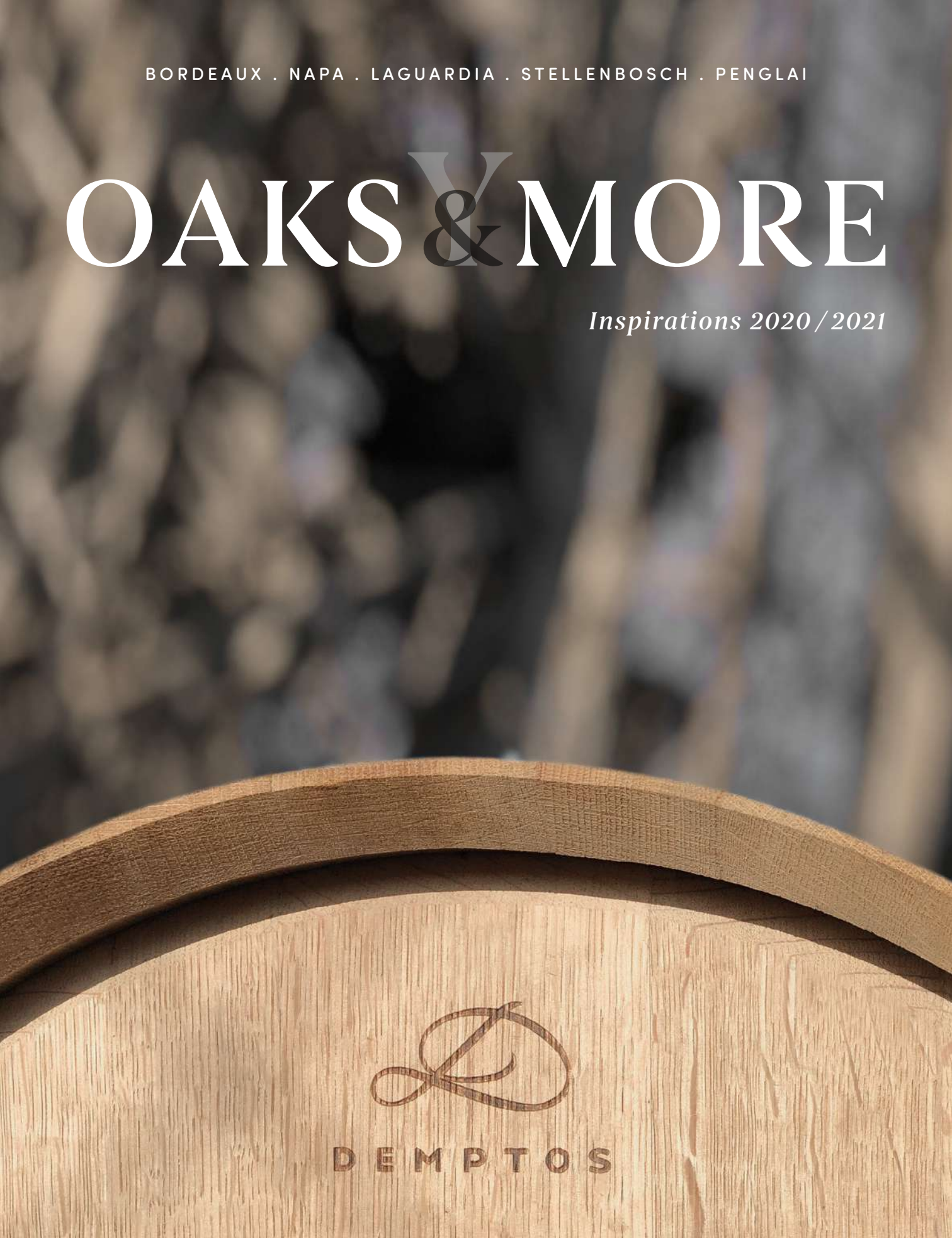
BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH . PENGLAI

OAKS & MORE

Inspirations 2020 / 2021



Edito

Une inspiration capitale !

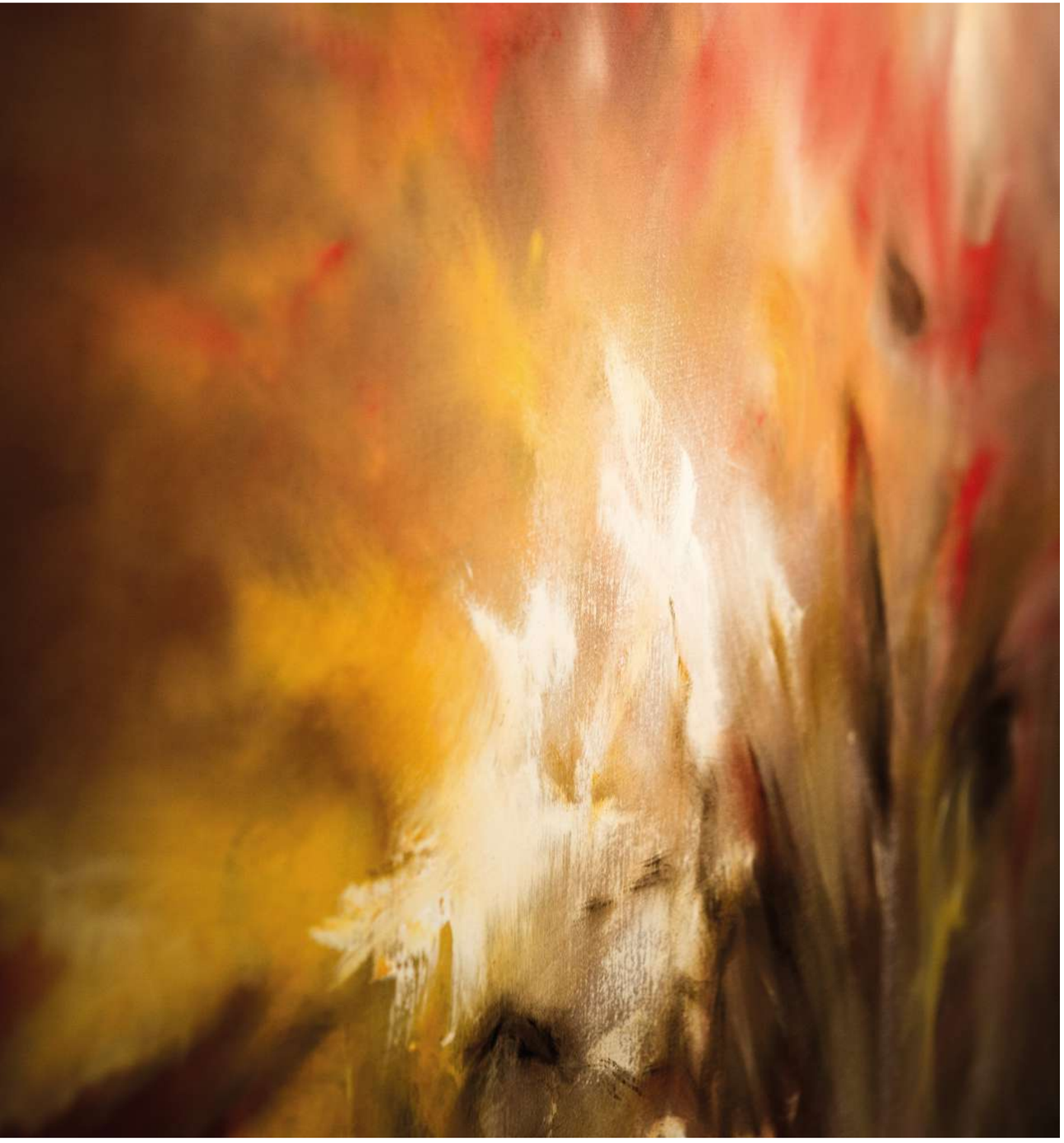
Nous ne pouvions rêver meilleur symbole. S'élever et prendre de la hauteur pour s'installer sur le toit de Paris. *Là*, le vin vieillira en haut de la majestueuse tour. *Là*, les idées se font fortes, l'exigence se fait évidence. *Là*, l'événement nous imprègne. Bien sûr, il faut redescendre. Mais un peu de nous reste en haut. Nous nous identifions, l'événement résonne dans les valeurs de Demptos. Associer l'éphémère à l'intemporel, l'unique à l'universel, s'affranchir des règles pour en inventer d'autres, se servir du passé sans s'y emprisonner pour écrire une nouvelle histoire... Alors, nous avons multiplié les allers-retours dans le passé pour conter des histoires, des Hommes, des parcours, des savoir-faire et rassembler ici nos inspirations.
Bonnes découvertes, bonne lecture.

¡Una inspiración capital!

No podríamos imaginar un símbolo mejor. Elevarse y ganar altura para instalarse en el techo de París. *Allí*, el vino envejecerá en lo alto de la majestuosa torre. *Allí*, las ideas se hacen fuertes, la exigencia se hace evidencia. *Allí*, el acontecimiento nos impregna. Por supuesto, hay que volver a bajar. Pero una parte de nosotros se queda en lo alto, nos identificamos, resuena en los valores de Demptos. Asociar lo efímero con lo intemporal, lo único con lo universal, liberarse de las reglas para inventar otras, utilizando el pasado sin limitarse a él para escribir una nueva historia... Por lo tanto, hemos multiplicado las idas y venidas en el pasado para contar historias, de hombres, recorridos, conocimientos, y reunir aquí nuestras inspiraciones.
Disfrute de los descubrimientos y de la lectura.

— **François Witasse,** Président Directeur Général
Presidente

La Winerie Parisienne a installé un chai temporaire au premier étage de la tour Eiffel afin de vinifier son millésime 2019.
La Winerie Parisienne instaló una bodega temporal en el primer piso de la torre Eiffel para vinificar su añada 2019.



Sommaire

Índice

4. AU TEMPS JADIS
Des portes toujours ouvertes
EN OTRO TIEMPO
Puertas siempre abiertas

8. RENCONTRE / **Au Pays du cèdre, des vins élevés au chêne nivernais**
ENCUENTRO / **En El País del cedro, vinos criados en roble nivernés**

12. AFFINAGE / **L'Exquis moisi**
AFINADO / **El Exquisito moho**

20. LE TOUR DU JAPON EN 4 BOISSONS
Boissons sacrées, boissons profanes
LA VUELTA A JAPÓN EN 4 BEBIDAS
Bebidas sagradas, bebidas profanas

22. **La Perfection de l'instant**
La perfección del momento

26. **Fûts sacrés**
Barricas sagradas

28. **Koshu, raisin et vin de Yamanashi**
Koshu, uva y vino de Yamanashi

34. **Cultiver l'excellence**
Cultivar la excelencia

38. RECHERCHE ET INNOVATION
Oxydation des vins et métaux de transition
INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
Oxidación de los vinos y metales de transición

44. SAVEURS / **Sels de vins**
SABORES / **Sales de vino**

50. PORTRAIT D'UN MÉTIER
"Je suis un forestier"
RETRATO DE UNA PROFESIÓN
"Soy un guarda forestal"

54. DEMPTOS INTERNATIONAL
Une empreinte dans le monde
DEMPTOS INTERNATIONAL
Una huella en el mundo

Des portes toujours ouvertes

L'Espace Demptos de Saint-Émilion expose chaque année les œuvres d'une sélection d'artistes contemporains. Entre ces murs patinés par le temps, battait autrefois le cœur de l'activité tonnelière du village.

Puertas siempre abiertas — El Espacio Demptos de Saint-Émilion expone todos los años las obras de una selección de artistas contemporáneos. Entre estas paredes marcadas por el paso del tiempo, antaño se encontraba el corazón de la actividad tonelera del pueblo.

Outils & cahiers d'écoliers

"La porte n'était jamais fermée", se souvient Françoise, fille de Jean Penchaud, ancien contremaître. Annexe de la maison mère, l'atelier Demptos de Saint-Émilion comme celui d'Éauze en Armagnac, avait été créé dans un souci de proximité, pour mieux répondre aux demandes des domaines voisins. Initialement situé près de l'Hôtel de ville, l'atelier déménage à quelques pas de là, toujours au cœur du village, rue des écoles, où il demeure jusqu'à sa fermeture en 1989. Les noirs et blancs des photos d'autrefois racontent l'atelier au travail. Une fois passée la grande porte, on y voit, entreposées aux quatre coins de la cour, douelles et barriques. Posées ça-et-là, à l'air libre, les barriques attendent que les hommes leur redonnent une seconde jeunesse.

Barriques & convivialité

Quand ils ne sont pas rangés sous la verrière, planes, chasses, racloirs et cochoirs sont au travail entre les mains des artisans. *"Je passais chaque soir en sortant de la classe et je n'étais pas la seule !"* À l'exception de quelques jours de météo très défavorable, les tonneliers œuvrent au grand air, avec vue sur la rue. Ceux qui passent s'arrêtent. Dans le Saint-Émilion d'alors, tout le monde se connaît. Lieu de travail, l'atelier est aussi un lieu d'échanges et de partage. *"Saint-Émilion est un petit village, mon père était allé en classe avec nombre de ses clients, vignerons de l'appellation"*. Les anciens camarades de cour d'école s'arrêtent pour discuter des commandes ou, simplement bavarder. À l'atelier, on travaille tous les jours, sauf le dimanche et on sait aussi savourer de bons moments. Certains se souviennent encore de tablées improvisées et chaleureuses : *"on poussait les outils et on passait de belles soirées, agrémentées des vins des vignobles voisins."* ▸

Herramientas y cuadernos escolares

"La puerta nunca estaba cerrada", recuerda Françoise, hija de Jean Penchaud, antiguo capataz. Anexo a la casa matriz, el taller Demptos de Saint-Émilion, al igual que el de Éauze en Armagnac, se había creado con una búsqueda de cercanía, para responder mejor a las necesidades de los dominios vecinos. Inicialmente situado cerca del Ayuntamiento, el taller se trasladó muy cerca de allí, siempre en el centro del pueblo, en la rue des écoles, donde permaneció hasta su cierre en 1989. Las fotos en blanco y negro de antaño muestran el trabajo en el taller. Una vez pasada la gran puerta, se pueden ver, almacenadas en las cuatro esquinas del patio, duelas y barricas. Los toneles, esparcidos por todas partes, al aire libre, esperan a que los hombres les devuelvan una segunda juventud.

Barricas y buena convivencia

Cuando no están guardados debajo de la cristalera, las cepilladoras, los buriles, los rascadores y las escuadradoras trabajan en las manos de los artesanos. *"¡Yo pasaba todas las tardes al salir de clase y, no era la única!"* Salvo los días que hacía mal tiempo, los toneleros trabajaban al aire libre, con vistas a la calle. Los que pasaban se paraban. En el Saint-Émilion de entonces todos se conocían. Lugar de trabajo, el taller también era un lugar de conversación y para compartir. *"Saint-Émilion es un pequeño pueblo, mi padre había ido al colegio con muchos de sus clientes, viñadores de la denominación"*. Los antiguos compañeros de patio de la escuela se paraban para concretar encargos o simplemente charlar. En el taller trabajábamos todos los días excepto el domingo, y también disfrutábamos de buenos instantes. Algunos todavía se acuerdan de esos momentos improvisados y cálidos sentados en torno a la mesa: *"dejábamos las herramientas y pasábamos excelentes veladas, acompañadas con vinos de los viñedos cercanos"*. ▸

Un air d'hier

Rue des écoles, on ne révise plus la futaille, mais on retrouve la grande porte de bois aux battants pareillement ouverts. Ici, rien n'a changé. L'atelier n'a pas cessé d'exister quand a pris fin son activité. Une galerie d'art contemporain, baptisée Espace Demptos, a investi l'endroit profitant de ce décor vintage pour exposer des œuvres d'aujourd'hui. Dans la cour, les statues ont remplacé les fûts. Une fois l'entrée passée, ce sont deux vaches, des flamands et tout un ensemble de silhouettes animales de fer ou de résine colorée du sculpteur Henk Schoen qui vous accueillent. Sous la verrière, plus d'outil mais les créations d'une sélection d'artistes de France et d'ailleurs. Depuis onze ans, Stéphane Dousdebes, peintre de Saint-Émilion, anime l'endroit. Dans le choix des exposants, il défend l'ouverture, la tolérance et l'éclectisme d'un espace qu'il veut *"libre"*. Tout comme autrefois l'atelier, la galerie est ouverte à tous.

