

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH . PENGLAI

OAKS & MORE

Inspirations 2022/2023



DEMPOTOS



Edito

Si la poésie est la volonté de privilégier l'expressivité de la forme. Faire dire aux mots plus qu'eux-mêmes par leur agencement et leur beauté. Nous nous en revendiquons humblement.

Evoquer et suggérer sensations, évasion, émotions et surprises. Souffler un air nouveau, siffler un air heureux, expirer nos inspirations pour les faire respiration. Se nourrir d'énergie positive, de curiosité, de vie. Fouler les terres argentines, s'enivrer d'effluves de cacao et se laisser bercer par la mélodie du violon. Telle est notre invitation.

Prêter la plume à Marc-André Selosse pour nous narrer la nature et ses mariages. Nous inscrire dans une continuité d'équilibres et d'harmonie.

La poésie nous grandit et nous transporte, comme pour conjurer les épreuves et maintenir notre indéfectible liberté. Nous vous souhaitons de savourer ces proses et propositions avec délectation et gourmandise.

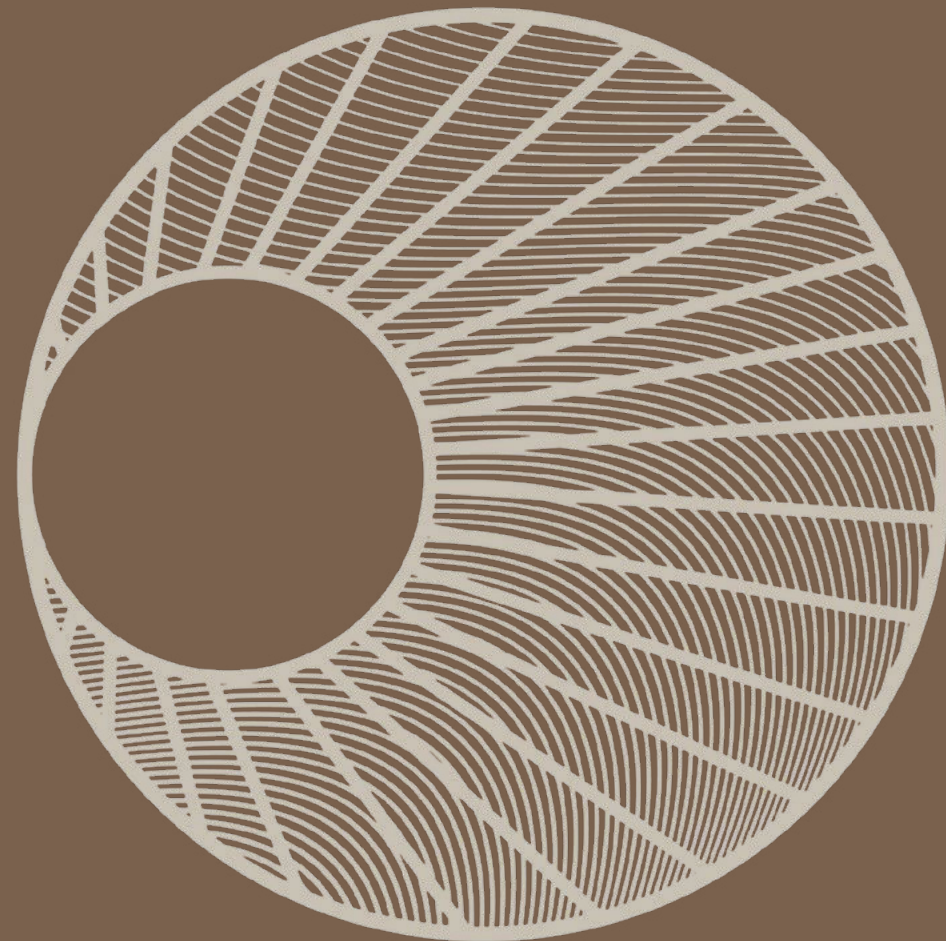
If poetry is to prioritise the expression of form. To elevate words through elegant arrangement. Then, humbly, this is who we are and what we do.

An occasion to evoke and suggest. Sensations, escape, emotions and surprise. To breathe new air, inhale joy, exhale inspiration and cultivate ideas. To get high on positive energy, curiosity and life itself. To tread Argentine soil, inhale the heady notes of cocoa and drift off on the strings of a violin. This is our gift to you.

Sit back and let Marc-André Selosse narrate nature and its love stories. Telling a tale of balance and harmony.

Poetry moves and matures, overcomes obstacles and keeps our minds free. So savour this prose and these words.

— **François Witasse**, Président Directeur Général
Chief Executive Officer



Sommaire

Table of contents

4. PAGE OUVERTE / **La vigne et l'arbre,
le fruit et le tannin : mariage et remariages**
INVITATION / **The vine and the tree, the fruit
and the tannin: marriage and remarriage**

8. ARTISANAT / **Laisser du temps au tan**
CRAFTSMANSHIP / **A time to tan**

12. RECHERCHE ET INNOVATION
Elevage et résistance au temps
RESEARCH AND INNOVATION
Ageing and durability over time

16. CARACTÈRES ARGENTINS
Des vins au sommet
ARGENTINE SPIRIT
Wines at their peak

18. **Mendoza, un terroir explosif**
Mendoza, explosive by nature

20. **Entre passion et transmission**
**A passion for wine, passed down
through the generations**

24. **Terre de dynasties**
Land of dynasties

28. NATURE / **L'herbier de la futaie**
NATURE / **The timber herbarium**

32. SAVOIR-FAIRE / **Morceaux choisis**
EXPERTISE / **Selected pieces**

36. VINS LIQUOREUX / **Sauternes,
des vins aux couleurs de la modernité**
SWEET WINES / **Sauternes,
a refreshingly modern wine**

40. ARÔMES / **De la fleur à la fève,
enquête chocolatée autour du cacao**
AROMAS / **From flower to bean,
a flavoursome exploration of cacao**

44. **La richesse aromatique
du cacao révélée par la torréfaction**
**Cacao's full aromatic palette
revealed by the roasting process**

46. ART / **Un violon à l'âme aromatique**
ART / **A violin with an aromatic heart**



La vigne et l'arbre, le fruit et le tannin : mariage et remariages

The vine and the tree, the fruit and the tannin:
marriage and remarriage

Trees have long played a part in the story of vines. *Vitis vinifera*, the common grape vine, has adapted to forests with damp soil and above all to the riparian woods of Mediterranean rivers thanks to... trees. In these densely vegetated fertile soils, the liana, or vine, uses trees as a support in climbing towards the forest canopy where the light ripens its fruit. These forests are the setting for fierce competition for light between many other lianas all of which use trees to strive skywards, loading and bending the branches as they go.

In domesticating the vine, man has moved it away from trees and cultivates it pruned as a shrub, far from wetlands and standing in full sunlight. Thus domesticated, vines have adapted to these more open conditions by accumulating protective tannins, including in their grapes. Some such tannins protect against light, like the red anthocyanins and yellow flavonoids; others, such as quercetin and resveratrol, have antioxidant properties and mop up free radicals generated by physiological stress. These tannins contribute greatly to the colour, bouquet, taste and astringency of wines. From this point of view, the vine resembles tea, the finest of which are grown at altitude, where strong light and coolness heighten the production of protective and flavourful tannins.

