahumados se declinan en múltiples sabores: desde la riqueza amaderada de virutas de barricas de whisky, hasta el afrutado de los cerezos, pasando por las notas resinosas del ciprés japonés y las de las virutas de cacao utilizadas por su amargor dulce. Hiroki ha desarrollado un método único de ahumado que preserva las cualidades intrínsecas del té al mismo tiempo que le añade una dimensión aromática inédita, en la que cada esencia aporta su personalidad para crear una gama de sabores de una notable complejidad. En la actualidad, Kaneroku Matsumoto-en propone 15 variedades de thés ahumados. Exportados a Europa, Norteamérica y Asia, su intensidad envolvente y su aroma ahumado evocan sucesivamente la turba escocesa, las maderas nobles y las especias dulces. Esta identidad se refleja en cada una de las tazas de la casa, expresión de un terroir, de una historia familiar y de un saber hacer transmitido de generación en generación constantemente reinterpretado. Inspiraciones y exploraciones: esta aventura oriental abre nuevos campos de expresión para la Tonelería Demptos. Apoyándose en su saber hacer y después de haber iniciado colaboraciones en el tostado del café y los aromas amaderados en perfumería, el té ahumado representa una nueva vía de diversificación.

→ * El Chagusaba figura entre los 104 Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) reconocidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Los SIPAM son agroecosistemas habitados por comunidades que mantienen una relación compleja con su territorio. Estos sitios, en constante evolución, son sistemas resilientes que se caracterizan por una notable agrobiodiversidad, conocimientos tradicionales y cultivos y paisajes inestimables, gestionados de manera sostenible.

Entre terroir et forêt

ENTRE TERRUÑO Y BOSQUE

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.

Entrevista con la Dra. Magali Picard. Al frente del Centro de Investigación Demptos (CRD), dirige actualmente sus trabajos estructurados en torno a cuatro grandes temáticas para mantenerse en sintonía con la realidad del terreno y con los avances tecnológicos.





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.

Entre los nuevos ejes de investigación del centro, ¿cuáles se refieren específicamente a la madera?

En efecto, dos temáticas están directamente relacionadas con la madera. La primera está vinculada al recurso y tiene como objetivo establecer una geografía de los macizos forestales. Para ello, el CRD ampliará su campo de estudio. Nuestros equipos analizarán nuevas procedencias de roble en Europa con objeto de elaborar una cartografía de los robledales que tenga en cuenta la influencia de la localización de los árboles en el perfil organoléptico de los vinos y espirituosos. Otro ámbito de estudio se centrará en las condiciones de maduración. Retomaremos los trabajos realizados por el CRD hace 25 años sobre las condiciones de secado de la madera al aire libre, incorporando ahora los efectos del cambio climático. Lixiviación por las aguas de lluvia e impacto microbiológico de los hongos: ¿cómo evoluciona la madera en las condiciones actuales? Para ir más lejos, los datos recogidos en los parques de madera tradicionales de la tonelería se compararán con los obtenidos en un nuevo parque vegetalizado, promotor de biodiversidad. Las conclusiones sobre las aportaciones estructurales y sensoriales derivadas de este estudio a largo plazo enriquecerán las propuestas de la tonelería.

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 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.

¿Sobre qué tema desea trabajar el CRD para responder mejor a las nuevas tendencias y expectativas de los viticultores?

El CRD quiere ser capaz de acompañar la expresión de la mineralidad. Actualmente, este concepto sensorial sigue siendo subjetivo y poco definido. Remite a la frescura, a cierta acidez, a una sensación de verticalidad, a la asociación con un terruño, más vinculada al vino blanco que al tinto. Sin embargo, faltan datos sobre la crianza y el potencial de guarda que permitan preservar esta mineralidad. Para llevar a cabo nuestras investigaciones en este ámbito, el CRD colaborará directamente con viticultores asociados al proyecto, desarrollado a escala internacional. Como actores de pleno derecho en nuestros trabajos, participarán en la metodología a través de catas. Nuestro objetivo es establecer una verdadera geografía de la mineralidad. A largo plazo, deseamos proponer una adaptación de las condiciones de crianza en función del terruño y de la matriz del vino. Para este proyecto también nos apoyaremos en tecnologías avanzadas, incluida la inteligencia artificial, con el fin de modelizar la evolución de la mineralidad durante la crianza. El desarrollo de estas herramientas predictivas también debería permitir anticipar la aparición de la mineralidad y, en función del vino, el terruño y las condiciones de crianza, ofrecer orientaciones a los viticultores para favorecer su expresión en los vinos.