Un aire de ayer

En la rue des écoles ya no se revisan barricas pero encontramos menos esplendorosa que antaño la gran puerta de madera con batientes igualmente abiertos. Aquí nada ha cambiado. El taller no dejó de existir cuando puso fin a su actividad. Una galería de arte contemporáneo, bautizada Espacio Demptos, ocupó el lugar aprovechando este decorado vintage para exponer obras actuales. En el patio las estatuas han sustituido a los barriles. Una vez que cruza la entrada le reciben dos vacas, flamencos y un conjunto de siluetas animales de hierro o de resina coloreada del escultor Henk Schoen. Bajo la cristalera ya no hay herramientas sino las creaciones de una selección de artistas franceses e internacionales. Desde hace once años Stéphane Dousdebes, pintor de Saint-Émilion, se encarga de la animación del lugar. En la elección de los expositores defiende la apertura, la tolerancia y el eclecticismo de un espacio que quiere que sea *"libre"*. Al igual que el taller antaño, la galería está abierta a todos.

Stéphane Dousdebes

Jean Penchaud

Village monde

Styles et expressions artistiques se mêlent. Sculpture d'inspiration industrielle, "street art", peinture naïve ou abstraite, la diversité s'expose dans une profusion de couleurs et de matières. Ici, tous les matériaux sont à l'honneur : palimpseste de jute et colle, dentelle d'acier, verre recyclé, faïence et pavés peints. À la galerie, les nationalités se mêlent aussi. Carrefour international, elle accueille des visiteurs du monde entier venus découvrir le vignoble de Saint-Émilion. Séduits par les œuvres exposées, ils les emportent aux quatre coins du monde, comme les barriques de la Maison Demptos, exportées de nos jours dans les chais des cinq continents. ■

L'Espace Demptos est ouvert
de début juin à fin septembre.
Rue des anciennes écoles – 33330 Saint-Émilion
Stéphane Dousdebes : +33 6 89 85 51 13
Facebook : Espace Demptos Art Contemporain

Pueblo mundo

Los estilos y las expresiones artísticas se mezclan. Escultura de inspiración industrial, "street art", pintura naif o abstracta, la diversidad se expone con una profusión de colores y materias. Aquí todos los materiales ocupan un lugar de excepción: palimpsesto de jute y cola, encaje de acero, vidrio reciclado, loza y adoquines pintados. En la galería también se mezclan las nacionalidades. Encrucijada internacional, recibe visitantes de todo el mundo que van a conocer el viñedo de Saint-Émilion. Seducidos por las obras expuestas, algunos las llevan a diferentes partes del mundo, al igual que las barricas de la Casa Demptos, exportadas actualmente a los cinco continentes. ■

El Espacio Demptos está abierto desde
comienzos de junio hasta finales de septiembre.
Rue des anciennes écoles – 33330 Saint-Émilion
Stéphane Dousdebes: +33 6 89 85 51 13
Facebook: Espace Demptos Art Contemporain

Ralph, Ronald, Serge (†) et Gaston Hochar

Au Pays du cèdre, des vins élevés au chêne nivernais

Sur les terres de l'ancienne Phénicie, la famille Hochar façonne, depuis trois générations, des vins nommés Musar. Issus pour certains de cépages millénaires, ces nectars nés entre Bekaa et Méditerranée séduisent bien au-delà des frontières de cette région berceau de la viticulture.

En El País del cedro, vinos criados en roble nivernés

Desde hace tres generaciones la familia Hochar elabora vinos denominados Musar en las tierras de la antigua Fenicia. Algunos procedentes de cepas milenarias, estos néctares nacidos entre Becá y el Mediterráneo seducen mucho más allá de las fronteras de esta región cuna de la viticultura.

Culture multimillénaire

De retour de France où il était parti étudier la médecine, Gaston Hochar se lance, à tout juste 20 ans, dans la viniculture. Il s'inscrit dans la lignée des premiers faiseurs de vins en s'établissant au nord de Beyrouth, à moins d'une centaine de kilomètres de Balbeek et des hautes colonnes de son temple romain dédié à Bacchus. Encore visibles aujourd'hui, ces vestiges témoignent de la présence ancestrale de la vigne dans l'antique Canaan. Le jeune homme démarre son activité en 1930. Pour façonner et conserver ses nectars, il choisit le Mzar de Ghazir, un palais du XVIII[e] qui surplombe la Baie de Jounieh. Pendant 25 ans, les vins de Musar, version francisée de Mzar, vieilliront dans ce lieu. Puis, pour répondre aux exigences d'une activité croissante, il fait construire de vastes caves dans les contreforts montagneux à proximité de Ghazir. Conçues pour offrir des conditions parfaites de vieillissement et de stockage, ces voûtes accueillent aujourd'hui encore la production du domaine.

Comme un air de Bordeaux

Selon une inclinaison familiale à venir au vin, Serge, fils aîné de Gaston intègre l'Institut d'œnologie de Bordeaux comme élève d'Émile Peynaud. De retour au Liban en 1959, il prend tout naturellement la direction œnologique de Musar, bientôt rejoint par son frère Ronald. En charge des finances et de la logistique, ce dernier convertit la société à l'exportation, aidé en cela par le travail réalisé aux chais. Avec l'implantation d'un bureau au Royaume-Uni, leurs vins jusqu'alors quasi exclusivement distribués au Liban conquièrent de nouveaux marchés. Le domaine poursuit ainsi son expansion, malgré les difficultés liées au conflit qui déchire le pays. Pendant près de 20 ans, Serge affine la signature de Musar et se voit décerner par la revue anglaise "Decanter" le titre d'homme de l'année en 1984. ▸

Cultura multimilenaria

De vuelta a Francia donde había ido a estudiar medicina Gaston Hochar se embarcó, hace ahora 20 años, en la vinicultura. Continuó la tradición de los primeros viticultores estableciéndose al norte de Beirut, a menos de cien kilómetros de Baalbek y de las altas columnas de su templo romano dedicado a Baco. Todavía visibles en la actualidad, estos vestigios son un testigo de la presencia ancestral de la vid en la antigua Canaán. El joven comenzó su actividad en 1930. Para elaborar y conservar sus néctares eligió el Mzar de Ghazir, un palacio del siglo XVIII que domina la Bahía de Jounieh. Durante 25 años los vinos de Musar, versión afrancesada de Mzar, envejecieron en este lugar. Después, para responder a las exigencias de una actividad creciente, hizo construir amplias bodegas en las estribaciones montañosas cerca de Ghazir. Diseñadas para ofrecer condiciones perfectas de envejecimiento y almacenamiento, estas bóvedas todavía acogen la producción del dominio.

Un cierto parecido con Burdeos

Siguiendo la tradición familiar vitivinicola, Serge, primogénito de Gaston, se matriculó en el Instituto de enología de Burdeos como alumno de Émile Peynaud. De regreso a Líbano en 1959, asumió la dirección enológica de Musar y pronto se unió a él su hermano Ronald. Encargado de las finanzas y de la logística, este último llevó a la empresa a la exportación, ayudado por el trabajo realizado en las bodegas. Con la creación de una oficina en el Reino Unido, sus vinos, hasta entonces casi exclusivamente distribuidos en Líbano, conquistaron nuevos mercados. El dominio continuó así su expansión, a pesar de las dificultades derivadas del conflicto que azotaba el país. Durante cerca de 20 años, Serge perfeccionó la firma de Musar y la revista inglesa "Decanter" le concedió el título de hombre del año en 1984. ▸

Entre Mzar et Bekaa

Les vins de la famille Hochar sont issus de raisins mûris dans la Plaine de la Bekaa. Sur ce territoire grenier du Moyen-Orient, ils bénéficient d'un microclimat, aux hivers secs et étés chauds, favorable aux cultures et particulièrement aux vignes. Protégés de l'humidité à l'ouest par la chaîne du Mont Liban et des vents secs de l'est par celle du Mont Anti-Liban, ces vignobles sont implantés entre 1 000 et 1 500 mètres d'altitude sur des sols tout à la fois calcaires, graveleux et pierreux, propices à la production de fruits de qualité. Là, à proximité des villages d'Aana et Kefraya, se retrouvent pour les rouges, des cépages de cabernet sauvignon, carignan et cinsault. Les pieds les plus anciens ont été plantés par Gaston au début des années 1930. Les blancs sont, quant à eux, issus de cépages autochtones, obadieh et merwah dont certains plants sont vieux de 80 ans. Originaires des contreforts des monts Liban et Anti-Liban, on les rapproche parfois des chardonnay ou sémillon.

Entre Mzar y Becá

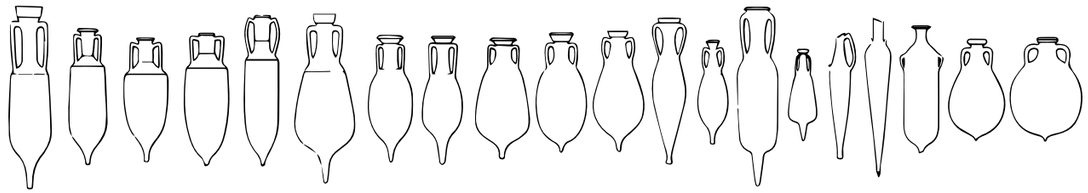
Los vinos de la familia Hochar proceden de uvas maduradas en la llanura de la Becá. En este territorio, granero del Oriente Medio, se benefician de un microclima con inviernos secos y veranos cálidos, favorable para los cultivos y especialmente para las viñas. Protegidas de la humedad en el oeste por la cordillera del Monte Líbano y de los vientos secos de este por la del Monte Antilíbano, estos viñedos se encuentran entre 1.000 y 1.500 metros de altitud en suelos a la vez calcáreos, con guijarros y pedregosos, propicios para la producción de frutos de calidad. Allí, cerca de los pueblos de Aana y Kefraya, hay, para los vinos tintos, cepas de cabernet sauvignon, carignan y cinsault. Las más antiguas fueron plantadas por Gaston a comienzos de los años 1930. En cuanto a los blancos, proceden de cepas autóctonas, obadieh y merwah, y algunas tienen cerca de 80 años. Originarias de las estribaciones de los montes Líbano y Antilíbano, a veces se comparan con chardonnay o sémillon.

Vins de garde d'Orient

Rouges comme blancs, pour toute la production de Musar les vendanges sont manuelles. Elles se déroulent d'août à octobre et sont effectuées aux toutes premières heures de la journée afin de préserver la fraîcheur des raisins jusqu'à leur arrivée au pressoir. La commercialisation des grands vins et millésimes débute une fois passés les sept ans d'âge. Fidèle à la Maison Demptos depuis 50 ans, les chais de la famille Hochar ne contiennent que des barriques de la tonnellerie de Saint-Caprais-de-Bordeaux. Pour maintenir une même signature année après année, elle ne recourt qu'à des fûts de chêne de la Nièvre faiblement chauffés. Avec le temps, leur bois structure ses crus sans maquiller leur identité, ni effacer leur typicité. Le résultat ? Des vins de garde, dont la longévité, de 30 à 50 ans, surprend sous ces latitudes. Leur capacité à vieillir étonne d'ailleurs, non sans les réjouir, jusqu'aux descendants de Gaston Hochar quand l'occasion leur est donnée de goûter les millésimes les plus anciens 1964, 1961 ou 1959, encore présents dans leurs caves de Ghazir. ■

Vinos de crianza de Oriente

Tanto para los tintos como para los blancos toda la producción de Musar se vendimia manualmente. Se realiza de agosto a octubre a primeras horas de la mañana para preservar la frescura de las uvas hasta que llegan al lagar. La comercialización de los grandes vinos y añadas comienza después de siete años de crianza. Fiel a la Maison Demptos desde hace 50 años, las bodegas de la familia Hochar sólo contienen barricas de la tonelería de Saint-Caprais-de-Bordeaux. Para mantener la misma firma año tras año, sólo recurre a toneles de roble de Nièvre poco tostados. Con el paso del tiempo su madera estructura sus caldos sin ocultar su identidad, ni borrar su tipicidad, que da como resultado vinos de crianza, cuya longevidad, de 30 a 50 años, sorprende en estas latitudes. Por otra parte asombra su capacidad para envejecer, no sin agradar hasta a los descendientes de Gaston Hochar cuando tienen la ocasión de probar las añadas más antiguas 1964, 1961 o 1959, que aún se encuentran en sus bodegas de Ghazir. ■



Formes et amphores

Comme la barrique, l'amphore antique varie selon les époques et les régions. De même que l'on distingue aujourd'hui la barrique bordelaise du fût bourguignon, l'amphore tyrrhénienne diffère de la phénicienne ou de celle de l'Italie adriatique. À chaque comptoir et région du Bassin méditerranéen correspond une forme différente de contenant. Cependant, quel que soit leur lieu d'origine, les amphores, apparues au VIII^{e} siècle avant J.C., subissent toutes un traitement identique. Pour transporter les vins sur de longues distances, les anciens les enduisent de résine, de cire ou de poix. Cet apprêt intérieur permet d'assurer leur étanchéité et d'éviter que les vins ne tournent. Fermées par un bouchon de liège, elles étaient également scellées d'argile ou de mortier de chaux.

Formas y ánforas

Al igual que la barrica, el ánfora antigua varía según las épocas y las regiones. Al igual que actualmente distinguimos la barrica bordelesa del tonel borgoñón, el ánfora tirrena difiere de la fenicia o del ánfora de la costa adriática italiana. A cada factoría y región de la Cuenca mediterránea le corresponde una forma diferente de contenedor. Sin embargo, independientemente de su lugar de origen, a todas las ánforas, aparecidas en el siglo VIII a. C., se las sometía al mismo tratamiento. Para transportar los vinos a largas distancias, se untaban con resina, cera o pez. Este apresto interior permitía asegurar su impermeabilidad y evitar que los vinos se avinagraran. Tapadas con un tapón de corcho, también se sellaban con arcilla o mortero de cal.

L'Exquis moisi

Le succès de sa pâte persillée ne se dément pas. Indifférent aux modes, le Roquefort traverse les époques. Hier comme aujourd'hui, il séduit bien au-delà des frontières de son berceau aveyronnais où il est produit selon des méthodes ancestrales et vieilli dans des cavités formées à l'ère secondaire en bordure des Grandes Causses.

El Exquisito moho

El éxito del queso azul no se desmiente. Indiferente a las modas, el Roquefort atraviesa las épocas. Tanto ayer como hoy, seduce mucho más allá de las fronteras de su cuna aveyronesa donde se produce según métodos ancestrales y donde envejece en cavidades rocosas formadas en la era secundaria, a orillas del Parque Natural de Grandes Causses.