Trees once accompanied the culture of vines and, in the *joualles* of South-West France, vines were planted in rows with fruit trees. The vines grew up the trees, festooning them with grapes! Many winegrowers today are attempting to reintroduce trees into vineyards as hedges or along rows of vines. The hope is that this form of agroforestry will provide microclimatic barriers against the hot summers foreshadowed by climate change and yield improvements in soil life and quality. ►

L'arbre est présent aux origines sauvages de la vigne : plante des forêts à sol humide et surtout des bois riverains des rivières méditerranéennes, *Vitis vinifera* s'est adaptée à ces milieux grâce... aux arbres. Car, en ces sols fertiles à la végétation dense, elle trouve sa place en s'appuyant, au sens strict, sur l'arbre. Liane, la vigne grimpe vers la lumière des canopées et forme là-haut ses fruits. Milieux de forte compétition vers la lumière, ces forêts sont le repère d'autres lianes qui toutes utilisent le bois des arbres voisins pour se hisser vers la lumière, avec une certaine indélicatesse, au risque de faire ployer leurs branches.

Sa domestication par l'homme qui la cultive taillée en arbrisseau, hors des sols humides et isolée en plein soleil, a éloigné la vigne de l'arbre. Domestiquée, elle s'est adaptée à ces situations plus ouvertes en accumulant des tanins protecteurs, jusque dans ses fruits. Certains ont un rôle de protection contre la lumière, comme les anthocyanes rouges ou les flavonoïdes jaunes ; d'autres musèlent les radicaux libres formés par le stress physiologique, grâce à leurs fonctions anti-oxydantes, comme celles de la quercétine ou du resvératrol. Ces tanins-là contribuent superbement à la robe, au nez, au goût et à l'astringence des vins. La vigne, de ce point de vue, ressemble au thé dont les grands crus sont cultivés en altitude, où forte lumière et fraîcheur exacerbent la production de tanins protecteurs et... sapides.

Les arbres accompagnèrent parfois la culture de la vigne : dans les “joualles” du sud-ouest de la France, on complantait autrefois vigne et arbres fruitiers. Il arrivait aussi qu'on fasse pousser la vigne dans les arbres par une conduite dite “en hautain” : le raisin pouvait donc pendre des arbres ! De nombreux viticulteurs tentent aujourd'hui de refaire une place à l'arbre dans le vignoble : soit en haies, soit même sur le rang de vigne. On espère de cette forme d'agroforesterie des effets d'écrans microclimatiques, face aux étés chauds que nous promet le changement climatique, ainsi qu'une amélioration de la vie et de la qualité des sols. ►



Même grandie sans arbre, la vigne marie d'autres façons ses fruits avec le bois. L'un de ces mariages, peu connu du public, est celui de la “noix de galle”. Cette pratique, ancienne et autorisée dans divers vignobles, est tout simplement l'adjonction d'un peu... d'arbre lors de la vinification. On ajoute un peu de poudre de galles, ces petites proliférations boisées du chêne provoquées par un insecte parasite, le cynips. Sans doute avez-vous joué, quand vous étiez enfant, avec ces petites boules dures. L'apport mesuré d'extraits de ces galles, très riches en tanins accumulés par la plante pour se défendre, peut apporter finesse et structure aux vins. Ne levez pas les sourcils : c'est un héritage des traditions antiques d'ajout d'épices ou d'extraits végétaux aux vins. Voyez-y un premier pas du vin vers l'arbre et ses tanins.

Le mariage majeur peuple les lignes qui suivent : il s'opère au cœur des barriques qui ajoutent des notes, en particulier tanniques, à la symphonie sensorielle des vins. Là encore, des gestes précis préparent une alliance en finesse. Le chêne provient de terroirs où un stress limité, qui n'empêche pas la croissance, a conduit à l'accumulation de tanins protecteurs. Ces tanins sont transformés sous l'effet du développement de champignons microscopiques pendant que sèche le chêne devenu merrains – une maturation, en quelque sorte. Puis viennent les étapes de chauffe, lors de l'assemblage des barriques : plus ou moins prononcées selon le choix du vigneron, elles modifient le bois (et en particulier les tanins préexistants). Elles en libèrent des molécules nouvelles, notamment par l'attaque de la lignine qui libère des petits tanins, avec une intensité variable selon la température. Autant de promesses aromatiques variées naissent des mains des tonneliers. Cette attentive préparation autorise la finesse des épousailles du bois et du vin lors de l'élevage. Parfois, le vin a été distillé, et le mariage se fait alors avec son esprit, colorant les eaux-de-vie.

De sa vie au devenir de ses fruits en cave, la vigne est liée à l'arbre. La nature l'avait mariée aux arbres sur lesquels, sauvage, elle grandit. Les traditions immémoriales des hommes ont parfois acté un divorce durant la croissance de la vigne, mais un remariage tardif et en finesse avec l'arbre s'opère dans la préparation des vins et des spiritueux. Mariage et remariages constituent une convergence inattendue et fructueuse de l'évolution dans la nature et des gestes de notre culture. ■

Even when grown without trees, vines still marry their fruits with wood in other ways. One of these marriages, little known to the public, involves the oak apple, a small outgrowth on trees caused by a parasitic insect, the gall wasp. As a child, you may have played with these small hard balls. In an ancient practice authorised in various wineries, the oak apple is powdered and added during winemaking. The right measure of these gall extracts, which are rich in tannins the plant accumulates to defend itself, can add finesse and structure to wines. Don't look quizzical: this is part of the legacy of the old tradition of adding spices or plant extracts to wines. See it as a wine's first step towards the tree and its tannins.

This marriage depicted in the following lines is celebrated inside the barrels, adding notes, notably tannic, to the sensory symphony of the wine. Here too precision is needed for a fine blend. The oak comes from terroirs where limited stress, which does not hamper growth, leads to the accumulation of protective tannins, which are transformed by the effect of the growth of microscopic fungi as the wood dries and becomes merrain oak – a maturation, in a way. Then come the warming stages, during the assemblage in the casks: more or less pronounced, according to the winemaker's choice, these stages modify the wood (and, in particular, the pre-existing tannins). New molecules are released, notably from lignin, small tannins whose intensity varies depending on the temperature. In fashioning casks, the cooper's hands give rise to an array of aromatic promises. This attentive preparation produces the subtlety of the union of wood and wine during ageing. Sometimes the wine has been distilled, and the nuptials are then performed with its spirit, thereby colouring the brandy.

From its life in the forest to the fate of its fruit in a wine cellar, the grape vine is married by nature to trees. Time-honoured traditions have occasionally instituted a divorce during the growth of the vine, but a late and subtle remarriage with the tree happens during the preparation of wines and spirits. Marriage and remarriage constitute an unexpected and fruitful convergence of evolution in nature and our cultural traditions. ■



Marc-André Selosse

Marc-André Selosse est professeur du Muséum national d'Histoire naturelle à Paris et aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine). Membre de l'Académie d'Agriculture de France, éditeur de revues scientifiques internationales, ses recherches portent sur l'écologie et l'évolution des symbioses unissant champignons et racines des plantes. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages dont “*Les goûts et les couleurs du monde : une histoire naturelle des tanins, de l'écologie à la santé*” (Actes Sud, 2019)

Professor at Museum national d'Histoire naturelle, and at Universities of Gdansk (Poland) and Kunming (China), Marc-André Selosse is a member of the Académie d'Agriculture de France. He is also editor of various international science reviews. His field of studies involves ecology and the evolution of symbiosis between fungi and the roots of plants. He is the author of numerous books among which “*Les goûts et les couleurs du monde : une histoire naturelle des tanins, de l'écologie à la santé*” (Actes Sud, 2019)

Laisser du temps au tan

D'origine naturelle, exclusivement végétale pour l'un, également animale pour l'autre, vin élevé et cuir tanné doivent leurs qualités à celles du bois.