Hasta hace poco, usted dirigía en el CRD investigaciones centradas más específicamente en los espirituosos. ¿El centro continuará trabajando en este ámbito?

Por supuesto. Seguimos desarrollando los trabajos iniciados hace algunos años sobre la contribución de la barrica nueva en la crianza del whisky. Mediante el uso de herramientas de evolución predictiva y la transferencia de nuestros conocimientos enológicos al universo de los espirituosos, buscamos personalizar nuestro acompañamiento y poder proponer a los destiladores barricas capaces de alcanzar un perfil objetivo y obtener un whisky más evolucionado en menos tiempo.

E
C
O

European
Characterization of
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

BAJO LOS GRANOS, EL VINO

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.

El paseante que deambula por lo alto de la duna de Messanges, absorto ante el espectáculo de los azules del agua y del cielo fundiéndose en el horizonte, ¿puede imaginar siquiera que, bajo sus pies, reposan algunas barricas de vino de Tursan? La arena cruje bajo los pasos de los caminantes. Mar adentro, sopla el viento. Bajo tierra, se realiza una alquimia silenciosa. Durante doce meses, enterrado a cuatro metros de profundidad, el vino envejece envuelto en una fresca oscuridad. En el corazón de la duna no hay variaciones térmicas ni merma. Los ángeles, como se dice, no extraen su parte: esa evaporación natural que, en la bodega de crianza, se lleva una fracción del preciado néctar. Aquí, el año transcurre sin ningún intercambio de aire. Y cuando los viticultores abren las barricas después de su estancia subterránea, no es raro que el vino brote impulsado por la presión acumulada.





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 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 reflet d'un phénomène à part : sous le sable, dans une atmosphère saturée d'humidité, les échanges d'air sont quasi inexistantes. 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.

Una tradición medieval

¿De dónde proviene esta práctica? Esta crianza, cuanto menos singular, hunde sus raíces en la memoria regional de las gabarras. Durante la Edad Media los vinos de Las Landas descendían por el Adour en estas amplias embarcaciones de fondo plano. Al llegar a la desembocadura del río, que entonces se encontraba en Vieux-Boucau-les-Bains, los capitanes confiaban su carga a la arena. Mientras esperaban su partida hacia las bodegas y mesas de los aficionados ingleses o neerlandeses, los estratos de arena protegían los vinos tanto de saqueadores como de los caprichos del clima. Con el paso de los siglos, la práctica se perdió, aunque su recuerdo nunca desapareció por completo. Hubo que esperar hasta 1997 para que renaciera: ese año, los viticultores de Tursan decidieron recuperar esta antigua técnica de crianza. ¿Ofrecía realmente la arena un entorno beneficioso para el vino? Para comprobarlo, se realizaron ensayos en Hossegor, inicialmente con una sola barrica. Los primeros resultados fueron concluyentes y la aventura continuó. Desde 2017, las barricas se entierran bajo la duna de Messanges, a siete u ocho metros de profundidad. Los viticultores disponen allí de una concesión de nueve años, supervisada por la Oficina Nacional de Bosques (ONF), que vela por minimizar el impacto sobre este frágil entorno. El organismo garantiza la preservación del lugar en el marco de una colaboración que prevé, además, la donación de un euro por cada botella vendida en beneficio de este espacio natural. Actualmente el ritual está ya bien establecido. En octubre, los viticultores desentierran las barricas del año anterior y entierran las nuevas. Realizar ambas operaciones al mismo tiempo permite preservar el entorno. En 2024 se confiaron a la arena tres barricas de blanco y 14 de tinto, sustituidas en 2025 por cinco de blanco y 12 de tinto. Las cantidades siguen siendo limitadas, como corresponde a esta cuvée bautizada "Expérience". Una denominación reflejo de un fenómeno singular: bajo la arena, en una atmósfera saturada de humedad, los intercambios de aire son prácticamente inexistentes. El vino evoluciona de manera diferente. Su carácter afrutado se preserva con mayor intensidad. Pocas semanas después del embotellado aparece una nota yodada, sutil y misteriosa a la vez. Aún se desconoce el origen exacto de este matiz marino, que algunos vinculan a los depósitos de mohos formados en la parte exterior de las duelas. Sea cual fuere su causa, los catadores y aficionados aprecian esta firma única que confiere al vino la impronta del océano.