Pétri de contradictions

Prisé parce que pourri, le Roquefort n'est pas à un paradoxe près. Favori de Charlemagne, "roi des fromages et fromage de rois" ainsi que le qualifient Diderot et D'Alembert dans leur Encyclopédie, il doit son goût au moisi qu'il arbore fièrement en veines bleues sur sa pâte ivoire. De récentes études laissent même penser qu'au-delà de leurs qualités gustatives, ses altérations auraient des propriétés anti-inflammatoires bénéfiques pour la santé. Sur son origine, il existe bien des légendes. La plus courante relate une invention accidentelle due à un berger amoureux et distrait ayant oublié son fromage frais dans une cavité rocheuse pour aller courir le jupon… Que l'histoire soit vraie ou arrangée ne change rien au fait que le Roquefort séduit les fines gueules depuis le haut Moyen Âge ainsi que l'attestent plusieurs actes établis dans le Rouergue au VII^{e} siècle. Soucieux de favoriser ce produit, le roi Charles VII octroie en 1411 aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon le monopole de son affinage faisant des caves du village un lieu protégé. ▸

Henchido de contradicciones

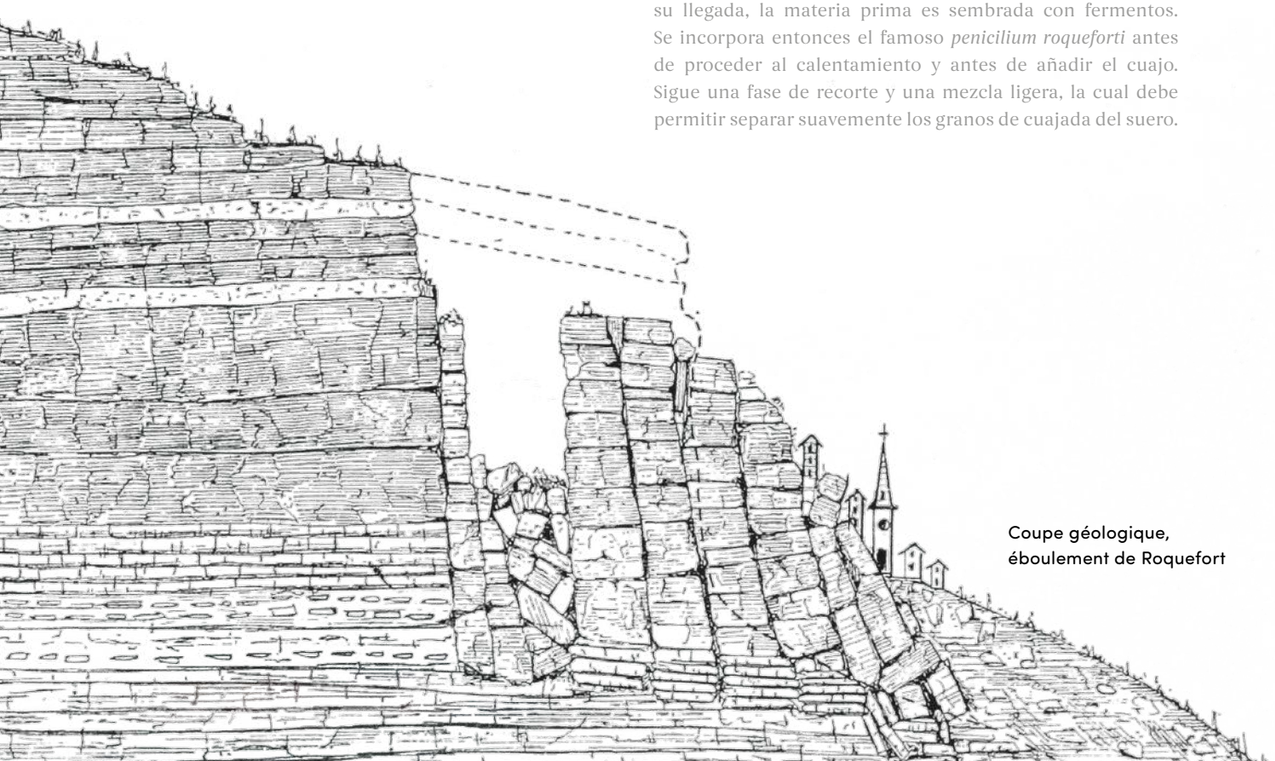
Apreciado por podrido: Una paradoja más para el Roquefort. Favorito de Carlomagno, el "rey de los quesos y el queso de reyes", tal como lo calificaron Diderot y D'Alembert en su Enciclopedia, debe su sabor al moho que luce orgullosamente, en venas de color verde azulado, sobre su pasta color marfil. Recientes estudios dejan incluso pensar que, más allá de sus cualidades gustativas, sus alteraciones tendrían propiedades antiinflamatorias beneficiosas para la salud. Sobre su origen, existen muchas leyendas. La más corriente relata una invención accidental debida a un pastor enamorado y distraído que olvidó su queso fresco en una cavidad rocosa para ir tras una mujer… Ya sea una historia verdadera o fantástica, esto no cambia nada al hecho de que el Roquefort seduce a los gourmets desde la Alta Edad Media, así como atestiguan varios actos establecidos en la comuna de Rouergue en el siglo VII. Preocupado por favorecer este producto, el Rey Carlos VII concede a los habitantes Roquefort-sur-Soulzon en 1411 el monopolio de su afinado, haciendo de las cuevas del pueblo un lugar protegido. ▸

Miracle géologique

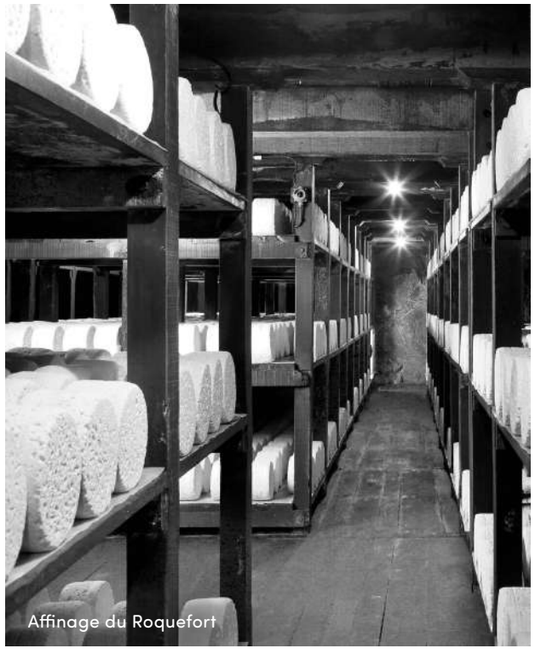
Son goût particulier, ce fromage le doit à ces grottes, aménagées par l'homme dans les espaces nés des mouvements tectoniques ayant provoqué, il y plusieurs millénaires, l'effondrement des falaises de Combalou. Ventilés par des failles appelées fleurines, les lieux disposent d'une hygrométrie et d'une température constantes propices à la maturation et qui expliquent que le Roquefort soit né ici. Sa texture unique découle également du savoir-faire transmis de génération en génération par ses producteurs. Aujourd'hui au nombre de sept, ils façonnent sa pâte selon des méthodes artisanales qui n'ont que peu variées au cours des siècles. Chaque jour, les maisons crémières de Roquefort-sur-Soulzon collectent le lait des brebis de race Lacaune auprès de fermes aveyronnaises ou de départements limitrophes. Directement mise en cuve à son arrivée, la matière première est ensemencée de ferments. On incorpore, alors, le fameux *penicilium roqueforti* avant de procéder à la chauffe et à l'ajout de présure. Suivent une phase de découpe et un brassage léger qui doit permettre de séparer en douceur les grains de caillé du petit-lait.

Milagro geológico

Este queso debe su particular sabor a estas grutas, acondicionadas por el hombre en los espacios nacidos de los movimientos tectónicos, los cuales provocaron, hace varios milenios, el hundimiento de los acantilados de Combalou. Ventilados por grietas denominadas fleurines, estos lugares disponen de una higrometría y una temperatura constantes, propicias para la maduración y que explican que el Roquefort haya nacido aquí. Su textura única resulta igualmente del saber hacer transmitido de generación en generación por sus productores. Actualmente en número de siete, trabajan la pasta según los métodos artesanales que han variado muy poco con el transcurso de los siglos. Cada día, las casas lecheras de Roquefort-sur-Soulzon recogen la leche de las ovejas de raza Lacaune en las granjas aveyronesas o de los departamentos limítrofes. Directamente puesta en cuba a su llegada, la materia prima es sembrada con fermentos. Se incorpora entonces el famoso *penicilium roqueforti* antes de proceder al calentamiento y antes de añadir el cuajo. Sigue una fase de recorte y una mezcla ligera, la cual debe permitir separar suavemente los granos de cuajada del suero.



Coupe géologique, éboulement de Roquefort



Affinage du Roquefort

Dans l'antre des falaises

Pour former les meules, il faut deux moules de tôle étamée. Le caillé demeure ainsi un peu moins d'une semaine sur les tables d'égouttage où il est retourné manuellement toutes les 5 heures. Une fois démoulés, les artisans salent les blocs. Cette opération se réalise également à la main sur chacune de leurs faces à 3 jours d'intervalle. Les pains sont prêts à rejoindre les caves aménagées dans les falaises du village. À leur arrivée sur place, ils sont piqués pour permettre à l'air frais et humide d'atteindre leur cœur. Placés sur de longues travées de chêne et disposés de champ pour une meilleure ventilation, ils entament leur période d'affinage. Progressivement, le *penicilium roqueforti* se développe et envahit leur masse intérieure. Cette phase de maturation dure au minimum 14 jours. Elle est conduite sous l'œil attentif du maître-affineur. Lorsqu'il juge le persillage satisfaisant, le fromage peut devenir Roquefort. On stoppe alors la progression du champignon en enveloppant chaque pièce dans une feuille d'étain. ▸

En la cueva de los acantilados

Para formar las ruedas se necesitan dos moldes de chapa estañada. La cuajada permanece así algo menos de una semana en las mesas de escurrido, donde se le da la vuelta manualmente cada 5 horas. Una vez desmoldados, los artesanos salan los bloques. Esta operación se realiza igualmente a mano en cada una de sus caras, con 3 días de intervalo. Las ruedas están listas para ser incorporadas a las cuevas acondicionadas en los acantilados del pueblo. A su llegada in situ, se les pica para permitir al aire fresco y húmedo alcanzar el corazón del queso. Colocadas sobre largos travesaños de roble y disponiendo de espacio para una mejor ventilación, las ruedas comienzan su periodo de afinado. Progresivamente, el *penicilium roqueforti* se desarrolla e invade su masa interior. Esta fase de maduración dura, como mínimo, 14 días, y está conducida bajo la atenta mirada del maestro afinador. Cuando estima que el enmohecimiento es satisfactorio, el queso puede denominarse Roquefort. Se detiene entonces la progresión del hongo envolviendo cada pieza en una hoja de estaño. ▸

Des vertus de la pourriture

C'est encore partiellement revêtu dans sa fine robe de métal qu'il arrive sur les tables des gourmets. Pour répondre aux subtilités de sa pâte salée et onctueuse, on le marie à différents vins avec lesquels il partage une signature aromatique forgée sous l'action de champignons ô combien bénéfiques : *penicillium roqueforti* pour l'un, *aureobasidium pullulans, trichoderma harzianum* et *koningii* pour le bois des barriques. Comme l'affinage du fromage, la maturation des douelles qui dure de 24 à 36 mois, fait intervenir des champignons propices à la formation d'arômes. Les variations aromatiques constatées entre merrains séchés naturellement et artificiellement, ont conduit à s'interroger sur les processus intervenant lors de cette période d'exposition à l'air libre. Plusieurs études ont mis en évidence le développement sur la surface des bois de nombreux spores dont certains germent et émettent du mycélium. À l'instar du *penicilium roqueforti* dans le pain de caillé, cette flore fongique s'implante dans les merrains par leurs microfissures. Colonisant leurs couches internes, elle libère des enzymes qui affinent le bois. Dégradant ses polyphénols, ils gomment amertume et astringence, tout en libérant des composés responsables des arômes boisés.

Bien avant d'en connaître les explications scientifiques, les gastronomes ne s'étaient pas trompés combinant les arômes nés de l'action bienfaisante de diverses moisissures en associant le Roquefort aux vins moelleux, élevés en barriques et portant la signature de la pourriture noble du *botrytis cinerea* qui gagne le raisin sous l'effet de l'humidité des brumes matinales d'automne. ■

> "On le marie à différents vins avec lesquels il partage une signature aromatique forgée sous l'action de champignons ô combien bénéfiques"

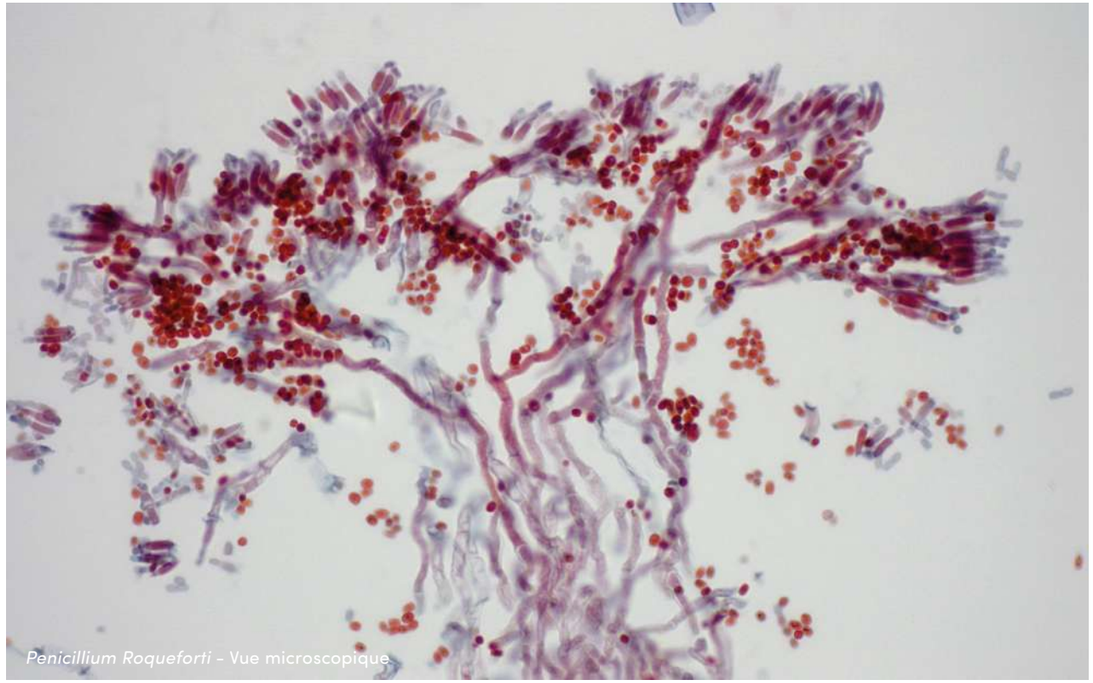
> "Se realiza el maridaje con diferentes vinos, con los que comparte una firma aromática forjada bajo la acción de hongos muy benéficos"

Virtudes de la podredumbre

Revestido aún con su fina capa de metal, el queso llega a las mesas de los gourmets. Para responder a las sutilezas de su pasta salada y untuosa, se realiza el maridaje con diferentes vinos, con los que comparte una firma aromática forjada bajo la acción de hongos muy benéficos: *penicillium roqueforti* para uno, *aureobasidium pullulans, trichoderma harzianum* y *koningii* para la madera de los vinos criados en barricas. Como en el afinado del queso, el secado de las duelas, que dura de 24 a 36 meses, hace intervenir hongos propicios a la formación de aromas. Las variaciones aromáticas constatadas entre piezas para duelas secadas natural y artificialmente, han conducido a interrogarse sobre los procesos que intervienen durante este periodo de exposición al aire libre. Varios estudios han puesto en evidencia el desarrollo en la superficie de las madera de numerosas esporas, algunas de las cuales germinan y emiten micelio. A semejanza del *penicilium roqueforti* en la cuajada, esta flora fúngica se implanta en las piezas para duelas por las microfisuras. Colonizando sus capas internas, libera enzimas que afinan la madera. Degradando sus polifenoles, eliminan amargor y astringencia, liberando al mismo tiempo los componentes responsables de los aromas amaderados.

Mucho antes de conocer las explicaciones científicas, los gastrónomos no se habían equivocado, combinando los aromas nacidos de la acción bienhechora de diversos mohos, asociando el Roquefort con los vinos suaves, criados en barricas y portadores de la firma de la noble podredumbre del *botrytis cinerea*, que alcanza la uva bajo el efecto de la humedad de las brumas matinales de otoño. ■

Avec le concours de la Maison Combes qui produit le Roquefort "Le Vieux Berger".
Artículo realizado con el concurso de la Casa Combes, productora del Roquefort "Le Vieux Berger".



Penicillium Roqueforti – Vue microscopique

Zoom sur ces champignons microscopiques

Le *penicillium roqueforti* est une espèce de champignons ascomycètes saprophytes, très répandue dans la nature. Utilisé pour la fabrication de fromages, il est également capable de dégrader des substrats végétaux comme le bois.

Présente dans le sol, l'air et l'eau, l'espèce de champignons *aureobasidium pullulans* se retrouve sur la surface de différentes plantes. Elle est efficace dans la lutte contre certaines maladies du pommier. Le champignon microcospique *trichoderma harzianum* produit des substances prévenant le développement d'autres espèces de champignons pathogènes. Il sert comme fongicide d'origine biologique.

Botrytis cinerea est le champignon responsable de la pourriture grise affectant le tournesol, la tomate et la vigne. Dans des conditions géographiques et climatiques favorables, il se développe sur le raisin lors des brumes automnales. Sous son action, les grains se concentrent en sucre. Une étroite surveillance permet de contrôler sa propagation pour arriver au juste équilibre de la "pourriture noble" dont découlent entre autres les vins de Sauternes, Loupiac, Monbazillac ou des Coteaux du Layon.

Zoom sobre esos hongos microscópicos

El *penicillium roqueforti* es una especie de hongo ascomiceto saprófito, muy extendido en la naturaleza. Utilizado para la fabricación de quesos, es capaz igualmente de degradar sustratos vegetales, como la madera.