Comme le vigneron pour l'élaboration de ses crus, pour façonner ses pièces de cuir, le tanneur recourt aux qualités du chêne.

A time to tan — Two natural products at heart, one from the plant world and the other from the animal, matured wines and tanned leather owe their own properties to wood. As a vintner produces the wine, a tanner turns to the intrinsic qualities of wood to shape the leather.



J&FJ BAKER & CO LTD

COLYTON

Fondés en 1862 à Colyton, les établissements J&FJ Baker sont héritiers d'une longue tradition. Dans cette région du sud de l'Angleterre, la pratique du tannage végétal à l'écorce de chêne remonte à l'Antiquité. Aujourd'hui, Andrew Parr perpétue l'activité familiale initiée par ses ancêtres, il y a cinq générations. Quand, au mi-temps du XIX^e siècle, les siens s'implantent dans ce petit coin du Devon où la matière première est facilement accessible, l'activité bat son plein. Le moindre village dispose de son atelier qui profite des chênaies alentours et du cheptel local. De cette grande époque, seule subsiste à présent la Maison Baker.

A l'heure où l'on célèbre les subtilités de l'artisanat d'art, le métier de tanneur, physique et empreint d'exhalaisons puissantes, n'a, a priori, pas le glamour d'autres activités magnifiées sur papier glacé. Mais la beauté est là, pour qui sait la voir. Il émane des différentes étapes du processus de tannage, entièrement réalisées à mains et bras d'hommes, une véritable poésie. Elle se retrouve dans la précision et la maîtrise des gestes, dans la régularité et le tempo propres à la préparation des peaux.

Fosses, cadres de bois et grattoirs à l'ancienne, le temps ne semble pas avoir de prise sur ces lieux presque inchangés depuis près de 150 ans. Ici, au cœur des ateliers J&FJ Baker, les murs semblent avoir une âme.

De même qu'il faut jusqu'à deux années pour façonner une barrique, de long mois sont nécessaires à l'élaboration des pièces que s'arrachent les grands bottiers, maroquiniers ou encore selliers. L'ouvrage débute à la saison estivale dans les chênaies où l'écorce est directement prélevée sur les arbres. S'ouvre alors une longue phase préparatoire. Pour délivrer son tan, le chêne est mis à sécher pendant deux à trois ans avant d'être découpé en copeaux, puis broyé dans un grand moulin. ►

Founded in 1862 in Colyton, J&FJ Baker are the latest in a long line of tanners. Here, in the south of England, the practice of vegetable tanning using oak bark can trace its history back to the Romans. Today, Andrew Parr has taken the mantle of the family business first started by his ancestors five generations ago. When they first set up shop in this corner of Devon in the mid-19th century, among an abundance of raw materials, the leather business was booming. Even the smallest village had a workshop which took advantage of the nearby oak groves and local livestock. Times have changed, and now the only remaining tanner is J&FJ Baker.

While more artistic craftsmen and women are enjoying the spotlight, the craft of tanning is perhaps too physical and odorous to merit the glamour of other trades and the attention showered on them by the media. Beauty is here however, for those who know where to look. The various steps in the tanning process, all completed entirely by hand, are nothing short of poetry. It shines through the precision of each movement, the consistency and the tempo required to prepare the skins.

With their pits, wood frames and old-fashioned scrapers, time does not seem to have made much headway on these almost 150-year-old workshops. Here in the heart of the J&FJ Baker workshops, even the walls seem to be imbued with the spirit of the place.

As it can take up to two years to craft a barrel, it takes many long months to create a piece of leather ready to be snapped up by the world's greatest shoe and bag manufacturers. Work begins in the summer when bark is stripped from trees in the oak groves. This paves the way for a long period of preparation. To release its tanbark, the oak must be dried for two to three years before being reduced to chips, then into a powder inside a large mill. ►



Pendant ce temps, les peaux, issues d'une sélection rigoureuse, ont été préparées à rejoindre leurs bains. Disposées une à une sur un cadre de bois, elles sont mises à tremper à la verticale dans des fosses emplies d'eau infusée de tannin. Pendant trois mois, elles passent de fosse en fosse dans un atelier qui en compte 72, chacune plus ou moins riche en tan.

Cet exercice se poursuit pendant encore neuf mois. Le cuir, retiré de son cadre initial, est désormais placé à l'horizontale dans d'autres fosses. En plus de leur teinte, ces bains saturés en substances végétales confèrent aux peaux leur caractère imputrescible. Les tanins jouent leur rôle astringent. Resserrant le grain du cuir, ils lui composent une régularité, gage d'excellence et de qualité, éliminant toute trace d'imperfection, veine ou piquûre.

Avant le séchage, les peaux sorties des bains sont passées au tonneau. Ce grand rouleau de bois également nommé foulon leur redonne épaisseur et lourdeur. Viennent ensuite le polissage et l'application de baume nourrissant, dernières étapes de cette ultime phase de finition. Ainsi se termine, cet ouvrage qui s'inscrit dans le temps long et pour lequel n'interviennent que des éléments naturels parfaitement respectueux de la fibre du cuir.

During this time, the carefully selected skins are prepared for their bath. Laid one by one on a wooden frame, they are dipped vertically into pits filled with tannin-infused water. Over three months, they will move from pit to pit within one of the workshops, moving through a total of 72 pits with more or less tanbark in them.

This process can last even longer, up to nine months. Removed from its initial frame, the leather is then laid horizontally in other pits. These baths contain both dyes and other plant compounds which will prevent the leather from ever rotting. The tannins provide their characteristic astringency. This tightens the grain of the leather and affords it its desired regularity, eliminating any imperfections, vein marks or holes, and is the mark of a quality leather.

Before being dried, the leather removed from the bath is placed in a barrel. This great wooden roller, known as a fuller's mill, lends the leather thickness and heft. Next comes the polishing phase and the application of a nourishing balm, the last steps of the finishing process. This marks the conclusion of a process which demands time and patience, using only natural elements which respect the fibre of the leather.



Chaque pièce issue des ateliers Backer est unique. Plus ou moins serré, son grain peut être long ou fin. Il varie également en fonction de l'origine du cuir. En Europe, cuirs d'agneau, veau et vachette sont ainsi recherchés pour leur finesse. Quant aux teintes proposées, elles jouent de multiples nuances. Il en va de même des parfums. Senteurs de tabac, d'épices ou de musc, parfois les peaux évoquent même les émanations de certains spiritueux. C'est le cas du fameux cuir de Russie, élaboré au XVIII^e dans les environs de Moscou et dont la Maison Backer a réussi à retrouver la formulation. Recherché pour ses qualités de résistance et reconnaissable à sa couleur d'un rouge-brun profond, il offre des notes subtiles qui ne vont pas sans évoquer le bouquet d'un vieux whisky tourbé. ■

“ Qu’est-ce que le tan ? ”

Le terme tan trouve son origine dans le mot “ tann ” qui en gaulois signifie chêne. Il désigne l'écorce de chêne moulue pour servir au tannage végétal et par extension, le bois de tout arbre broyé à la même fin.

Each piece produced by the Baker workshop is unique. Depending on how tight the grain is, the leather can be long-grained or fine-grained. This also varies according to the origin of the leather. In Europe, lamb and calfskin leather are prized for their finesse. In terms of the colours available, these can vary widely. Aromas, too: in addition to notes of tobacco, spice, or musk, leather can even be imbued with the odours of certain alcohols. For example, the legendary Russian leather developed in the 18th century near Moscow has been successfully reformulated by J&F Baker. Prized for its strength and recognisable for its deep red-brown colour, it exudes subtle notes which are not dissimilar to the nose of an aged, peated whisky. ■

“What is tanbark?”