Sous le double signe du sable

En s'implantant à Messanges pour conduire leurs élevages souterrains, les vigneron 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 vigneron 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.

Bajo el doble signo de la arena

Al instalarse en Messanges para llevar a cabo sus vinificaciones subterráneas, los viticultores de Tursan se aproximaron a las parcelas que producen el célebre "rosado de las arenas", un vino IGP Landés nacido de estos suelos arenosos. De esta proximidad surgió un nuevo proyecto. Aún en fase de estudio, consistiría en criar este rosado bajo las dunas. Una cuvée bajo el doble signo de la arena: nacida de la arena y criada en la arena. Mientras tanto, la cuvée "Expérience" cosecha un notable éxito. Su tipicidad seduce a aficionados en busca de autenticidad y nuevos matices aromáticos. Los viticultores de Tursan no piensan detenerse ahí. Con la asociación AdourA*, aspiran a reconstruir gabarras landesas según el saber tradicional para celebrar la memoria fluvial. Más ambicioso aún: se estudia una travesía del Atlántico a bordo de un velero antiguo que se está reconstruyendo. El proyecto se desarrollaría en colaboración con investigadores españoles que han encontrado rastros de vinos de Tursan exportados hasta Quebec. Así, entre tierra y mar, bajo los granos de arena de Messanges, pasado y futuro se entrelazan en el corazón de la duna.

→ * La asociación AdourA tiene como misión la restauración y puesta en valor de la navegación tradicional del río Adur y sus afluentes. Se dedica a preservar y transmitir los conocimientos vinculados a este patrimonio fluvial único.



LA MIRADA DE LA INVESTIGACIÓN

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)

La crianza de vinos bajo la arena constituye un modelo experimental singular para el estudio de las interacciones entre el entorno y la evolución sensorial. Las condiciones microclimáticas observadas bajo la duna -temperatura estable, oscuridad permanente, humedad saturada y casi ausencia de intercambios gaseosos - crean un medio confinado que puede influir en la dinámica sensorial del vino, ya que las cinéticas de oxidación y evaporación se ralentizan considerablemente. Esta evolución atípica podría modular la percepción de la "mineralidad", término sensorial complejo que asocia sensaciones de frescura, tensión y salinidad. En boca se traduce en una estructura recta y precisa, y en una sensación de verticalidad que recuerda la columna vertebral ácida que estructura el vino. El equilibrio entre densidad, energía y persistencia salina aporta una impresión de impulso y profundidad. En el plano aromático, la mineralidad evoca matices de yodo, piedra húmeda o aire marino, reforzando la pureza y la nitidez del perfil.

Dra. Magali Picard, Centro de Investigación Demptos (CRD)



Direction de la publication / Dirección de la publicación
François Witasse pour Demptos

Direction artistique / Dirección de creación
Studio Graine - studio-graine.com

Direction de l'édition et rédaction / Dirección de la edición
Frédérique Nguyen-Huu Rouberol - fred-nhr.fr

Coordination
Charlotte Theliol et Dominique Gornes
pour Demptos

Photo / Fotografía
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 / Gracias a
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 / Todos los derechos reservados

OAKS & MORE



N°01 – 2017



N°02 – 2018



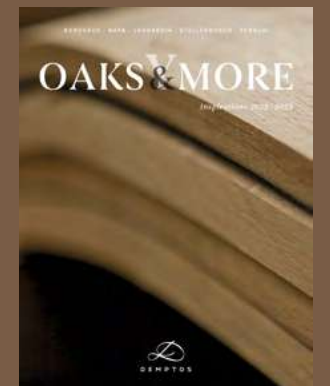
N°03 – 2019



N°04 – 2020



N°05 – 2021



N°06 – 2022



N°07 – 2023



N°08 – 2024



HORS SÉRIE

Pour compléter votre collection → 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