Presente en el suelo, el aire y el agua, la especie de hongos *aureobasidium pullulans* se encuentra principalmente en la superficie de ciertas plantas. Este hongo es eficaz en la lucha contra ciertas enfermedades del manzano. El hongo microscópico *trichoderma harzianum* produce sustancias que previenen el desarrollo de otras especies de hongos patógenos. Sirve como fungicida de origen biológico.

Botrytis cinerea es el hongo responsable de la podredumbre gris que afecta al girasol, al tomate y a la viña. En condiciones geográficas y climáticas favorables, se desarrolla sobre la uva durante las brumas otoñales. Bajo su acción aumenta exageradamente la concentración de azúcar de los granos. Una estrecha vigilancia permite controlar su propagación para llegar al justo equilibrio de la "podredumbre noble", de donde resultan, entre otros, los vinos de Sauternes, Loupiac, Monbazillac o Coteaux du Layon.

DEMPTOS

La barrica Paradox®, un tostado intenso y profundo sin carbonización en la superficie. Un procedimiento original Demptos.

Boissons sacrées, boissons profanes

Cap sur
l'Extrême-Orient en abordant
le Japon au travers des habitudes
de consommation de quatre boissons.
Populaire, zen, religieuse ou festive, quelles
que soient les coutumes et influences qu'ils
présentent, ces textes dessinent un tour d'horizon
à parcourir en version liquide ! **Bebidas sagradas, bebidas profanas** — Rumbo a Extremo Orient abordando Japón a través de los hábitos de consumo de cuatro bebidas. Popular, zen, religiosa o festiva, independientemente de las costumbres e influencias que presentan, estos textos dibujan un panorama general para recorrer en versión líquida.

Illustrations
Alizée Laurence

和

La Perfection de l’instant

Au Japon, le thé se consomme sous des déclinaisons variées. Boisson populaire par excellence, les Japonais le boivent aussi “pour oublier le bruit du monde” au cours d’un rituel ancestral fortement codifié.

La perfección del momento — En Japón se consumen diferentes variedades de té. Bebida popular por excelencia, los japoneses también lo beben “para olvidar el ruido del mundo” durante un ritual ancestral sumamente organizado.

敬

Incontournable

Vert ! En matière de thé, le Japon affiche résolument sa couleur. Boisson reine, il rythme la vie sociale et le quotidien de ses habitants. Chaud en hiver ou glacé l’été, il s’apprécie sous de multiples formes. Dans les grandes occasions, c’est un thé gourmet, choisi avec soin comme ailleurs une bonne bouteille de vin que l’on offre en cadeau. Riche en vitamine C et en antioxydants, les Japonais l’apprécient aussi en ce qu’il est bénéfique à leur santé. Au restaurant, on sert gracieusement le thé vert Sencha comme la carafe d’eau dans les établissements occidentaux. Les jeunes générations lui font des infidélités et préfèrent sa version noire aromatisée au citron ou à la pêche qui garnit aux côtés des sodas, les distributeurs colorés parsemant le pays.

L’absolu du présent

Tradition et modernité marquent la consommation du thé. Arrivé dans l’archipel au XII^e^ siècle, son usage reste un temps limité aux cercles des moines et samouraïs qui donnent naissance au rituel de la cérémonie du thé, ou “chado”. Tandis qu’il se diffuse à tous les échelons de la société, se développe en parallèle une pratique plus élitiste, centrée sur la dégustation du Macha, thé vert réduit en poudre. Le moine Sen no Rikyū la codifie au XVI^e^ siècle l’associant à l’esthétique “wabi sabi” et l’installant dans une philosophie de l’épure. Aujourd’hui, l’idéal du thé reste ancré dans cette pensée zen où la grandeur réside dans le dépouillement pour mieux se concentrer sur l’essentiel. La cérémonie du thé s’envisage comme un exercice de vie qui s’acquiert au cours d’une pratique régulière pouvant durer une vie entière. Visant la plénitude de chaque instant, elle se conforme aux principes fondamentaux du “wakeiseijaku” et doit mêler harmonie (和 “wa”), respect (敬 “kei”), pureté (清 “sei”) et tranquillité (寂 “jaku”). ▸

Ineludible

¡Verde! Cuando se trata de té, Japón muestra resueltamente su color. Bebida reina, marca la vida social y cotidiana de sus habitantes. Caliente en invierno o helado en verano, se aprecia de múltiples formas. En las grandes ocasiones es un té gourmet, cuidadosamente elegido, como en otros lugares se elige una buena botella de vino que se ofrece como regalo. Rico en vitamina C y antioxidantes, los japoneses también lo aprecian por ser beneficioso para su salud. En los restaurantes el té verde Sencha se sirve gratuitamente como la jarra de agua en los establecimientos occidentales. Las generaciones más jóvenes a veces le son infieles y prefieren su versión negra aromatizada con limón o melocotón que llena, junto a los refrescos, las coloridas máquinas expendedoras distribuidas por todo el país.

Lo absoluto del presente

La tradición y la modernidad marcan el consumo del té. Llegado al archipiélago en el siglo XII, su uso se limitó durante un tiempo a los círculos de los monjes y samuráis que dieron origen al ritual de la ceremonia del té, o “chado”. Mientras se difundía a todos los niveles de la sociedad, paralelamente se desarrolló una práctica más elitista, centrada en la degustación del Macha, el té verde reducido a polvo. El monje Sen no Rikyū lo sistematizó en el siglo XVI, asociándolo con la estética “wabi sabi” e instalándolo en una filosofía de la depuración. Actualmente el ideal del té permanece anclado en este pensamiento zen donde la grandeza radica en la sobriedad para centrarse mejor en lo esencial. La ceremonia del té se considera un ejercicio de vida que se adquiere en el transcurso de una práctica regular que puede durar toda la vida. Teniendo como objetivo la plenitud de cada momento, se ajusta a los principios fundamentales del “wakeiseijaku” y debe combinar armonía (和 “wa”), respeto (敬 “ei”), pureza (清 “sei”) y tranquilidad (寂 “jaku”). ▸

清

Théâtralité du thé

Le “chado” se compose de gestes immuables. Il s’effectue toujours à l’aide des mêmes ustensiles dans un cadre spécifique selon une chronologie invariable. En cela, et au-delà de sa dimension spirituelle, des parallèles existent avec la dégustation du vin. Ces deux rituels placent la boisson au centre de tout. Rien dans leur déroulé ne doit venir troubler la consommation. Nappe blanche, bouteilles, verres à dégustation, crachoir, eau et pain sont en place dans la salle de l’œnologue, chauffée à 20°C et neutre de toute couleur ou odeur. De même, la chambre à thé doit être d’une extrême simplicité. Dans un décor fait de quatre tatamis et demi, un rouleau calligraphié et une décoration florale simple, les hôtes sont accueillis par un maître vêtu d’un kimono traditionnel.

Teatralidad del té

El “chado” está compuesto por gestos inmutables. Siempre se lleva a cabo utilizando los mismos utensilios en un marco específico según una cronología invariable. En esto, y más allá de su dimensión espiritual, existen similitudes con la cata del vino. Estos dos rituales sitúan la bebida en el centro de todo. Nada en su desarrollo debe perturbar el consumo. Mantel blanco, botellas, vasos de cata, escupidera, agua y pan se encuentran en la sala del enólogo, calentada a 20°C y neutra de cualquier color u olor. Del mismo modo, el salón de té debe ser de una extrema sencillez. En un decorado compuesto por cuatro tatamis y medio, un rollo de caligrafía y una sencilla decoración floral, los invitados son recibidos por un maestro vestido con un kimono tradicional.

Rituales de Oriente y Occidente

Mirar, airear, oler y, después, sólo catar: el aficionado al vino siempre hace lo mismo. Con el vino en la boca, aspira un poco de aire y luego libera los aromas exhalando por la nariz antes de escupir. En el salón de té el maestro y sus invitados también siguen un ceremonial preciso. Después de instalar sus utensilios, el oficiante comienza limpiando la caja de té. Luego lava el cuenco en el que deposita dos cucharadas de Matcha en polvo mezcladas con agua hervida en un pequeño brasero de tres patas. El conjunto se bate, primero con una ligera rotación y, después, con un movimiento rápido y firme de arriba abajo. Estos movimientos circulares evocan los de la oxigenación del vino en el vaso. Para el té, una vez que se obtiene la espuma esperada, el maestro presenta a su invitado un cuenco, cuidadosamente elegido, por la cara frontal para resaltar su belleza, que puede residir tanto en la delicadeza de su diseño como en sus imperfecciones. El invitado levanta su cuenco en señal de respeto, bebe dos sorbos y medio de su té y, luego, deposita suavemente el cuenco, volviendo a colocar su cara frontal hacia él. Después de dar las gracias a su primer invitado, el maestro reanuda su preparación para los demás invitados. Mientras que el aficionado al vino hace sus comentarios, en la ceremonia del té se permanece en silencio mientras el maestro cierra la ceremonia guardando cada objeto en una caja de bambú, perpetuando así los gestos realizados desde hace cinco siglos. ■

Rituels d’Orient et d’Occident

Regarder, aérer, sentir, puis seulement goûter : l’amateur de vins procède toujours de la même manière. Vin en bouche, il aspire un peu d’air puis libère les arômes en soufflant par le nez, il peut alors apprécier ses saveurs ainsi que sa texture. Dans la chambre à thé, le maître et ses hôtes se conforment aussi à un cérémonial précis. Après avoir installé ses ustensiles, l’officiant commence par nettoyer la boîte à thé. Il lave ensuite le bol où il dépose deux cuillers de poudre de Matcha mêlées à l’eau bouillie sur un petit brasero à trois pieds. L’ensemble est battu, d’abord d’une légère rotation puis d’un mouvement rapide et ferme de haut en bas. Ces mouvements circulaires évoquent ceux de l’oxygénation du vin dans le verre. Pour le thé, une fois obtenue l’écume attendue, le maître présente à son hôte un bol, minutieusement choisi, face avant pour mettre en évidence sa beauté. Celle-ci peut résider dans la finesse de son dessin comme dans ses imperfections. Le convive lève son bol en signe de respect, boit son thé en deux gorgées et demie, puis repose doucement le bol en replaçant sa face avant vers lui. Après avoir remercié son premier hôte, le maître reprend sa préparation pour les autres invités. Quand l’amateur de vin commente, le discipline du thé demeure silencieux pendant que le maître clôt la cérémonie en rangeant chaque objet dans un cabinet de bambou, perpétuant ainsi des gestes accomplis depuis cinq siècles. ■

寂

Fûts sacrés

Immenses portiques, les “torii” marquent l’entrée des temples shintos. Franchir ces arches vermillon, c’est accéder aux mystères qui nimbent ces sanctuaires. Non loin, trônent les alignements des “kazaridaru”, offrandes des brasseurs dont ils arborent couleurs et caractères. Exposés vides, ces fûts à saké témoignent des liens spirituels entre leurs donateurs et les religieux. Si les prêtres shintos ont recours au saké pour certains de leurs rituels, ce n’est toujours qu’en quantité très limitée. Aussi, le reste des dons se fait-il sous forme de fûts secs, mais somptueusement décorés.

Barricas sagradas — Enormes pórticos, los “torii” marcan la entrada de los templos sintoístas. Franquear estos arcos bermellón es acceder a los misterios que rodean estos santuarios. No muy lejos, reinan las alineaciones de las “kazaridaru”, ofrendas de los fabricantes de sake con sus colores y caracteres. Expuestas vacíos, estas barricas de sake dan testimonio de los lazos espirituales entre sus donantes y los religiosos. Si bien los sacerdotes sintoístas utilizan el sake en algunos de sus rituales, sólo lo hacen en cantidades muy limitadas. El resto de las donaciones se hacen en forma de barricas secas, pero muy decorativas.

Koshu, raisin et vin de Yamanashi

Koshu, uva y vino de Yamanashi

Des vins 100 % japonais !

Cépage rare, le Koshu ne se retrouve qu'au Japon. C'est aux pieds du mythique Mont Fuji dans la Préfecture de Yamanashi que poussent 95 % des 480 hectares du pays. Ces vignes robustes, vigoureuses et très productives produisent des grappes cylindriques et longues. Leurs baies se caractérisent par une peau épaisse, rose pâle devenant rouge foncé à pleine maturité, de même que par leur taille importante et leur pulpe blanche. Elles donnent naissance à des vins exclusivement japonais qui font figure d'exception dans un pays où seuls 20 à 25 % de la production sont issus de raisins grandis sur son sol.

Pendant des siècles, cette variété très ancienne dont l'origine remonte à l'an 1000, est cultivée pour la table. Ce n'est que dans les années 1870, sous l'ère Meiji, lorsque le Japon s'ouvre à l'Occident que le Koshu commence à servir à la vinification. Un des premiers chais du pays est d'ailleurs implanté à Katsunuma, au cœur des terres berceau des vignes de Yamanashi. Dans cette région viticole devenue Indication Géographique (IG) en 2015, le koshu, présent à 51 %, domine. On retrouve aussi, en moindre proportion, le muscat bailey A (25 %), le delaware (6,3 %), le kyoho (3,6 %) et le merlot (2,5 %). ▸

¡Vinos 100% japoneses!

Variedad poco común, la Koshu sólo se encuentra en Japón. El 95% de las 480 ha de esta variedad crece al pie del mítico Monte Fuji en la prefectura de Yamanashi. Estas viñas robustas, vigorosas y muy productivas producen racimos largos y cilíndricos. Sus uvas se caracterizan por una piel gruesa, de color rosa pálido que se vuelve rojo oscuro cuando alcanzan su plena madurez, así como por su gran tamaño y su pulpa blanca. Dan origen a vinos exclusivamente japoneses, excepcionales en un país donde sólo del 20 al 25% de la producción procede de uvas cultivadas en su suelo.

Durante siglos, esta variedad muy antigua, cuyo origen se remonta al año 1000, se cultivó para la mesa. No fue hasta los años 1870, durante la era Meiji, cuando Japón se abrió a Occidente, que la Koshu comenzó a utilizarse para la vinificación. Una de las primeras bodegas del país se encuentra en Katsunuma, en el centro de las tierras cuna de las viñas de Yamanashi. En esta región vitícola que se convirtió en Indicación Geográfica (IG) en 2015, la Koshu predomina con un 51%. También se encuentran, en menor proporción, muscat bailey A (25%), delaware (6,3%), kyoho (3,6%) y merlot (2,5%). ▸

Koshu, un cépage ancien aux origines nimbées de mystères

Au cours de cet entretien, Johan Alguazil, implanté au Japon depuis de nombreuses années pour la société Frontier Foods, lève en partie le voile sur les vins blancs produits dans la région de Yamanashi.

Koshu, una varidad antigua con orígenes rodeados de misterios
Durante esta entrevista, Johan Alguazil, establecido en Japón desde hace muchos años para la empresa Frontier Foods, revela parcialmente el misterio de los vinos blancos producidos en la región de Yamanashi.

L'origine du Koshu, cépage de Yamanashi, se perd entre légende et histoire. Qu'en est-il vraiment ?

Sur l'origine de ce cépage hybride, hésitant entre Europe et Asie, il existe quelques certitudes, de même que des récits plus ou moins légendaires. L'un d'eux, remonte à 1186 et évoque un fermier du district de Katsunuma se mettant à cultiver sur ses terres une variété de vigne sauvage et obtenant quelques années plus tard de magnifiques raisins. Plus ancien encore, un autre récit raconte qu'en 718 le moine Gyogi aurait planté des pieds lors d'une visite à Katsunuma puis ordonné l'édification du temple Daizennji ou temple du raisin. Au-delà de ces récits, il existe des documents anciens témoignant de la présence du raisin de Koshu au Japon il y a 1000 ans. En 2004, une étude menée par l'Université californienne de Davis est venue attester que la variété de ce cépage était vitis vinifera *et confirmer l'hypothèse d'une origine européenne. Dans le même temps, une étude ADN retrouvait cette même appartenance, tout en rapprochant plus spécifiquement le Koshu du groupe asiatique de* vitis vinifera. *Depuis 2010, le Koshu est inscrit sur la liste des cépages de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV).*

El origen de la Koshu, variedad de Yamanashi, se pierde entre la leyenda y la historia. ¿Cuál es la realidad?