The word tanbark can trace its etymology back to the Gaulish word “tann”, which means oak. This refers to ground oak bark used for vegetable tanning, and, by extension, the ground wood of any tree used for the same purposes.

Elevage et résistance au temps

Ageing and durability over time

Bois et temps long vont de pair. Il faut plus de deux siècles au chêne pour atteindre une taille respectable et plusieurs années pour façonner une barrique. Au chai, elle confère au vin une résistance propice à prolonger sa garde. Cette page apporte un éclairage scientifique à l’alchimie au cœur des échanges à l’œuvre entre bois de chêne et vin.

Sans barrique pas de grand vin

La qualité des grands vins est liée à leur capacité à développer leur personnalité au cours de leur conservation en bouteille. Au fil du temps, un fondu sensoriel s’exprime. La structure s’affine, le goût s’assouplit, les arômes passent des composantes variétales et fermentaires au bouquet de vieillissement. Un vin ayant conservé ses arômes fruités de jeunesse, tout en se complexifiant au cours de sa conservation devient une belle bouteille offrant un bouquet de fragrances au nez de l’amateur. Comment expliquer ce “*miracle*”, décrit par Jacques Dupont qui fait “*que les plus grands crus de Bordeaux et de Bourgogne (entre autres) traversent les années en conservant une complexité et une fraîcheur bluffant les meilleurs dégustateurs...*” ? ▶

Wood and patience are made for each other. It takes more than two centuries for an oak tree to reach a respectable size, then several years to craft a barrel. In the cellar, it gives wine the strength it needs to age over time. This page points a scientific spotlight on the alchemy at the heart of the reactions taking place between oak and wine.

There can be no fine wine without a barrel

The quality of a fine wine stems from its ability to develop its personality over time as it ages in the bottle. Over the years, the sensory attributes of the wine meld together. The structure is refined, the taste softens, and the aromas change from varietal and fermented compounds to an ageing bouquet. A wine which preserves the fruit of its youth while gaining in complexity over time will become a thing of beauty, offering up a bouquet of fragrances to whoever is lucky enough to enjoy it. How can we explain this “*miracle*”, as Jacques Dupont writes, which allows “*the greatest wines in Bordeaux and Burgundy (among others) to span many years, preserving a sense of freshness and complexity that can astonish even seasoned tasters*”? ▶

01

Rôle double et stabilité colloïdale

A double role and colloidal stability

L'élevage oxydatif lent se fait sous l'effet des ellagitanins du bois de chêne. L'élevage au contact du bois donne lieu à une libération des tanins ellagiques. Leur rôle est double. Les ellagitanins du bois protègent le vin contre les effets négatifs de l'oxygène, à savoir l'oxydation radicalaire, d'une part, et d'autre part, favorisent les phénomènes oxydatifs positifs. Sur la durée, le bois permet au vin de gagner de la stabilité colloïdale avec la formation d'un édifice architectural formant comme une armature au vin. Sur son maillage les micelles viennent se fixer. Le goût du vin découle de cette stabilité colloïdale qui lui confère plus particulièrement une longueur en bouche et une profondeur.

Maturing in the presence of oxygen occurs under the effects of ellagitannins in oak wood. By maturing wine in contact with the wood, these ellagic tannins are released. They play two key roles. Wood ellagitannins protect the wine from the negative effects of oxygen (radical oxidation) and also promote positive oxidation phenomena. Over time, wood provides wine with colloidal stability, providing an architectural structure which acts almost like an armour for the wine. Micelles attach themselves to the links in this structure. The flavour of the wine is the result of this colloidal stability, providing greater depth and a longer finish.



02

Préservation de la fraîcheur variétale

Preserving the freshness and fruit

La résistance au temps des vins est liée à leur évolution qualitative. La persistance d'une fraîcheur variétale trouve son point de départ dans le cépage et dans sa richesse en terpènes. Ces composés contribuent activement aux nuances florales et menthées du vin. Parmi eux, les monoterpènes issus de la transformation du limonène comme la carvone, le menthol, la pipéritone ou la mintlactone participent à la fraîcheur mentholée des grands cabernets, dont l'expression aromatique persiste même après plusieurs décennies et se sublime au cours du temps.

A wine's resistance to deterioration over time is a function of how it will evolve. The persistent fresh fruit notes stem originally from the grape variety used and its terpene content. These compounds make an active contribution to the floral and menthol notes in the wine. Among these are monoterpenes formed by the transformation of limonenes such as carvone, menthol, piperitone, and mintlactones, which participate in the minty freshness of great Cabernet. This aromatic expression can persist even after several decades and will only get better with age.

03

Complexification de l'arôme tertiaire

Complexification of tertiary aromas

Vanille, chocolat, âtre de cheminée ou encore boîte à cigare, la vaste palette aromatique conférée par le bois contribue au concept sensoriel des vins de garde. Le 2-furanéméthanethiol, un composé aromatique aux notes de café et provenant du bois a par ailleurs été identifié comme un des marqueurs moléculaires clés de l'expression du bouquet de vieillissement des vins rouges de Bordeaux.

From vanilla and chocolate to fireplace and even cigar box, the vast aromatic palette provided by wood contributes to how we smell and taste wines designed to be aged. 2-furanemethanethiol, an aromatic compound with coffee notes found in wood, has been identified as one of the key molecular indicators in the ageing bouquet expressed by old Bordeaux wines.

04

Oxydoréduction

Oxidation-reduction

La voie biochimique de formation de ces composés se traduit par une succession de réactions d'oxydation et de réduction. La maîtrise de l'équilibre redox pendant l'élevage conditionne alors la conservation de ces composés aromatiques au cours du temps. D'autre part, la chute du pH lors de l'élevage en fût et les conditions acides qui en résultent sont le siège de réarrangements moléculaires des molécules terpéniques : ainsi le linalol à l'expression florale se transforme en α -terpinéol, géraniol, nérol ou citronnellol aux douces nuances de pin, de rose et d'agrumes.

The biochemical pathway taken by these compounds is a succession of oxidation and reduction reactions. By carefully controlling the redox balance during the maturing process, these aromatic compounds can be better preserved over time. Moreover, the falling pH during barrel ageing and the resulting acidic conditions promote the molecular rearrangement of the terpene molecules: floral linalool is transformed into α -terpineol, geraniol, nerol, or citronnellol with gentle aromas of pine, rose and citrus.

05

Résistance à l'oxygène

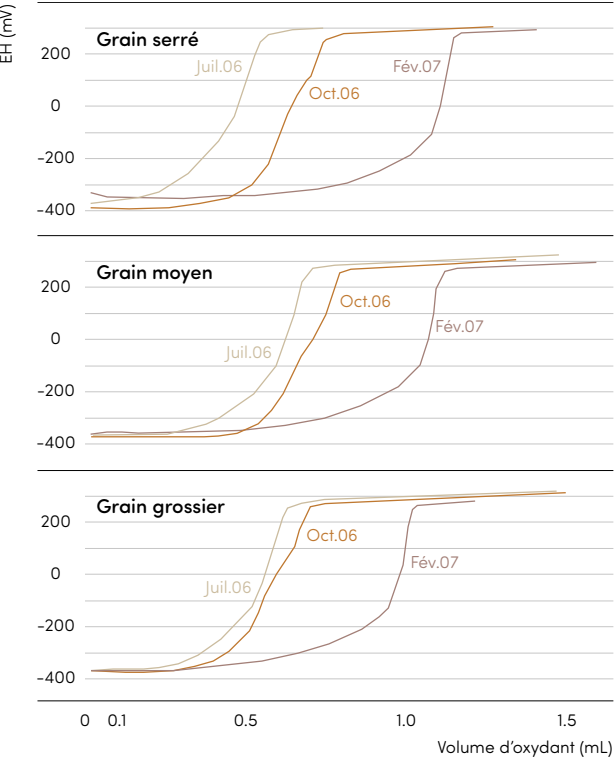
Resistance to oxygen

Élever un vin, c'est lui permettre de demeurer “jeune” plus longtemps. Cette résistance vient de l'effet oxydatif de la barrique grâce à la microporosité du bois. Un vin subissant une exposition très lente à l'oxygène gagne en résistance. Au contact de l'oxygène, les petits polyphénols contenus dans le vin deviennent de gros polyphénols plus résistants à l'oxygène. Le titrage potentiométrique montre qu'au cours de ce processus, les étapes sont franchies par petites doses d'oxygénation sur une longue durée.