No se sabe si esta cepa híbrida procede de Europa o de Asia. Hay algunas certezas sobre su origen, así como relatos más o menos legendarios. Uno de ellos se remonta a 1186 y evoca a un agricultor del distrito de Katsunuma que comenzó a cultivar una variedad de viña silvestre en su tierra y unos años más tarde obtuvo unas uvas magníficas. Otro relato, más antiguo aún, cuenta que en 718 el monje Gyogi habría plantado unas cepas durante una visita a Katsunuma y, después, ordenó la construcción del templo Daizennji o templo de la uva. Más allá de estas historias, existen documentos antiguos que dan testimonio de la presencia de uva Koshu en Japón hace 1.000 años. En 2004, un estudio de la Universidad californiana de Davis certificó que la variedad de esta cepa era vitis vinifera *y confirmó la hipótesis de un origen europeo. Al mismo tiempo, un estudio de ADN encontró esta misma pertenencia, acercando la Koshu más específicamente al grupo asiático de* vitis vinifera. *Desde 2010, la Koshu está inscrita en la lista de variedades de vid de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).*

Pourriez-vous revenir sur le terroir spécifique de Yamanashi et les conditions climatiques et géographiques qui prévalent dans cette région ?

Cette région viticole située à 120 km à l'ouest de Tokyo est entourée de montagnes : au sud le Mont Fudji, à l'ouest les Alpes japonaises et au nord, les monts Yatsugatake et Kayagatake. Véritable bouclier naturel, ce relief protège les vignes des trop fortes intempéries et notamment des typhons, créant un climat favorable à leur culture. Cette zone montagneuse présente aussi un ensoleillement généreux bénéfique aux vins. Le cépage profite enfin de l'amplitude thermique propre aux terres d'altitude. Quant au sol, il s'agit de roches sédimentaires et graviers dérivés de roche volcanique qui se prêtent parfaitement à la culture viticole. ▸

¿Puede hablar de la tierra específica de Yamanashi y de las condiciones climáticas y geográficas que prevalecen en esta región?

Esta región vitícola, a 120 km al oeste de Tokio, está rodeada de montañas: el monte Fudji al sur, los Alpes japoneses al oeste y los montes Yatsugatake y Kayagatake al norte. Auténtico escudo natural, este relieve protege las viñas de las inclemencias demasiado severas y, especialmente, de los tifones, creando un clima favorable para su cultivo. Esta zona montañosa también tiene una generosa insolación beneficiosa para los vinos. Por último, esta variedad se beneficia de la amplitud térmica inherente a las tierras de altitud. En cuanto al suelo, se trata de rocas sedimentarias y gravas derivadas de roca volcánica que se prestan perfectamente a la viticultura. ▸

Qu'est-ce que ces conditions particulières impliquent en termes de méthodes viticoles ?

Ce qui frappe d'abord dans les vignobles, ce sont les petits chapeaux de papier ciré placés au-dessus de chaque grappe. Ils servent à protéger les raisins de la pourriture qui pourrait découler des pluies d'été couplées aux températures élevées prévalant à cette saison. Les baies bénéficient cependant d'une protection naturelle du fait de leur peau épaisse qui confère aussi au Koshu une bonne résistance face aux maladies. Pour offrir aux grappes une exposition maximale aux rayons du soleil, la culture se fait en pergola. Ces tonnelles hautes de 4 mètres ne manquent pas de surprendre le visiteur. Enfin, la vendange est tardive. Elle a lieu en octobre et parfois même début novembre.

Cuve ou barrique, comment sont élevés les vins de Koshu ?

Dans les années 90, les producteurs à la recherche de pratiques œnologiques permettant d'améliorer la qualité de leurs vins ont adopté, pour certains, une méthode de vinification "sur lies", semblable à celle utilisée en France pour les appellations du Muscadet. Pour ajouter de la charpente à leurs vins, d'autres ont, par ailleurs, choisi de procéder à un élevage en barriques optant pour des fûts peu chauffés répondant mieux aux spécificités de ce cépage. La barrique Paradox®, de part sa chauffe spécifique ainsi que sa capacité à renforcer légèrement la sucrosité convient bien aux vins de koshu. Elle préserve au maximum les subtilités aromatiques du cépage, sans rien masquer, tout en apportant de la structure. Mais, pour l'essentiel, les viticulteurs de Yamanashi continuent de pratiquer un élevage en cuves pouvant durer de 6 mois à 5 ans.

Comment décririez-vous le vin blanc sec de Koshu à une personne qui ne l'a jamais goûté ?

Vin blanc fruité, souple, le koshu présente un nez expressif. Frais en bouche, il offre un profil aromatique exotique avec des notes d'agrumes (pamplemousse, yuzu, citron vert) ou parfois de fruits plus sucrés (coing, litchi), de même que des notes minérales et une légère astringence en fin de bouche. Il arrive qu'on le rapproche du sauvignon blanc ou de certains vins blancs alsaciens. Il se déguste tout aussi bien en apéritif qu'avec des plats japonais de poissons crus ou même grillés. ■

¿Qué implican estas condiciones particulares en términos de métodos vitícolas?

Lo primero que llama la atención en los viñedos son los pequeños sombreros de papel encerado colocados muy por encima de cada racimo. Se utilizan para proteger las uvas de la podredumbre que podría resultar de las lluvias de verano, junto con las altas temperaturas que prevalecen en esta estación. Sin embargo, las uvas se benefician de la protección natural debido a su piel gruesa que también ofrece a la Koshu una buena resistencia frente a las enfermedades. Para que los racimos tengan una máxima exposición a los rayos del sol, el cultivo se realiza en pérgola. Estos emparrados de 4 metros de altura seguramente sorprenderán al visitante. Por último, la vendimia se realiza tarde. Tiene lugar en octubre y, a veces, incluso a comienzos de noviembre.

Cuba o barrica, ¿cómo se envejecen los vinos de Koshu?

En la década de 1990, los productores que buscaban prácticas enológicas para mejorar la calidad de sus vinos adoptaron, para algunos, un método de crianza "sobre lías", similar al utilizado en Francia para las denominaciones de Muscadet. Para añadir cuerpo a sus vinos, otros también decidieron envejecerlos mediante una crianza en barricas, optando por toneles ligeramente tostados que responden mejor las especificidades de esta variedad de uva. La barrica Paradox® se presta bien a esta cepa. Su tostado específico, así como su capacidad para reforzar ligeramente la sucrosidad, se adaptan bien a los vinos de Koshu. Preserva al máximo las sutilezas aromáticas del vino, sin ocultar nada, a la vez que aporta estructura. Pero, en su mayor parte, los viticultores de Yamanashi siguen practicando una crianza en cubas que puede durar de 6 meses a 5 años.

¿Cómo describiría el vino blanco seco de Koshu a alguien que nunca lo ha probado?

Vino blanco afrutado y suave, el Koshu tiene una nariz expresiva. Fresco en boca, ofrece un perfil aromático exótico con notas cítricas (pomelo, yuzu y lima) o, a veces, frutos más dulces (membrillo y lichi), así como notas minerales y una ligera astringencia en fin de boca. A veces se compara con el Sauvignon Blanco o algunos vinos blancos alsacianos. Se degusta tanto como aperitivo como con platos japoneses de pescado crudo o asado. ■

Cultiver l’excellence

Découvrant le whisky au début du XXe siècle, les Japonais se l’approprient pour mieux le sublimer accédant en quelques décennies au sommet de la hiérarchie des pays producteurs.

Cultivar la excelencia — Al descubrir el whisky a comienzos del siglo XX, los japoneses se lo apropiaron para mejorarlo, alcanzando en unas pocas décadas la cima de la jerarquía de los países productores.

Aux sources

Climat tempéré, pureté de l’eau et présence de tourbières, le Japon possède les qualités requises à l’élaboration des meilleurs spiritueux. Ses pionniers ne se trompent pas, lorsqu’en 1923, ils choisissent Yamazaki pour édifier la première distillerie du pays. Il se dégage de ces lieux où se rejoignent trois cours d’eau de températures différentes, un taux d’humidité propice à la maturation des meilleurs jus. Ayant traversé le XXe siècle, le site abrite à l’heure actuelle la fabrication d’un des nectars parmi les plus rares et recherchés au monde. Assemblage de whiskies de malt et de grain, et vieilli dans plusieurs fûts dont un de chêne mizunara, Hibiki est un blend complexe. Conçu par la Maison Suntory comme un hymne à l’excellence et à l’artisanat japonais, il exhale des saveurs qui en font un des tout meilleurs de sa catégorie.

La patience récompensée

Si les distillateurs japonais ont aujourd’hui gagné leurs lettres de noblesse, leur succès n’a pas été immédiat. Les premiers spiritueux façonnés dans l’archipel suscitent d’abord un intérêt limité auprès de leurs compatriotes comme à l’étranger. Il faut attendre les années 50 pour que leur consommation se diffuse à l’ensemble du pays. Au cours de la décennie suivante, les choses s’accélèrent et ceux-ci finissent même par devancer bière et saké. À l’époque, apparaissent également les premiers whiskies de grains japonais et avec eux les blends.

Pendant 20 ans, la production nationale ne cesse d’augmenter. Puis soumis à une concurrence accrue, en raison d’une baisse des tarifs douaniers, les grands producteurs sont amenés à repenser leur stratégie. Ils visent désormais la perfection et les premières places des classements internationaux. En même temps qu’ils s’approprient les secrets de fabrication de cette boisson venue d’ailleurs, pour mieux les magnifier, les Japonais créent leurs propres modes de consommation. ▸

En los orígenes

Japón tiene las cualidades necesarias para la elaboración de los mejores licores: un clima templado, agua pura y presencia de turberas. Sus pioneros no se equivocaron cuando, en 1923, eligieron Yamazaki para construir la primera destilería en el país. Este lugar, donde confluyen tres ríos con diferentes temperaturas, presenta un porcentaje de humedad propicio para la maduración de los mejores caldos. Después de haber pasado el siglo XX, en este lugar actualmente se elabora uno de los néctares más escasos y buscados del mundo. Mezcla de whiskies de malta y grano, y envejecido en varias barricas, entre las cuales una de roble mizunara, Hibiki es una combinación compleja. Creado por la Casa Suntory como un himno a la excelencia y a la artesanía japonesa, exhala sabores que lo convierten en uno de los mejores de su categoría.

Paciencia recompensada

Si bien los destiladores japoneses han obtenido actualmente un reconocimiento, su éxito no fue inmediato. Los primeros licores elaborados en el archipiélago inicialmente despertaron un interés limitado tanto entre sus compatriotas como en el extranjero. Hasta los años 1950, su consumo no se extendió a todo el país. Durante la siguiente década, su producción se aceleró superando incluso a la cerveza y al sake. En esa época también aparecieron los primeros whiskies de grano japoneses y, con ellos, las combinaciones.

Durante 20 años, la producción nacional siguió aumentando. Después, sometidos a una mayor competencia, debido a la reducción de los aranceles aduaneros, los grandes productores se vieron obligados a reconsiderar su estrategia. Desde entonces, tuvieron como objetivo la perfección y ocupar las primeras plazas en las clasificaciones internacionales. Al mismo tiempo que se apropiaban de los secretos de fabricación de esta bebida procedente del extranjero, para magnificarlos, los japoneses crearon sus propios modos de consumo. ▸

Déguster autrement

Au Pays du Soleil Levant, les boissons alcoolisées se consomment le plus souvent au cours des repas. Il en découle de nouvelles manières d'apprécier le whisky. Pour le boire à table, les Japonais le mélangent à l'eau. Appelé "mizuwari" et servi dans un verre empli de glaçons, il perd en degré alcoolique tout en conservant ses arômes. Dans sa version pétillante, ou "highball", il rencontre également un vif succès au point d'être ainsi commercialisé en canette par certains producteurs. C'est également aux Japonais que l'on doit la création de "l'ice ball".

Cette variante esthétique et fonctionnelle apporte une réponse, plaisante à l'oeil, à une problématique gustative. Le recours à une sphère de glace, au pouvoir plus refroidissant et à la forme parfaitement adaptée à celle du verre, apporte de la fraîcheur sans diluer la boisson. Son service donne lieu à un rituel précis consistant pour les baristas à tailler la glace avant de la faire tourner dans le verre pour le refroidir, puis à le vider de l'eau ainsi déposée pour pouvoir enfin verser le whisky par le sommet de la balle. ■

Degustar de otra forma

En el país del Sol Naciente, las bebidas alcohólicas generalmente se consumen durante las comidas. Esto da lugar a nuevas formas de apreciar el whisky. Para beberlo en la mesa, los japoneses lo mezclan con agua. Denominado "mizuwari" y servido en un vaso lleno de cubitos de hielo, tiene una menor graduación alcohólica pero conserva sus aromas. En su versión espumosa o "highball", también obtuvo mucho éxito, hasta el punto de ser comercializado en latas por algunos fabricantes. También se debe a los japoneses la creación de la "ice ball".

Esta variante estética y funcional proporciona una respuesta, agradable a la vista, a una problemática gustativa. El uso de una esfera de hielo, con un mayor poder de enfriamiento y una forma perfectamente adaptada a la del vaso, enfría la bebida sin diluirla. Su servicio da lugar a un ritual preciso en el que los barmans tallan el hielo antes de hacerlo girar en el vaso para enfriarlo y, después, vacían el agua depositada para finalmente verter el whisky por la parte superior de la bola. ■

Nouvelle révolution

D'un alcool à l'autre, les producteurs nippons renouvellent aujourd'hui avec le gin l'aventure vécue avec leurs blends. Il en va ainsi du dernier né de la Maison Suntory. Nommé Roku, ce gin se conçoit comme une ode à la nature. Fleurs de cerisiers, thé, poivre et agrumes locaux sont récoltés, infusés puis distillés séparément avant d'être assemblés. Cette composition s'apprécie pure ou agrémentée de zestes de gingembre et de yuzu, ou encore chaud, selon un mode de dégustation typiquement japonais, calqué sur celui de certains sakés.

Nueva revolución

De un alcohol a otro, los productores nipones hoy están repitiendo con la ginebra la aventura vivida con sus combinaciones. Este es el caso de la última incorporación de la Casa Suntory. Denominada Roku, esta ginebra se concibe como una oda a la naturaleza. Se cosechan flores de cerezo, té, pimienta y cítricos locales que se infusionan y se destilan por separado antes de mezclarlos. Esta composición se aprecia pura o con ralladura de jengibre y yuzu, o incluso caliente, según un método de degustación típicamente japonés, calcado del de algunos sakes.

Un bois signature

Privés de bois étrangers pendant la guerre, les distillateurs japonais se tournent vers les ressources locales, dont le mizunara, pour vieillir leurs spiritueux. Le recours au chêne japonais, auparavant utilisé pour la seule fabrication de mobilier haut de gamme, ne va pas sans difficultés dans le domaine de l'élevage des alcools. Humidité du bois, lignes de croissance courbes, porosité, intensité trop marquée des arômes, les producteurs tâtonnent. Avec les années, ils apprennent à en tirer le meilleur pour imprégner leurs jus de notes caractéristiques de santal, noix de coco et encens. Comptant aujourd'hui au nombre des essences les plus extraordinaires, le mizunara se travaille à long terme. Pour faire des fûts, il faut des arbres vieux de deux siècles qui accueilleront une maturation de deux décennies au moins.

Una madera con personalidad

Privados de madera extranjera durante la guerra, los destiladores japoneses optaron por los recursos locales, como el mizunara, para envejecer sus licores. El uso del roble japonés, anteriormente utilizado exclusivamente para la fabricación de mobiliario de alta gama, no está exento de dificultades en el ámbito de la crianza de alcoholes. Humedad de la madera, líneas de crecimiento curvas, porosidad, intensidad demasiado marcada de los aromas, los productores prueban diferentes posibilidades. Con el paso de los años, aprenden a sacar el mejor partido para impregnar sus jugos con notas características de sándalo, coco e incienso. Al contar actualmente, con las especies más extraordinarias, el mizunara se trabaja a largo plazo. Para hacer las barricas, hacen falta árboles que tengan dos siglos de antigüedad que acogerán una maduración de dos décadas como mínimo.

Oxydation des vins et métaux de transition

Plusieurs éléments permettant de mieux comprendre l'origine des différences d'oxydation observées pour les vins élevés ont émergé des études conduites par les chercheurs du Centre de Recherche Demptos (CRD).

Oxidación de los vinos y metales de transición — Los estudios realizados por los investigadores del Centro de Investigación de Demptos (CRD) han puesto de manifiesto varios elementos que permiten comprender mejor el origen de las diferencias de oxidación observadas en los vinos de crianza.

Mystère oxydatif

À vins apparemment semblables, oxydation différente. Pourquoi des vins similaires du point de vue de leur pH, de leur teneur tanique et de leur structure n'évoluent-ils pas de la même manière ? Pareillement, comment expliquer que certains lots de barriques de même porosité donnent des vins évoluant plus vite que d'autres ? Une première étape est franchie avec la mise en évidence de l'action oxydative du fer et du cuivre sur les vins. On a alors cherché à limiter la teneur de ces éléments retrouvés dans les cuves, dans la robinetterie comme dans les traitements à la vigne pour parvenir actuellement à des niveaux 4 à 5 fois inférieurs à ceux des années 1950. L'incidence du fer et du cuivre, connus comme catalyseurs des réactions d'oxydation, sur la vitesse de consommation de l'oxygène dissous et sur la valeur du Eh[1] a fait l'objet d'une étude complète. Elle a, en outre, montré que le vin et le bois de chêne comportent de nombreux autres cations métalliques. Ces métaux de transition agissent en activant les réactions d'oxydation. ▸

Misterio oxidativo

Con vinos aparentemente similares, la oxidación es diferente. ¿Por qué vinos que son similares desde el punto de vista de su pH, de su contenido tánico y de su estructura no se comportan de la misma forma? Asimismo, ¿cómo explicar que algunos lotes de barricas con la misma porosidad generan vinos que evolucionan más rápido que otros? Se ha dado un primer paso con la puesta de manifiesto de la acción oxidativa del hierro y del cobre sobre los vinos. Después, intentamos limitar el contenido de estos elementos que se encuentran tanto en las cubas y en la grifería, como en los tratamientos de la viña, para alcanzar actualmente niveles 4 a 5 veces más bajos que en la década de 1950. La incidencia del hierro y del cobre, conocidos como catalizadores de las reacciones de oxidación, en la velocidad de consumo del oxígeno disuelto y en el valor del Eh[1] ha sido objeto de un estudio completo. Además, también ha demostrado que el vino y la madera de roble contienen muchos otros cationes metálicos. Estos metales de transición actúan activando las reacciones de oxidación. ▸

Influence du fer et du cuivre sur la consommation de l'oxygène
Impacto del hierro y del cobre en el consumo de oxígeno

		Vi[†] (mg O_2 / L / mn)	dEH / dt[#] (mV)	ΔEH[‡] (mV)
Vin rouge	Témoin	0.45	- 0.7	270
	+Fe / Cu	0.9	- 1.42	249
Vin blanc	Témoin	0.2	- 0.27	352
	+Fe / Cu	0.38	+ 0.41	305

Vi[†] : Vitesse instantanée de consommation de l'oxygène
Velocidad instantánea del consumo de oxígeno
dEH/dt[#] : Pente de régression du EH pendant 72h après saturation en oxygène
Línea de regresión del EH durante 72h después de la saturación de oxígeno
ΔEH[‡] : Variation du EH après saturation en oxygène
Variación del EH después de la saturación de oxígeno

[1] Eh : Potentiel d'oxydo-réduction des matrices alimentaires / Potencial de óxido-reducción de las matrices alimentarias

Foco sobre los cationes metálicos

En una gama importante de cationes metálicos, el CRD midió la velocidad inicial de consumo de oxígeno disuelto (Vi) de solución hidroalcohólica que contiene diferentes sustratos fenólicos. Comprobó si el efecto sobre la Vi de un catión depende de la naturaleza de la molécula. Eligió la catequina que forma parte de la estructura de las procianidinas de la uva y del vino, así como el ácido gálico y el ácido ascórbico, dos moléculas consideradas fácilmente oxidables respecto a la primera. Son los metales, y más particularmente los cationes metálicos, los que se utilizan para catalizar el consumo de oxígeno y activar la reacción de óxido-reducción, incluso en cantidades muy pequeñas. El trabajo se centró en un análisis más profundo de las reacciones por parte de los metales.

Umbral de eficiencia catalítica

Para estimar el efecto de un catión en la Vi de las soluciones, se calculó un coeficiente de "actividad catalítica" anotado Kco. Corresponde a la relación entre la Vi del medio enriquecido con cationes en la Vi del medio testigo. Los resultados han mostrado para diferentes cationes que la naturaleza del sustrato fenólico apenas afecta al valor de Kco. Los cationes con el Kco más elevado y, por lo tanto, la actividad catalítica más fuerte, en estas condiciones, son en orden descendente: wolframio (W), zinc (Zn), cobre (Cu), cobalto (Co), hierro (Fe), níquel (Ni) y manganeso (Mn). Los demás elementos no favorecen el consumo de oxígeno. Por el contrario, el aluminio (Al) se distingue por su efecto sobre la desaceleración de Vi, independientemente del sustrato sometido a prueba.

Focus sur les cations métalliques

Sur une gamme importante de cations métalliques, le CRD a mesuré la vitesse initiale de consommation de l'oxygène dissous (Vi) de solution hydroalcoolique contenant différents substrats phénoliques. Il a vérifié si l'effet sur la Vi d'un cation dépend de la nature de la molécule. Il a retenu la catéchine entrant dans la structure des procyanidines du raisin et du vin, ainsi que l'acide gallique et l'acide ascorbique, deux molécules considérées comme facilement oxydables au regard de la première. Ce sont les métaux, et plus particulièrement les cations métalliques qui servent à catalyser la consommation d'oxygène et à enclencher la réaction d'oxydoréduction – même en très petites quantités. Les travaux se sont alors portés sur une analyse plus poussée des réactions du côté des métaux.

Incidence des métaux dans la pro-oxydation / Impacto de los metales en la pro-oxidación

	Témoin	Cu	Fe	Ni	Al
Vin 1	2.3	9.1	3.0	4.8	1.6
Vin 2	2.1	8.3	3.1	4.4	1.9
Vin 3	2.2	8.7	3.0	4.6	1.7

Seuil d'efficacité catalytique

Pour chiffrer l'effet d'un cation sur la Vi des solutions, un coefficient "d'activité catalytique" noté Kco a été calculé. Il correspond au rapport entre la Vi du milieu supplémenté en cations sur la Vi du milieu témoin. Les résultats ont montré pour différents cations que la nature du substrat phénolique n'affecte que peu la valeur de Kco. Les cations ayant le Kco le plus élevé et donc l'activité catalytique la plus forte, dans ces conditions, sont par ordre décroissant : les tungstène (W), zinc (Zn), cuivre (Cu), cobalt (Co), fer (Fe), nickel (Ni) et manganèse (Mn). Les autres éléments ne favorisent pas la consommation de l'oxygène. À l'opposé, l'aluminium (Al) se distingue par son effet sur le ralentissement de Vi, et ce, quel que soit le substrat testé.

Coefficient d'activité catalytique / Coeficiente de actividad catalítica

Kco	Li	Na	Mg	Al	Ca	Mn	Fe	Co	Ni	Cu	Zn	W
Cathécol	0.98	1	1	0.74	0.99	1.34	1.56	1.89	1.36	2.72	2.92	8.64
Acide gallique	0.99	–	0.98	0.76	–	–	1.85	–	1.28	2.35	–	–
Acide ascorb.	1	–	1	0.7	–	–	1.68	–	1.52	2.76	–	–

En milieu hydroalcoolique, les travaux ont ensuite cherché à estimer la capacité de ces différents éléments à agir comme catalyseurs. Ceux-ci ne peuvent pas tous avoir d'effets catalytiques, soit parce qu'ils sont présents dans le vin à l'état de trace (Cm[2]), soit parce que leur teneur demeure inférieure à la quantité minimum de l'élément nécessaire pour exprimer cette propriété (Sa[3]). Le CRD dispose d'un indice permettant d'établir une prévision de l'efficacité des cations métalliques dans les vins en analysant les valeurs Cm et Sa[4], et en considérant d'une part que le Sa est atteint pour une valeur de coefficient d'activité catalytique (Kco) > 1.1, et d'autre part que l'activité catalytique potentielle (Acp) se calcule par le rapport entre Cm et Sa exprimé en mg/l.

Dans un second temps, en regroupant les activités catalytiques potentielles (Acp) de plusieurs cations, il apparaît que le magnésium (Mg), abondant dans les vins, est en-dessous de son seuil d'activité. C'est aussi le cas pour le nickel (Ni). Le cuivre (Cu) et le manganèse (Mn) sont à la limite de leur seuil d'activité et donc leur apport dans les vins peut être à l'origine d'une augmentation de leur oxydabilité. Pour le fer (Fe) et le zinc (Zn), en moyenne, les vins en sont suffisamment pourvus. Il est alors possible d'en déduire que les mécanismes d'oxydation sont en grande partie en relation avec leur présence. ▸

En medio hidroalcohólico, los trabajos trataron, a continuación, de estimar la capacidad de estos diferentes elementos para actuar como catalizadores. No todos pueden tener efectos catalíticos, ya sea porque están presentes en el vino en un estado de traza (Cm[2]) o porque su contenido permanece por debajo de la cantidad mínima del elemento necesaria para expresar esta propiedad (Sa[3]). El CRD dispone de un índice que le permite establecer un pronóstico de la eficacia de los cationes metálicos en los vinos mediante el análisis de los valores de Cm y Sa[4], y considerando, por una parte, que se alcanza el Sa para un valor de coeficiente de actividad catalítica (Kco)> 1,1, y por otra, que la actividad catalítica potencial (Acp) se calcula mediante la relación entre Cm y Sa expresada en mg/l.

En segundo lugar, al agrupar las actividades catalíticas potenciales (Acp) de varios cationes, se pone de manifiesto que el magnesio (Mg), abundante en los vinos, está por debajo de su umbral de actividad. Este es también el caso del níquel (Ni). El cobre (Cu) y el manganeso (Mn) están en el límite de su umbral de actividad y, por lo tanto, su aportación en los vinos puede ser el origen de un aumento de su oxidabilidad. En cuanto al hierro (Fe) y el zinc (Zn), en promedio, los vinos están suficientemente provistos. Entonces es posible deducir que los mecanismos de oxidación están en gran medida relacionados con su presencia. ▸

Activité catalytique potentielle
Actividad catalítica potencial

	Cu	Fe	Ni	Mg	Co	Mn	Zn
Sa (mg / L)	0.1	0.7	0.5	350	0.1	0.8	0.1
Cm (mg / L)	0.1	3	0.06	60	0.01	0.8	0.2
Acp = Cm / Sa	1	4.3	0.12	0.17	0.1	1	2.5

[2] Cm : Concentration moyenne dans les vins / Concentración media en los vinos

[3] Sa : Seuil d'activité / Umbral de actividad

[4] Calculé par mesure de la Vi sur une solution de catéchine en fonction de diverses concentrations en cations
Calculado midiendo la Vi en una solución de catequina en función de diferentes concentraciones de cationes

Influence de l'élevage / Influencia de la crianza

		Cu (mg / L)	Fe (mg / L)	Ni (µg / L)	Co (µg / L)	Cr (µg / L)
1	Cuve	0.17	2.1	16.7	0.96	4.8
	Barrique	0.16	2.7	26.2	1.7	7.6
	Δ%	0	28 %	57 %	77 %	58 %
2	Cuve	0.12	2.3	19.4	0.77	3.9
	Barrique	0.11	2.7	38.7	1.2	29
	Δ%	0	17 %	99 %	56 %	643 %
3	Cuve	0.52	2.2	30.4	1.7	7
	Barrique	0.36	2.3	35.6	1.8	6.6
	Δ%	-31 %	0	17 %	0	0
4	Cuve	0.16	3.2	24.7	1.6	7.8
	Barrique	0.16	2.9	29.5	1.5	8.4
	Δ%	0	-9 %	19.5 %	0	13 %

Les éléments minéraux du bois cédés au vin

L'analyse des éléments minéraux du bois de chêne a permis de doser un certain nombre de cations métalliques susceptibles d'intervenir dans les réactions d'oxydation des vins. Pour vérifier la supposition que le bois cède au vin différents minéraux pendant son élevage, des dosages ont été réalisés après un élevage de 12 mois en barriques neuves et en cuve inox. L'impact du chêne sur la teneur en éléments minéraux paraît très variable. Il ressort aussi que l'élevage en barriques, par rapport à la cuve inox, n'apporte pas de cuivre. Le fer est apporté dans certains cas seulement, sans que l'on puisse expliquer les différences de comportement d'un essai à l'autre. La richesse en fer du bois peut être une réponse à ces différences. Quant au nickel, il augmente dans tous les cas lors de l'élevage en barriques contrairement au cobalt et au chrome dont le taux d'apport par le bois n'est jamais le même. Ces résultats démontrent que le bois de chêne peut céder au vin des cations et que certains d'entre eux participent comme catalyseurs des réactions d'oxydoréduction des vins. Cependant, les apports par le bois ne sont jamais identiques.

Elementos minerales de la madera cedidos al vino

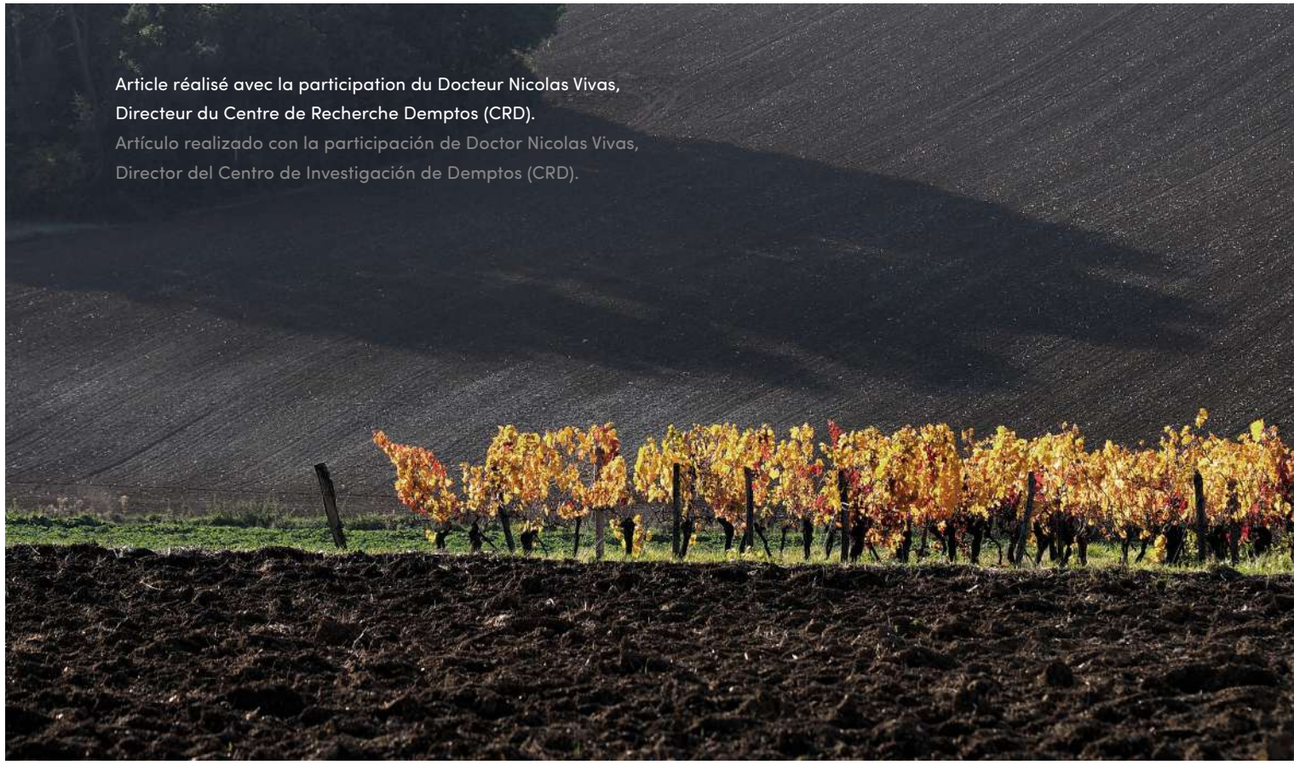
El análisis de los elementos minerales de la madera de roble permitió dosificar cierto número de cationes metálicos que pueden intervenir en las reacciones de oxidación de los vinos. Para verificar la suposición de que la madera cede al vino diferentes minerales durante su crianza, las dosificaciones se realizaron después de una crianza de 12 meses en barricas nuevas y en cubas de acero inoxidable. El impacto del roble sobre el contenido en elementos minerales parece muy variable. También se desprende que la crianza en barricas respecto a la cuba de acero inoxidable, no aporta cobre. El hierro se aporta sólo en algunos casos, sin que sea posible explicar las diferencias de comportamiento de un ensayo a otro. La riqueza en hierro de la madera puede ser una respuesta a estas diferencias. En cuanto al níquel, aumenta en todos los casos durante la crianza en barricas contrariamente al cobalto y al cromo, cuya tasa de aportación por la madera nunca es la misma. Estos resultados demuestran que la madera de roble puede ceder al vino cationes y que algunos de ellos participan como catalizadores de las reacciones de óxido-reducción de los vinos. Sin embargo, las aportaciones por la madera nunca son idénticas.