Ageing a wine allows it to remain “young” longer. This resistance stems from the oxidising effect of the barrel, caused by the micro-porousness of the wood. Wine which is subject to a very slow exposure to oxygen will become more resistant. Upon contact with oxygen, the small polyphenols contained in the wine become larger polyphenols with greater resistance to oxygen. Phenolic testing has demonstrated that, as this process continues, the reactions are completed by very small doses of oxygen applied over a long period of time.

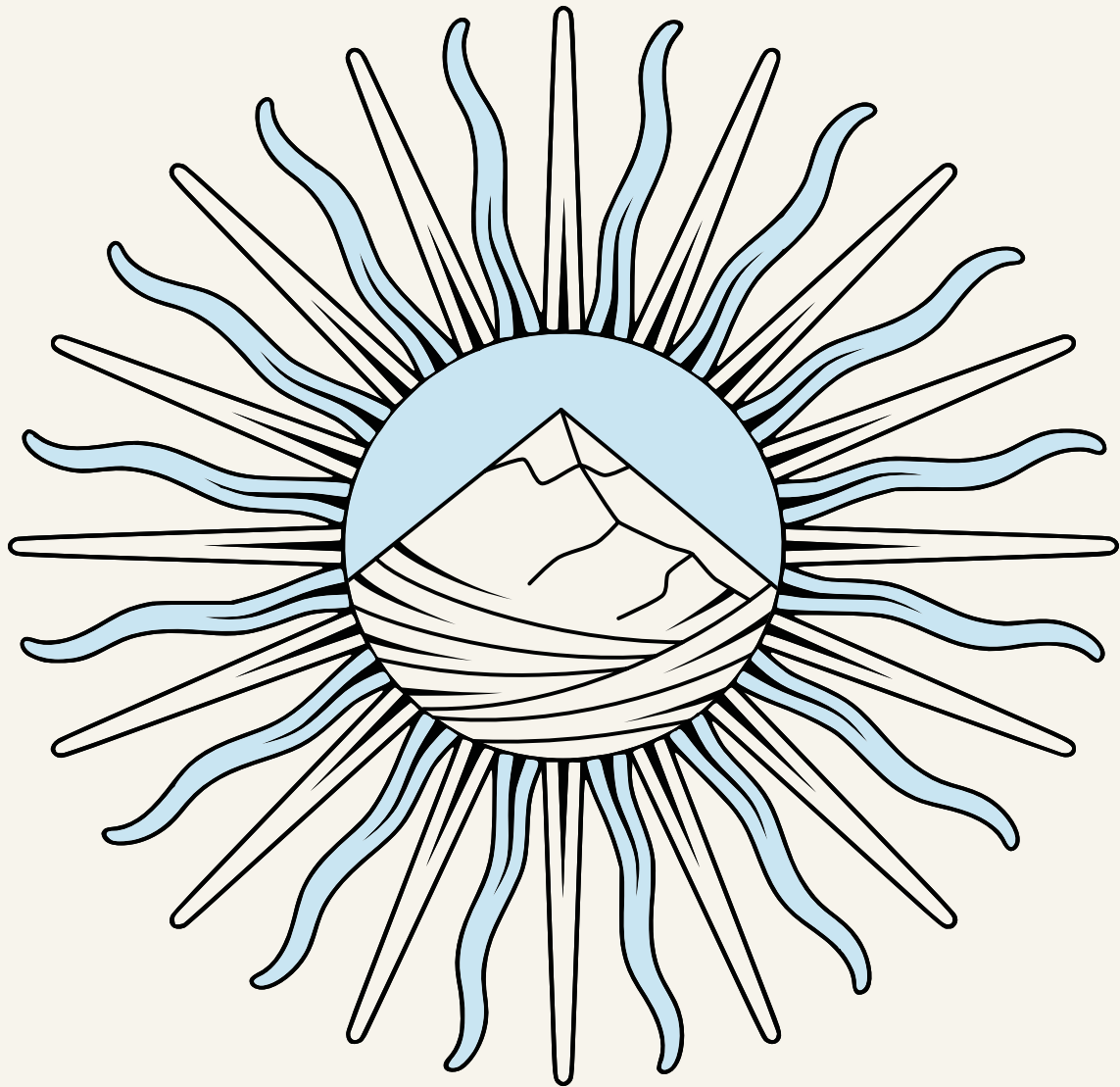
Avec la participation du Dr Nicolas Vivas, Directeur du CRD et de Dr Magali Picard, Directrice de projet au CRD
With the participation of Dr Nicolas Vivas, Director of the CRD, and Dr Magali Picard, Project Director at the CRD

Courbes de titrage potentiométrique des vins de merlot au cours de son élevage en fûts neufs.



Evolution de la quantité d'oxydant total nécessaire au titrage potentiométrique des vins au cours de leur élevage.

	Volume de DCPIP (mL)	Oxydants totaux (meq. DCPIP/L)	Δ Oxydants totaux (%)
Grain serré			
Juil. 06	0.56	0.028	-
Oct. 06	0.86	0.043	53
Fév. 07	1.14	0.057	32.5
Grain moyen			
Juil. 06	0.68	0.034	-
Oct. 06	0.90	0.045	32
Fév. 07	1.08	0.054	20
Grain grossier			
Juil. 06	0.66	0.033	-
Oct. 06	0.76	0.038	15
Fév. 07	0.90	0.045	18.5



Des vins au sommet

Cinquième vignoble mondial en superficie, l'Argentine offre une diversité de terroirs parmi les plus riches au monde. Nous sommes allés à la découverte des vins et des hommes de ces terres volcaniques.

Wines at their peak — Fifth in the world for the size of its wine country, Argentina offers one of the most diverse vine-growing landscapes, soils, and micro-climates on earth.

Let's take a closer look at the wines and people forged by these volcanic lands.



Mendoza, un terroir explosif

Une atmosphère unique baigne les paysages du cœur de la Cordillère. Ici, les vignes gagnent sur le désert colonisant les flancs des montagnes dont les pics se dessinent à l’horizon. Cette région berceau de la viticulture argentine porte des vins au caractère impétueux.

Mendoza, explosive by nature — A unique atmosphere hangs over the landscape in the heart of the Andes. Here, the vines are fighting back against the desert creeping up the sides of these majestic mountains. In the birthplace of Argentina’s vine culture, this formidable landscape gives the wines their impetuous character.

Reconnaissable à ses grains d’un noir bleuté, le malbec règne en maître en Argentine et plus particulièrement à Mendoza ! Ce cépage rouge, originaire du Quercy et importé de France au milieu du XIX^e siècle par l’ingénieur agronome Michel-Aimé Pouget a trouvé sur les hautes terres des contreforts andins des conditions climatiques et géologiques propices à son épanouissement.

Soleil et altitude conviennent à cette variété pourtant capricieuse qui requiert une maturité optimale et a élu ces panoramas à couper le souffle comme terre d’adoption. Dominées au loin par les neiges éternelles du Tupungato, volcan mythique et géant des Andes, ses vignes devenues largement majoritaires couvrent plus de 80 % des terres viticoles de la province.

Evolution des méthodes culturales, irrigation adaptée et vinification précise ont permis au malbec de donner sa pleine et juste mesure et de s’offrir ici dans toute sa singularité et sa diversité. Véritable icône des vins argentins, il en est le meilleur ambassadeur sur les grandes tables du monde.

Colorés, puissants et tanniques, les malbecs de Mendoza sont l’expression et la quintessence de cette mosaïque de terroirs baignés de lumière. Sous une robe rouge intense aux nuances pourpres pour les plus jeunes, se dévoile un vin tout à la fois équilibré et passionné. Corsé, le malbec argentin se décline en une multitude de variations suaves, fruitées et chaleureuses qui font sa richesse. ■

Instantly recognisable for its blue-black fruit, malbec reigns supreme in Argentina - and no more so than in Mendoza! This red grape variety was first shipped over from its native Quercy in France in the mid-19th century by the agronomist Michel-Aimé Pouget, finding the perfect climate and weather conditions in the foothills of the Andes.

This variety is notoriously temperamental but thrives in the combination of sun and altitude, bringing the fruit to perfect maturity and adopting these breath-taking landscapes as their new home. Under the eternally snowy slopes of Tupungato, the legendary giant volcano of the Andes, malbec has become the dominant variety and now covers more than 80% of the province’s wine-growing landscape.

Thanks to changes in the traditional growing methods, adapted irrigation techniques and precision winemaking, malbec has been allowed to shine and reveal itself in all its diverse glory. A true icon for Argentine wines, this is the perfect ambassador and is served in the greatest restaurants in the world.

Richly coloured, powerful, and tannic, Mendoza malbec is the expression and quintessence of this mosaic of sun-drenched vineyards. Under its deep red colour, tinted purple in its youth, is a wine with both poise and passion. Potent and full-bodied, Argentine malbec is the source of a wonderful diversity of wines, from the smooth to the fruity to the warm and enveloping. ■



Entre passion et transmission

Rencontre avec Sergio Eduardo Casé, maître de chais de la Bodega Trapiche.

A passion for wine, passed down through the generations — An interview with Sergio Eduardo Casé, the cellar master at Bodega Trapiche.

TRAPICHE

ARGENTINA

Pourriez-vous revenir sur les étapes les plus marquantes de votre parcours ?

Originaire de Mendoza, j'appartiens à la 4^e génération d'une famille de vignerons. En plus de cette transmission familiale, j'ai étudié l'œnologie à l'Université de ma ville natale. En 1999, à peine diplômé, j'intègre le groupe Peñaflor dans la région de San Juan et travaille pour la Finca Las Moras, nouveau domaine du groupe. Puis, de 2001 à 2016, j'occupe les fonctions d'adjoint au maître de chais des grands vins de la Bodega Trapiche. C'est une chance et un atout incroyables d'avoir pu débiter ma carrière au sein de ce groupe appartenant au top 10 argentin, aussi bien en termes de qualité que de quantité. Rejoindre ensuite la Bodega Trapiche et participer à l'élaboration de ses vins a aussi été très formateur et enrichissant. En voyageant, je me suis ouvert à d'autres styles, d'abord en Languedoc-Roussillon, puis dans d'autres régions viticoles françaises, mais aussi dans la Napa Valley et en Toscane.

En tant que maître de chais de la Bodega Trapiche, quelle est votre vision pour les années à venir ?

Notre principal défi est de répondre aux attentes de nos consommateurs, sachant que la Bodega Trapiche exporte majoritairement aux Etats-Unis et au Canada, mais aussi dans les pays scandinaves, en Allemagne et au Brésil. Récemment, c'est en Asie que nous avons enregistré la plus forte progression, en Corée du Sud, mais aussi en Chine et au Japon où nos grands vins dont notre Malbec Iscay sont très appréciés. Pour cela, nous cherchons à faire le meilleur vin possible dans le respect de notre terroir. Nous nous faisons les ambassadeurs du savoir-faire de notre pays. L'Argentine est connue pour son malbec qui représente 15% des vins produits et couvre 240 000 ha. Au-delà de cette reconnaissance, nous ambitionnons de révéler ce cépage dans toute sa richesse comme d'en mettre d'autres en avant : cabernet sauvignon, pinot noir, merlot, syrah. La Bodega Trapiche dispose de vignobles aux variétés adaptées à chacun des terroirs argentins. Exemple de cette typicité locale : le pinot noir que nous cultivons à Chapadmalal, dans la province de Buenos Aires pour proposer une version totalement différente de celle façonnée en Bourgogne. S'agissant des autres défis, d'un point de vue technique, nous nous attachons à faire un vin agréable à boire en limitant le plus possible les interventions mécaniques. A la vigne, la principale difficulté réside dans l'apport d'eau, les précipitations annuelles s'élevant seulement à 200 mm quand la vigne demande entre 600 et 800 mm. Pour mieux répondre à cela, nous sommes passés d'une irrigation par ruissellement à un système plus performant de goutte-à-goutte sous pression. ►

What has left the most lasting impression on you over your career?

I'm from Mendoza and I'm the fourth generation of a family of wine growers. To further what I learned growing up in my family, I studied oenology at my local university. Shortly after graduating, I joined the Peñaflor group in the San Juan region and worked for Finca Las Moras, the group's new estate. Then, from 2001 to 2016, I worked as assistant cellar master for Bodega Trapiche, working on their higher-end wines. I was incredibly fortunate to be able to begin my career in this group, among the top ten in Argentina in terms of both quality and quantity. Joining Bodega Trapiche and being part of the wine creation process was also extremely enriching and informative. I travelled too, opening myself up to new styles, first in Languedoc-Roussillon before exploring other French wine regions, as well as Napa Valley and Tuscany.

As cellar master at Bodega Trapiche, what is your vision for the years to come?

Our main challenge is to meet the expectations of our consumers. Bodega Trapiche exports primarily to the USA and Canada, but also ships to Scandinavia, Germany and Brazil. Recently, we've seen our strongest growth in Asia, primarily in South Korea but also in China and Japan, where our high-end wines such as the Malbec Iscay have proved very popular. To stay on this track, we strive to make the best wine we possibly can while reflecting its true character and sense of place. We are the ambassadors for our country's wine-making skill and expertise. Argentina is famous for its malbec which represents 15% of the wine we produce and covers 240,000 ha. As famous as it may be, it is our ambition to reveal the breadth and depth of this variety, and to promote others such as cabernet sauvignon, pinot noir, merlot and syrah. Bodega Trapiche tends vineyards planted with varieties which are adapted to each of the unique Argentine growing landscapes. An example of this local approach is the pinot noir we grow in Chapadmalal in the province of Buenos Aires, which gives a version which is completely different to the red wine produced in Burgundy. Another challenge, this time more technical in nature, is our commitment to making quality, delicious wine which uses as little mechanical intervention as possible. In the vineyards, the main difficulty is getting water to the vines: annual rainfall is no more than around 200 mm while vines require between 600 and 800 mm. To better meet the vines' needs, we've switched from flow-type irrigation to a more effective pressurised drip system. ►

Vins, personnalités, quelles sont vos sources d’inspiration ?