Une réponse venue du sous-sol

Ces études semblent montrer que la roche-mère des terroirs peut influencer la composition de l'éventail de métaux de transition présents dans les moûts et dans les vins, de même qu'expliquer une tendance plus ou moins oxydative. Pour le bois de chêne, il existe, selon la roche-mère des forêts, une empreinte métallique spécifique. En plus de la sélection par le grain, la typicité de la roche-mère peut permettre d'éclairer objectivement l'intérêt de telle ou telle origine géographique suivant les cations métalliques transférés au bois. Cette constatation demande à être étayée par d'autres travaux de recherche. Elle ouvre néanmoins de nouvelles pistes de développement concernant la compréhension des phénomènes oxydatifs des vins. ■

Una respuesta procedente del subsuelo

Estos estudios parecen mostrar que la roca madre de los suelos puede influir en la composición de la gama de metales de transición presentes en los mostos y los vinos, así como explicar una tendencia más o menos oxidativa. Para la madera de roble, existe una huella metálica específica en función de la roca madre de los bosques. Además de la selección por el grano, la tipicidad de la roca madre puede permitir aclarar objetivamente el interés de uno u otro origen geográfico según los cationes metálicos transferidos a la madera. Esta constatación debe ser respaldada por otros trabajos de investigación. Sin embargo, abre nuevas vías de desarrollo sobre la comprensión de los fenómenos oxidativos de los vinos. ■



Article réalisé avec la participation du Docteur Nicolas Vivas, Directeur du Centre de Recherche Demptos (CRD).
Artículo realizado con la participación de Doctor Nicolas Vivas, Director del Centro de Investigación de Demptos (CRD).

Sels de vins

Sales de vino

Entretien avec Pascal Delbeck, figure incontournable du Bordelais. Cet amoureux et expert de la vigne, signataire de millésimes prestigieux, a transposé son savoir viticole en cuisine avec des sels aromatisés au vin, élevant ces condiments au rang de produits de haute gastronomie.

Entrevista con Pascal Delbeck, figura imprescindible del Bordelés. Este enamorado y experto de la viña, autor de unas añadas prestigiosas, ha trasladado sus conocimientos de viticultura a la cocina, creando sales aromatizadas con vino, elevando estos condimentos a la categoría de productos de alta gastronomía.

Pouvez-vous revenir sur les aléas de navigation à l'origine de la création des sels de vin ?

— La légende évoque une cargaison perdue. Et comme toujours avec les légendes, les faits sont un peu exagérés. Heureusement, il n'y a jamais eu de chargement de sel entièrement endommagé, ce qui aurait été dramatique. Du temps de la gabelle, le sel était stocké à Libourne. Cette tradition s'est poursuivie, bien après la disparition de cet impôt, et dans les années 30, des navires transitaient encore entre Noirmoutier et Libourne. Chargés de vin au départ du Médoc, ils revenaient les cales pleines de sacs de sel de l'Ile de Ré. À chaque trajet, quelques barriques fuyaient et quelques sacs se retrouvaient imbibés. Quand ils les déchargeaient, les marins portaient les sacs teintés à ma grand-mère, échangeant le sel contre un repas ou une bouteille. À l'époque, les propriétés viticoles de la région avaient énormément souffert des conséquences de la crise de 29. Pour s'en sortir, mes grands-parents qui étaient viticulteurs avaient créé un des premiers bars à vin de la région. Ce bar leur a permis de survivre dans ces années où le vin ne rapportait plus rien et c'est dans ce contexte que ma grand-mère a récupéré, sous forme de troc avec les capitaines, ces sacs de sels imprégnés de vin. ▸

¿Podría recordar los avatares de la navegación que estuvo en el origen de las sales de vino?

— La leyenda evoca un cargamento perdido. Como siempre ocurre con las leyendas, los hechos se exageran un poco. Afortunadamente no se deterioró un cargamento completo de sal, lo cual hubiera sido dramático. En la época de la gabela la sal se almacenaba en Libourne. Esta tradición continuó, mucho después de la desaparición de este impuesto, y en los años 30, aún transitaban barcos entre Noirmoutier y Libourne. Cargados con vino procedente de Médoc, regresaban con las bodegas llenas de sacos de sal de la Isla de Ré. En cada trayecto, algunas barricas tenían fugas y algunos sacos absorbían el vino. Cuando los descargaban, los marineros llevaban algunos sacos teñidos a mi abuela, y cambiaban la sal por una comida o alguna botella. En esa época, las propiedades vitícolas de la región sufrían enormes pérdidas a causa de la crisis del 29. Para resarcirse de estas desgracias, mis abuelos, que eran viticultores, crearon una de las primeras tascas de la región. Ese bar les permitió sobrevivir en esos años en los que el vino apenas reportaba beneficios, y en ese contexto mi abuela recuperó, recurriendo al trueque con los capitanes, esos sacos de sal impregnados en vino. ▸

Qu'est-ce qui vous a incité à faire renaître les sels de vin ?

— Il y a une quinzaine d'années, j'ai retrouvé un sac en toile de jute avec du sel ayant appartenu à ma grand-mère. J'avais de vagues souvenirs de goûts, mais j'ai interrogé ma mère pour savoir comment ma grand-mère utilisait ces sels au vin. D'une famille de vignerons, baigné dans cet univers depuis toujours, j'ai commencé à faire des expériences pour marier sel et vin. Au départ, j'ai pas mal tâtonné et connu quelques déboires. Comme le jour où ayant bricolé une machine à sécher les sels à partir d'un robot de cuisine et de deux séchoirs à cheveux, j'ai oublié qu'en perdant son eau le sel devient plus léger et je me suis retrouvé avec une cuisine aux murs entièrement retapissés !

Finalement, comment êtes-vous parvenu à mettre au point vos premiers grains aromatisés ?

— J'ai donc commencé dans ma cuisine avec 2 kilos de sel et du merlot. Il m'a d'abord fallu trouver la bonne technique pour que le vin pénètre le sel à cœur. Pour cela, j'ai testé plusieurs sels. Sel de Ré, d'Oléron, de Guérande mais aussi les sels du sud de la France, nous les avons tous testés pour trouver celui qui offrirait la meilleure imprégnation et la plus grande constance. Au départ, pour des raisons historiques également, nous travaillions le sel de Ré, puisque les bateaux de cabotage du temps de ma grand-mère venaient de Noirmoutier. Désormais, je privilégie le sel de Guérande parce qu'il présente la meilleure granulométrie et la qualité la plus constante. Je travaille avec du gros sel de 2 mm, préalablement trié, qui permet de parvenir à une imprégnation uniforme. Il nous arrive parfois de travailler la fleur de sel, sur commande, pour des châteaux qui veulent créer un sel aromatisé avec leur vin. ▸

“ J'avais de vagues souvenirs de goûts, mais j'ai interrogé ma mère pour savoir comment ma grand-mère utilisait ces sels au vin. D'une famille de vignerons, baigné dans cet univers depuis toujours, j'ai commencé à faire des expériences pour marier sel et vin. ”

“Tenía algunos vagos recuerdos de sabores y pregunté a mi madre cómo había utilizado mi abuela esas sales de vino. Hijo de una familia de viticultores, toda mi vida sumergido en este universo, comencé a hacer experimentos para maridar la sal y el vino.”

¿Qué es lo que le incitó a hacer que renazcan las sales de vino?

— Hace unos quince años, me encontré un saco de tela de yute con sal que había pertenecido a mi abuela. Tenía algunos vagos recuerdos de sabores y pregunté a mi madre cómo había utilizado mi abuela esas sales de vino. Hijo de una familia de viticultores, toda mi vida sumergido en este universo, comencé a hacer experimentos para maridar la sal y el vino. Al principio, di muchos palos de ciego y pasé algunos sinsabores. Como el día en el que, habiendo fabricado una máquina de secar las sales a partir de un robot de cocina y dos secadores de pelo, olvidé que la sal al secarse se hace mucho más ligera, y me encontré con las paredes de la cocina completamente tapizadas de sal.

Finalmente, ¿cómo logró desarrollar sus primeros granos aromatizados?

— Comencé en mi cocina con 2 kg de sal y merlot. Al principio tenía que encontrar la técnica adecuada para que el vino penetrara en el corazón de la sal. Para ello probé diferentes sales. Sal de Ré, de Oléron, de Guérande, pero también las sales del sur de Francia, probamos todas para encontrar la que ofrecía la mejor impregnación y la mayor constancia. Al principio, y también por razones históricas, trabajamos con la sal de Ré, porque los barcos de cabotaje de la época de mi abuela venían de Noirmoutier. Ahora, doy prioridad a la sal de Guérande, porque ofrece la mejor granulometría y la calidad más constante. Trabajo con sal de 2 mm, previamente seleccionada, que permite lograr una impregnación uniforme. A veces trabajamos con la flor de sal, por encargo, para propiedades que desean crear una sal aromatizada con su vino. ▸

Vos associations sels et cépages sont-elles également issues d'un long travail de recherche ?

— Pour aboutir au produit gastronomique que constituent nos sels, je me suis appuyé sur ma connaissance des dominantes aromatiques des cépages. L'idée était d'intensifier les apports des cépages en les associant avec des épices correspondants. Ainsi, girofle et cumin viennent accentuer les dominantes poivrées du merlot. Les sensations vertes et l'accent végétal que les pirasines confèrent au cabernet sont soulignées par le laurier et d'autres épices. Du fait de la nature même du sel, il nous était impossible d'aller vers le fruit, qui aurait apporté du "collant" que ce produit ne peut tolérer et qui nous oblige à ne l'associer qu'à des produits secs. Baies roses, piment de Cayenne et épices de Méditerranée pour le syrah, tandis qu'on adjoint verveine, sureau et acacia pour intensifier la notion florale du sauvignon.

Comment doit-on servir vos sels pour en apprécier au mieux les qualités ? Quels accords mets/sels préconisez-vous ?

— La meilleure manière de découvrir les saveurs de nos sels consiste à organiser ce que j'appelle un apéritif Croque-au-Sel. On dispose un assortiment de crudités et on le trempe dans de l'eau ou de l'huile d'olive pour les imprégner de chacun de nos sels. Cette façon conviviale et festive permet de goûter vraiment les produits : sels et légumes. On peut aussi jouer sur les tons en établissant un dégradé de couleurs allant du noir du sel au sauvignon, aux éclats de notre sel basque. Il n'y a pas de doctrine ! Mais il est vrai qu'il existe des associations qui fonctionnent bien : cabernet et poissons, syrah et porc ou poulet, merlot et foie gras ou viandes rouges. Je ne suis peut-être pas très partial, mais je ne connais pas de meilleure manière de déguster une pièce de bœuf qu'en saupoudrant simplement une poêle de sel de merlot sur lequel on vient placer la viande pour la saisir.

¿Sus combinaciones de sales y variedades de vino también proceden de un exhaustivo trabajo de investigación?

— Para llegar al producto gastronómico que constituyen nuestras sales, me basé en mis conocimientos de los dominantes aromáticos de las variedades. La idea consistía en intensificar las aportaciones de las variedades combinándolas con las especias correspondientes. De este modo, el clavo de olor y el comino acentúan los dominantes de pimienta del merlot. Las sensaciones verdes y el acento vegetal que las pirazinas otorgan al cabernet son destacadas por el laurel y otras especias. Debido a la naturaleza propiamente dicha de la sal, no podíamos orientarnos hacia lo afrutado, que habría aportado "pegajosidad" que este producto no puede tolerar y que nos obliga a combinarlo solamente con productos secos. Bayas rosas, pimienta de Cayena y especias del Mediterráneo en el caso del Syrah, mientras que añadimos verbena, saúco y acacia para intensificar la nota floral del sauvignon.

¿Cómo se deben servir sus sales para apreciar mejor las calidades? ¿Qué variedad para qué plato?

— La mejor manera de descubrir los sabores de nuestras sales consiste en organizar lo que llamo un aperitivo Croque-au-Sel. Basta con colocar una variedad de verduras crudas y mojarlas en agua o aceite de oliva, y a continuación impregnarlas en cada una de nuestras sales. Esta forma simpática y festiva permite saborear realmente los productos: sales y verduras. También se puede jugar con los tonos realizando un degradado de colores yendo del negro de la sal de sauvignon, a los resplandores de nuestra sal vasca. No hay doctrinas. Pero es cierto que existen algunas combinaciones que funcionan bien: cabernet y pescados, syrah y cerdo o pollo, merlot y foie gras o carnes rojas. Espero no ser muy parcial, pero no conozco mejor forma de degustar una pieza de buey que no sea espolvoreando una sartén con sal de merlot sobre la cual se ha colocado la carne para soasar.

Êtes-vous en recherche permanente et continuez-vous de créer de nouveaux sels ?

— En ce moment, je travaille à l'élaboration d'un sel de truffe, dans la lignée du sel de cèpe, créé il y a quelque temps. Il faut 6 à 7 mois pour finaliser un sel. Il doit reposer longtemps à la lumière, "vieillir et mûrir" afin de tester son oxydation. Ces dernières années, nous avons élaboré un sel basque à partir de vin d'Irruléguy, de sel de Salies-de-Béarn et de piment d'Espelette. Nous disposons aussi d'un poivre au vin, qui associe trois poivres de nuances variées – Sichuan, Madagascar et Indien – à un assemblage de merlot et cabernet du Bordelais. Famille de vignerons, nous aimons assembler les choses, nous sommes des gens d'assemblage ! Comble du paradoxe, cette "Poivrine" se révèle très aromatique et dans certains plats permet même de se passer de sel ! ■

¿Investiga usted permanentemente y sigue creando nuevas sales?

— Estoy preparando sales. En este momento, trabajo en la elaboración de una sal de trufa, en la línea de la sal de boletus, creada ya hace tiempo. Elaborar una sal lleva de 6 a 7 meses. Debe reposar durante mucho tiempo a la luz, "envejecer y madurar" para ir probando su oxidación. Estos últimos años hemos elaborado una sal vasca a partir de vino de Irruléguy, sal de Salies-de-Béarn y pimiento de Espelette. También disponemos de una pimienta al vino, que combina tres pimientas de tonos diferentes – Sichuan, Madagascar y de la India – con una mezcla de merlot y cabernet bordelés. Al ser una familia de viticultores de Burdeos, nos gusta combinar las cosas, somos gente que combina. El colmo de contradicciones: esta "Poivrine" resulta muy aromática y en algunos platos incluso permite prescindir de la sal. ■

“ Je suis un forestier ”

Après avoir écouté un chêne remarquable nous conter sa vie,
la parole est aujourd’hui donnée à l’un des hommes veillant
sur la croissance de ces beaux spécimens.

“Soy un guarda forestal” — Después de haber escuchado
a un roble notable contarnos su vida, hoy tiene la palabra uno de los hombres
que velan por el crecimiento de estos hermosos especímenes.

Quand j’entre dans une futaie, j’entends la forêt. Par endroits, je ressens même la force d’une chênaie “poussante”. Mon territoire, ce sont les massifs domaniaux que j’arpente dans ma tenue d’agent de l’Office National des Forêts (ONF) qui comme les feuillages alentours, dans lesquels je me fonds, mêle les nuances de verts. Sous ces nefs végétales, j’admire la puissance de ces géants dont les cimes flirtent avec le ciel. Et chaque jour sillonnant ces terres, je m’attache à préserver leur décor grandiose. Attentif, je veille pour mieux anticiper les dangers. Mon œil exercé peut lire la souffrance d’une parcelle. Il sait repérer jusque dans leurs manifestations les plus infimes, les signes annonciateurs de fragilités : espèces concurrentes, nuisibles et effets des rigueurs du climat.