J’aime les vins français qui restent pour moi une belle source d’inspiration. Parmi les personnalités qui m’ont inspiré, je citerai d’abord mon père et mon grand-père, tous deux vignerons. Chez nous, le vin fait partie la culture familiale. On pourrait presque dire que j’ai tété le vin dès le berceau... J’ai vécu mes premières vinifications avec mon père. Je garde des souvenirs très précis des vendanges, des alignements de barriques et de foudres quand enfant j’allais le voir travailler. En arrivant dans le groupe Peñaflor il y a 20 ans, j’ai découvert une nouvelle manière de vinifier avec des outils modernes : presse, filtre et inox. Ensuite, à la Bodega Trapiche j’ai eu la chance d’avoir Daniel Pi pour mentor et côtoyer pendant de longues années cette figure emblématique du vignoble argentin. Comme lui, j’entends transmettre le savoir-faire dont je ne suis que dépositaire en formant de futures générations de vignerons.

Comme décririez-vous le style, ou les styles des vins de Mendoza ?

La région vinicole de Mendoza englobe une mosaïque de terroirs offrant des vins au caractère unique. Les plus prestigieux sont issus des vignes les plus anciennes localisées dans la Primera Zona. Ces 30 dernières années, la Vallée de Uco s’est fortement développée. Ce terroir andin aux sols argileux, situé entre 900 m et 1400 m d’altitude, porte des malbecs aux tanins de velours avec des notes de prune et de fruits noirs. Dans cette même vallée, il existe une autre région viticole implantée sur un sol crayeux offrant un malbec plus minéral. En réalité, il existe une multitude de malbecs argentins.

Qu’attendez-vous de votre tonnelier et quelle est votre relation avec Demptos ?

Je suis le plus grand défenseur du bois ! Les vins que je façonne ont besoin du bois. Leur fruité se développe dans leur caractère boisé. Et bien sûr, sans bois pas de vieillissement possible. Pour ces raisons, j’aime pouvoir m’appuyer sur la régularité des barriques Demptos. J’apprécie la précision dans la sélection des bois, des grains et des chauffes, de même que celle des barriques technologiques comme Paradox® ou Essencia®. ■

In terms of wines and people, where do you get your inspiration from?

I love French wines, which are always a wonderful source of inspiration for me. Among the people who have most inspired me, I should mention first and foremost my father and my grandfather, both of whom were wine growers. In our family, wine runs very deep. I’ve been in wine since I was extremely young, standing with my father as he made his wine. I have very clear memories of the grape harvests and the rows of barrels when I used to watch them work as a child. When I arrived at Peñaflor group 20 years ago, I discovered a new way of making wines using modern tools: presses, filters, and stainless steel. Next, at Bodega Trapiche I had the great fortune to have Daniel Pi as a mentor and spent many long years side by side with this iconic figure of the Argentine wine industry. Like him, I intend to take this knowledge that I have borrowed and pass it on to the next generations of winemakers.

How would you describe the Mendoza style, or styles?

The Mendoza wine region encompasses a mosaic of different plots and landscapes, each producing wines with their own unique character. The most prestigious are made from grapes from the oldest vines, located in the Primera Zona. Over the past 30 years, the Uco Valley has developed hugely. In the Andes at an altitude of 900 m to 1400 m, the clay soil produces malbec wines with velvety tannins and notes of plum and forest fruits. In this same valley, there is another wine region which grows on chalkier soil and produces malbec with a pronounced mineral character. In reality, there are a multitude of Argentine malbecs.

What do you expect of your cooper, and what is your relationship with Demptos?

I am the biggest oak fan you’ll meet! The wines I make need oak. Their fruity notes develop within their oaky character. And of course, without wood they would never age. For these reasons, I love being able to rely on the consistency of Demptos’ barrels. I appreciate the precision of their selection of wood, grain and toasting as well as the selection of technological barrels such as Paradox® or Essencia®. ■



Terre de dynasties

En Argentine, le vin est une affaire de famille. Transmis de génération en génération, les grands vignobles andins doivent leur rayonnement aux descendants de leurs fondateurs qui ont su faire fructifier l'héritage de leurs ancêtres.

Land of dynasties — In Argentina, wine is very much a family affair. Passed down from generation to generation, the greatest Andean vineyards owe their renown and reputation to the descendants of their founders, descendants who took their forefathers' heritage and made it shine.



La renommée des vins argentins s'ancre dans une terre nourrie par la passion des vignerons qui les font naître. Leur reconnaissance sur la scène internationale s'est construite au fil des années, en même temps que se créaient les grandes dynasties viticoles du pays.

Œuvrant en famille, les enfants des premiers viticulteurs, aujourd'hui épaulés par leurs petits-enfants, sont parvenus à sublimer les vignobles locaux. Ajustant leurs pratiques culturelles et faisant évoluer leurs techniques de vinification, ils ont réussi à exprimer pleinement le potentiel des terroirs d'Argentine avec un malbec reconnu pour ses qualités uniques dans le monde entier, ainsi que d'autres cépages autochtones ou importés.

La remise du prix du meilleur Tempranillo à la famille Zuccardi lors de l'édition 2005 de Vinexpo en est l'illustration et compte parmi les premiers signes de cette reconnaissance aujourd'hui générale du savoir-faire des vignerons argentins. Avec d'autres, elle ouvre la voie à une longue série de succès, nourrie par l'implication de familles d'artisans de la terre, portées par une envie intacte et un engagement constant.

Le partage et la transmission sont au centre de la réussite des propriétés d'Argentine. Bodega 314, Luigi Bosca, Pulenta, Vistalba, Rutini, Riccitelli, Esmeralda – Catena Zapata, Lopez, Bressia : à la tête de ces domaines¹ se retrouvent des duos ou trios, formés d'un père et de ses enfants. Pour la conduite de leurs vinifications, tous s'appuient sur des outils modernes et sur l'élevage. En plus d'un attachement indéfectible à leurs vignes, ces familles ont en commun leur lien avec la Tonnellerie Demptos. Depuis quelques années, le tonnelier se plaît à réunir les représentants de ces dynasties viticoles du nord de l'Argentine. Tous, toutes se retrouvent autour d'un *asado* traditionnel et convivial, baptisé en toute logique, “les dîners pères-fils”. ■

Argentina's wines have garnered fame and recognition because of the passion poured into the land by Argentine growers. It took years for them to gain respect on the international stage, years in which the country's great winemaking dynasties were forged.

Working as a family, the children of the first winemakers are now helped by their grandchildren, managing to tend their vineyards and produce magnificent wine. By adjusting their growing practices and modifying their winemaking techniques, they have expressed the full potential of Argentina's wine country, producing a malbec which is world-famous for its unique qualities, in addition to other native and imported grapes.



When the Zuccardi family won the prize for the best tempranillo at Vinexpo in 2005, this showed the progress the country has made and was one of the first signs that Argentine winemakers were gaining international respect. Alongside many others, they

paved the way for much further success, nourished by the long-standing families working the land and driven by desire and constant commitment.

Sharing and passing on their expertise has been the key to success for the Argentine estates. Bodega 314, Luigi Bosca, Pulenta, Vistalba, Rutini, Riccitelli, Esmeralda – Catena Zapata, Lopez, Bressia: these estates¹ are all headed up by duos or trios of a father and his children. When crafting their wines, all of them rely on modern tools and a full maturing process. Alongside an unbreakable attachment to their vines, these families also share a link with Tonnellerie Demptos. Over the past years, the cooperage has brought together representatives from these winemaking dynasties from the north of Argentina. They all come together around a traditional asado, christened the “father-son-daughter dinner”. ■

¹ Bodega Luigi Bosca – Alberto et Rodrigo Arizu / Zuccardi Wines – Jose-Alberto et Sebastian Zuccardi / Bodega Pulenta – Eduardo, Edu et Diego Pulenta / Bodega Vistalba – Carlos et Paula / Bodega Rutini – Mariano et Nanni Dipaola / Bodega Riccitelli – Matias et Jorge Riccitelli / Bodega 314 – Daniel et Daniela Pi / Bodegas Esmeralda Catena Zapata – Nicolas et Laura Catena / Bodegas Lopez – Carlos et Eduardo Lopez / Bodega Bressia – Walter senior et Walter junior Bressia.