À l’image de ces chênes, insensiblement je me suis enraciné dans ces territoires. Par une inclinaison naturelle et le simple fait de côtoyer ces êtres majestueux, j’ai basculé dans leur temporalité. Je suis devenu un des maillons de la chaîne multiséculaire ayant donné naissance à la grande chênaie française. Son histoire débute à la fin de la dernière glaciation. Il y 18 000 années[1], vents et tempêtes, mais aussi geais, corneilles, piverts et autres volatils venus d’Espagne, d’Italie et des Balkans portent jusqu’ici les pollens et les glands dont sont issus nos chênes sessiles. Je m’inscris également dans des lignées générationnelles plus courtes : celles des forestiers ayant permis à ces arbres deux fois centenaires de former nos futaies actuelles. Il faut sept générations d’hommes pour façonner ces végétaux de 40 mètres. À l’heure de la coupe, ce sont tous les absents m’ayant précédé que je vois en regardant le tronc au sol.

Mes gestes sont semblables à ceux des hommes qui travaillaient autrefois à pourvoir en bois la marine royale puis l’industrie naissante. Comme eux, je me consacre, au martelage des troncs, préparant les coupes de régénération ou d’éclaircie. Ma mission est double. Elle vise à valoriser et préserver la ressource. Parce que rien n’est immuable, les technologies nouvelles ont apporté quelques changements. Elles nous aident à mieux surveiller et relever plus aisément les données de terrain. Elles permettent aussi la mise en place d’une programmation globale pour l’ensemble de la grande chênaie atlantique du Bassin ligérien. Au jour le jour, je travaille à repeupler les parcelles, protéger les spécimens les plus prometteurs et favoriser chez eux une croissance régulière. Mon objectif ? Obtenir des bois dont la couleur, le grain et la composition sauront plaire aux tonneliers. Entre leurs mains, nos grumes deviendront des douelles propices à accueillir l’élevage des grands vins. ■

[1] “ L’épopée des chênes européens ”, Antoine Kremer et Rémy Petit.

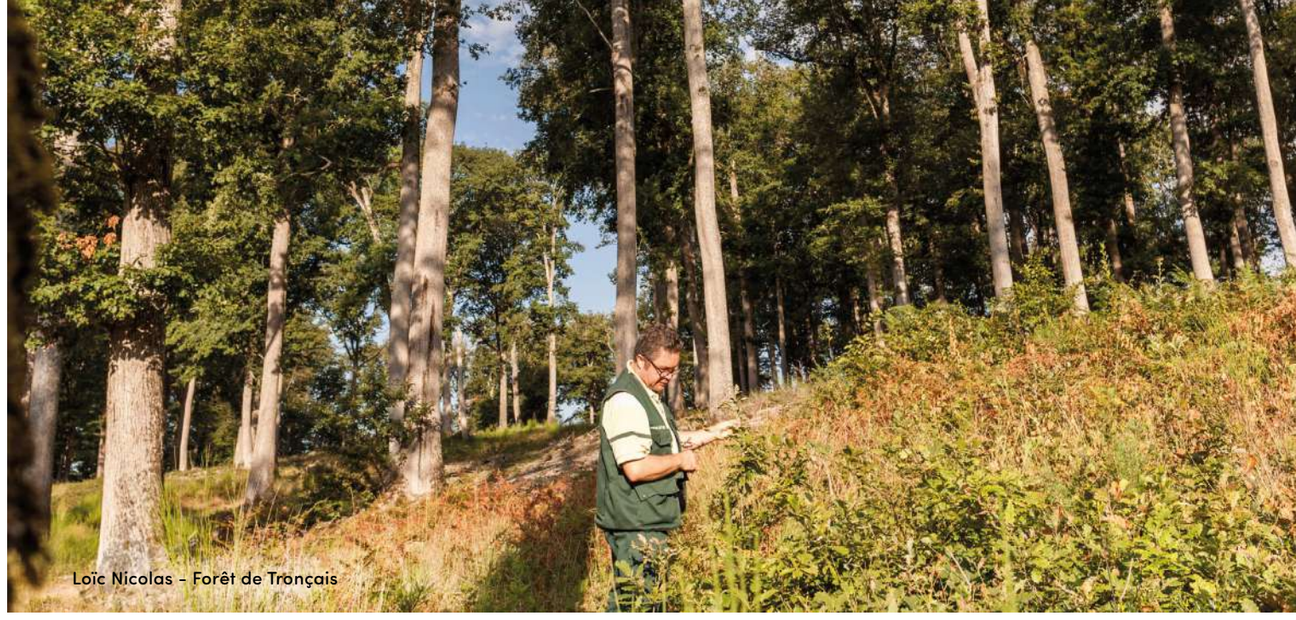
C

uando entro en un monte alto escucho el bosque. En algunos lugares siento incluso la fuerza de un robledal “en crecimiento”. Mi territorio son los macizos estatales que recorro con mi uniforme de agente de la Oficina Nacional de Bosques francesa (ONF) que, al igual que el follaje de los alrededores entre el que me fundo, mezcla matices verdes. Bajo estas naves vegetales admiro el poder de estos gigantes cuyas cumbres coquetean con el cielo. Y todos los días, surcando estas tierras, mi misión es preservar su grandioso decorado. Atento me encargo de anticipar mejor los peligros. Mi ojo entrenado puede leer el sufrimiento de una parcela. Sabe detectar, incluso en sus más ínfimas manifestaciones, las señales que anuncian puntos frágiles: especies competidoras, plagas y efectos de las inclemencias del clima.

Al igual que estos robles, imperceptiblemente, he echado raíces en estos territorios. Por una inclinación natural y el mero hecho de estar cerca de estos seres majestuosos, me he integrado en su temporalidad. Me he convertido en uno de los eslabones de la cadena multisecular que ha dado origen al gran robledal francés. Su historia se remonta al final de la última glaciación. Hace 18.000 años, vientos y tempestades, pero también arrendajos, cornejas, pájaros carpinteros y otras aves procedentes de España, Italia y los Balcanes trajeron hasta aquí el polen y las bellotas de los que proceden nuestros robles sésiles. También me inscribo en linajes generacionales más cortos: los de los guardas forestales que han permitido que estos árboles, dos veces centenarios, formen nuestros montes altos actuales. Se necesitan siete generaciones de hombres para dar forma a estos árboles de 40 metros. En el momento de la tala, al mirar el tronco en el suelo, veo a todos los ausentes que me han precedido.

Mis gestos son similares a los de los hombres que antaño trabajaban para suministrar madera a la marina real y después a la industria emergente. Al igual que ellos, me dedico al martilleo de los troncos, preparando las cortas de regeneración o de aclareo. Mi misión es doble: valorizar y preservar el recurso. Dado que nada es inmutable, las nuevas tecnologías han aportado algunos cambios. Nos ayudan a vigilar mejor y recopilar más fácilmente los datos del terreno. También permiten implantar una programación global para el conjunto del gran robledal atlántico de la cuenca del Loira. Día tras día trabajo para repoblar las parcelas, proteger los especímenes más prometedores y favorecer en ellos un crecimiento regular. Mi objetivo es obtener maderas cuyo color, grano y composición gusten a los toneleros. Entre sus manos nuestros troncos se convertirán en duelas propicias para acoger el envejecimiento de grandes vinos. ■

Articles réalisés avec la participation de Loïc Nicolas, Responsable de l’unité territoriale de Tronçais - Aller plus loin : www.onf.fr / Artículos realizados con la participación de Loïc Nicolas, Responsable de la unidad territorial de Tronçais. - Más información: www.onf.fr



Loïc Nicolas – Forêt de Tronçais

Zoom sur Tronçais : une forêt remarquable

La Forêt de Tronçais appartient à la grande chênaie atlantique du Bassin ligérien dont les 230 000 hectares sont gérés par l’ONF. Ses parcelles qui représentent 13 000 hectares sont confiées à une équipe de dix agents dont les missions visent à produire du bois, protéger les milieux et accueillir le public.

Ici, on renouvelle un dixième de la forêt tous les 25 ans à raison de 40 hectares par année. Pour obtenir des bois de 60 à 70 cm de diamètre, les forestiers s’appuient sur la dynamique de croissance des chênes avant leurs 50 ans. Au départ, c’est la nature qui fait la sélection au sein du million de pousses de 5 cm présentes sur chaque hectare. Leur nombre passe à 50 000 pour finir par se situer entre 3 à 5 000 au bout d’un demi-siècle. Laisser faire la concurrence est une stratégie génétiquement payante qui favorise la diversité. L’homme intervient seulement une fois que les sujets ont atteint plus de 10 mètres, pour diminuer la densité, permettre aux arbres les plus prometteurs de grossir et obtenir des troncs aux grains fins et réguliers.

Des facteurs paysagers, environnementaux et climatiques interviennent aussi dans cette gestion. Tout au long de l’année, les forestiers s’attachent à contenir les espèces concurrentes comme à préserver la diversité et la richesse des milieux. Avoir des arbres de tous âges permet de maintenir un maximum de biotopes. Les effets du réchauffement climatique appellent une surveillance accrue. Jusqu’à présent, la vigilance a permis d’éviter les incendies dans des terrains chaque année plus secs. Face aux derniers épisodes de sécheresse, Tronçais paraît bien résister, ce qui peut s’expliquer par la présence majoritaire de chênes sessiles plus endurants que les pédonculés et par la forte diversité génétique de ce massif.

The Tronçais forest: a living cathedral

El Bosque de Tronçais pertenece al gran robledal atlántico de la cuenca del Loira, cuyas 230.000 hectáreas están gestionadas por la ONF. Sus parcelas, que representan 13.000 hectáreas, se confían a un equipo de diez agentes que tienen como misión producir madera, proteger los medios y recibir al público.

Aquí una décima parte del bosque se renueva cada 25 años a razón de 40 hectáreas al año. Para obtener maderas de 60 a 70 cm de diámetro, los guardas forestales se basan en la dinámica de crecimiento de los robles antes de sus 50 años. Al principio es la naturaleza la que hace la selección entre el millón de brotes de 5 cm presentes en cada hectárea. Su número pasa a 50.000 y termina situándose entre 3.000 y 5.000 al cabo de medio siglo. Permitir la competencia es una estrategia genéticamente favorable que propicia la diversidad. El hombre sólo interviene una vez que los especímenes han alcanzado más de 10 metros, para reducir la densidad, permitir que crezcan los árboles más prometedores y obtener troncos con granos finos y regulares.

En esta gestión también intervienen factores paisajísticos, ambientales y climáticos. Durante todo el año los guardas forestales se dedican a contener las especies competidoras y a preservar la diversidad y la riqueza de los medios. Tener árboles de todas las edades permite mantener un máximo de biotopos. Los efectos del calentamiento climático requieren una mayor vigilancia. Hasta ahora la vigilancia ha permitido evitar incendios en terrenos que cada año están más secos. Frente a los últimos episodios de sequía, Tronçais parece resistir bien, lo que puede explicarse por la presencia mayoritaria de robles sésiles, más resistentes que los pedunculados, y por la gran diversidad genética de este macizo.

Une empreinte dans le monde

Retour sur les faits marquants de l'année 2019 au sein de la Maison Demptos et de ses différentes filiales dans le monde.

Una huella en el mundo — Retrospectiva sobre los aspectos más destacados del año 2019 en la Maison Demptos y sus diferentes filiales en todo el mundo.

Tonnellerie Demptos

En septembre 2019, l'Atelier "Prévendanges" de Demptos a réuni une centaine de personnes. Cette 5e édition a donné lieu à une conférence au cours de laquelle le vigneron-consultant Stéphane Derenoncourt a présenté le millésime 2019. Le docteur Nicolas Vivas, Directeur du Centre de Recherche Demptos, a également effectué une intervention portant sur la thématique de l'oxygène dans le vin.

Napa Cooperage

Les équipes de Demptos Napa Cooperage ont organisé une dégustation visant à présenter les spécificités des "barriques technologiques". Les échantillons proposés, élevés en fûts Réserve, Paradox® et Essencia®, provenaient tous de propriétés clientes. Nombre des conseils et œnologues présents semblent avoir été convaincus. Ces modèles de barriques devraient intégrer leurs chais dès le prochain millésime.

Argentine

Le lieu, d'anciennes caves, était parfaitement trouvé pour réunir des maisons ayant en commun un attachement aux savoir-faire traditionnels. C'est dans ce décor et autour d'une exposition de voitures de collection, que Chirca, le distributeur local de la Tonnellerie, a organisé une "Demptos Night" pour présenter ses produits aux professionnels argentins.

Californie

Boldt et Alchemy Distillery ont mis au point le premier chocolat vieilli en barrique de whisky. Une tablette unique en son genre à base de cacao de Belize ayant maturé 4 mois en barrique de Single Wheat Rouge conçu par Demptos. Le résultat ? Un chocolat au profil boisé plein de robustesse et de complexité, et une vraie expérience gustative !

Arôbois

Fin octobre 2019, un important incendie touchait le site de la société spécialisée dans le bois œnologique d'exception épargnant heureusement certains de ses bâtiments, ainsi que son stock de matière première. Trois mois plus tard, grâce à la remise en fonctionnement des outils de travail, l'achat de nouveaux équipements, l'agrandissement des bâtiments restés indemnes et l'implication des équipes, l'activité reprenait son cours.

Tonelería Demptos

En septiembre de 2019, el Taller "Prévendanges" de Demptos reunió a una centena de personas. Esta 5ª edición dio lugar a una conferencia, durante la cual el viticultor-consultor Stéphane Derenoncourt presentó la añada 2019. El doctor Nicolas Vivas, Director del Centro de Investigación Demptos, efectuó igualmente una intervención tratando de la temática del oxígeno en el vino.

Napa Cooperage

Los equipos de Demptos Napa Cooperage organizaron una degustación con objeto de presentar las especificidades de las "barricas tecnológicas". Todas las muestras propuestas, criadas en toneles Reserva, Paradox® y Essencia®, procedían de fincas de clientes. Los numerosos asesores y enólogos presentes parece que quedaron convencidos. Estos modelos de barricas deberían integrar sus bodegas a partir de la próxima añada.

Argentina

El lugar, antiguas bodegas, estaba perfectamente adecuado para reunir las Casas que tenían en común un apego al saber hacer tradicional. En este decorado, y alrededor de una exposición de coches de colección, Chirca, el distribuidor local de la Tonelería, organizó una "Demptos Night" para presentar sus productos a los profesionales argentinos.

California

Boldt y Alchemy Distillery pusieron a punto su primer chocolate envejecido en barricas de whisky. Una tableta única en su estilo, a base de cacao de Belize, madurada 4 meses en tonel de Single Wheat Rojo, concebido por Demptos. ¿El resultado? Un chocolate con un perfil amaderado, lleno de robustez y de complejidad. ¡Una verdadera experiencia gustativa!

Arôbois

A finales de octubre de 2019, un importante incendio afectaba el emplazamiento de la empresa especializada en la madera enológica excepcional, salvándose afortunadamente algunos de sus edificios, así como su stock de materia prima. Tres meses más tarde, gracias a la puesta en funcionamiento de las herramientas de trabajo, a la compra de nuevos equipos, a la ampliación de los edificios que permanecieron indemnes y a la implicación de los equipos, la actividad seguía su curso.

DEMPTOS

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

Direction de la création / *Dirección de creación*
Amandine Périé d'après la conception graphique du Studio Pomelo
contact@amandineperie.com - amandineperie.com

Direction de l'édition / *Dirección de la edición*
Frédérique Nguyen-Huu Rouberol

Coordination / *Coordinación*
Louise Baumont, Dominique Gornes pour Demptos Bordeaux

Photo / *Fotografía*
Julie Rey, Françoise Sauvanier, Marc Perkins, Ana Bloom, Éric Périé, Michel Witasse.
Jean Carlo, Free To Use Sounds, Davian Wijaya, Manuel Cosentino,
Delphine Ducaruge, Yu Kato, Andreas Dress, Rafael Barquero, Tim Mossholder,
Annie Spratt et Jakob Braun pour Unsplash / Cottonbro pour Pexels
Karolina Grabowska pour Kaboompics / Patrick Vierthaler pour Visual Hunt.

Merci à / *Gracias a*
Stéphane Dousdebes, Françoise Sauvanier, Gaston Hochar,
Le Vieux Berger, Suntory, Johan Alguazil et Pascal Delbeck.

© 2020 Demptos
Tous droits réservés / *Todos los derechos reservados*

DEMPTOS

www.demptos.fr