DESIGN MY BARREL

EXPERIENCE THE ONLINE CASK CONFIGURATOR

You customise your barrel, we'll cooper it.

designmybarrel.demptos.fr



JOIN THE CLUB !

Get your designer code at contact@demptos.fr
or barrels@speysidecooperage.co.uk

Reference handbook and
R&D assistance available

L'herbier de la futaie

Cette promenade en forêt sous une futaie de chênes sessiles se fait à travers les planches d'un herbier. Semblable à ceux que composaient les écoliers d'autrefois, il réunit quelques-unes des essences accompagnatrices du chêne constituant le biotope de la haute futaie.

The timber herbarium — Enjoy a walk through the forest under rich sessile oaks, but in the comfort on an herbarium. Just like the ones schoolchildren used to make, this herbarium brings together some of the trees which grow alongside oak and constitute the biotope of our forests.

La strate arborée
The tree layer



Quercus petraea, chêne sessile ou rouvre, se distingue du chêne pédonculé par son tronc plus droit et son fruit au pédoncule court qui lui vaut son nom de “sessile”.

Quercus petraea Sessile or Cornish oak, can be distinguished from common oak by its straighter trunk, and its fruit with a short peduncle.



Carpinus ou charme, genre d'arbres et arbustes de la famille des bétulacées offrant comme les aulnes, bouleaux ou noisetiers un excellent bois de chauffage.

Carpinus or Hornbeam, type of trees and shrubs from the birch family making alongside alder and hazelnut excellent firewood.



Fagus sylvatica ou hêtre est un arbre à la croissance extrêmement lente, à feuillage caduc de couleur pourpre, à l'écorce toute lisse de couleur grisâtre.

Fagus sylvatica or beech, is a tree which grows extremely slowly. It is deciduous with purple leaves and smooth greyish bark.



Rubus fruticosus ou ronce des bois. Son nom lui vient du latin “rumex” qui signifie dard. Il est aimé pour ses baies qui se ramassent à la fin de l’été.

Rubus fruticosus or bramble. This shrub French name, “ronce”, comes from the Latin “rumex” which means thorn. It is appreciated for the berries which ripen at the end of summer.



Ilex aquifolium ou houx, cet arbuste à feuillage persistant de la famille des aquifoliacées est apprécié pour ses fruits rouges ornementaux ramassés au moment des fêtes de fin d’année.

Ilex aquifolium or holly is a shrub with evergreen leaves. It is appreciated for its ornamental red berries which are picked around Christmas time.

La strate arbustive

The shrub layer



Mespilus germanica ou néflier commun, est un petit arbre fruitier de la famille des rosacées qui porte des fruits se dégustant crus, en compote, en confiture ou en pâte de fruits.

Mespilus germanica, or common medlar, is a small fruit tree from the rose family which bears edible fruits which can be enjoyed raw, stewed, in jams and jellies.



Hypericum pulchrum ou millepertuis élégant, est une plante herbacée vivace de la famille des clusiacées reconnaissable aux boutons rouges de ses fleurs jaunes fleurissant de juin à septembre.

Hypericum pulchrum, St John’s wort, is a perennial plant from the clusiaceae family differing from other plants in the same family by the red buds of its yellow flowers.



Pteridium aquilinum, fougère-aigle ou grande fougère, cette plante de la famille des dennstaedtiaceae est commune, envahissante et toxique.

Pteridium aquilinum, eagle fern or bracken, is a plant in the Dennstaedtiaceae family very common and invasive as well as toxic.

La strate herbacée

The herbaceous layer



Convallaria majalis ou muguet de mai est une plante herbacée vivace très toxique des régions tempérées. Sa présence naturelle en forêt constitue un indicateur d’ancienneté du massif.

Convallaria majalis or lily of the valley, is a highly poisonous perennial plant, native to temperate regions. Their natural presence in forests is an indicator of its age.

Morceaux choisis

Selected pieces

Arôbois façonne ses copeaux au cœur de la nature d'une des régions les plus préservées de France. Dans son atelier de Gagnac-sur-Cère, le spécialiste du bois pour l'œnologie s'appuie sur un savoir-faire unique. Expertise, maîtrise et innovation sont la signature de cette maison, filiale de Demptos.

Leurs teintes varient du beige clair au brun foncé. Pour qui les regarde ainsi, sagement alignés les uns à côté des autres, ces copeaux pourraient appartenir à la palette d'un peintre animant ses toiles des nuances chaudes et intenses de leurs coloris mêlant blond, havane, bronze et ébène.

Dans l'atelier de fabrication de cette maison fondée en 1997, l'expérience sensorielle du visiteur est totale. Attrapant ces mêmes copeaux, il goûte au plaisir du toucher, tout en se laissant porter, au fil de son avancée et de ses découvertes, par une infinité de senteurs.

Amande fraîche et odeur de noyau, il émane du copeau lentement torréfié qu'Adrien Borostordoy, directeur du site de production, tient en main, des parfums étonnants et envoûtants. *“Ici, tout est affaire de connaissance. Le savoir-faire est au cœur de notre métier et de notre maîtrise,”* affirme ce passionné, tandis qu'il se saisit du suivant exhalant caramel et pain chaud avant de poursuivre par un bloc fleurant bon diverses épices.

Depuis toujours, la recherche accompagne cet atelier pionnier. La science guide l'artisan, au service de l'exploration de nouveaux horizons parfumés et de la composition de goûts inédits. Le savoir des chercheurs de la tonnellerie oriente le fabriquant dans la composition de copeaux où le bois de chêne se révèle à travers des arômes sans précédent. Pour exprimer des nuances toujours plus subtiles et précises, Arôbois s'appuie également sur les technologies mises au point au cours de plus de deux décennies d'existence. ►

Arôbois produces their wood chips amongst nature, in one of the best-preserved regions in France. In their workshop in Gagnac-sur-Cère, this specialist in oenological wood works using unique skills and expertise. Indeed, expertise, understanding, and innovation are the hallmarks of this company, a subsidiary of Demptos.

The colours range from pale beige to dark brown. Looking at them like this, lined up neatly in a row, these wood chips could easily belong on an artist's palette, ready to apply the warm brown tones of blond, Havana, bronze and ebony to the canvas.

In the production workshop of the company, founded in 1997, the visitor undergoes a total sensory experience. Taking these chips in hand, they feel the pleasure of contact with their skin, before going further and experiencing an infinity of omnipresent smells.

Astonishing and heady fresh almond and cherry stone aromas emanate from the wood chip that Adrien Borostordoy, director of the production site, is holding in his hand. *“Here, it's all about knowledge and understanding. Expertise is at the heart of what we do and what we know”.* His passion is clear as he picks up the next, with aromas of caramel and warm bread, followed by a spicier sample.

From the very beginning, this pioneering workshop has been driven by research. Science guides the artisan as they explore new olfactory horizons and create astonishing new flavours. The knowledge generated by the cooperage's researchers directs the production team in the production of their wood chips, allowing the wood to reveal unprecedented new aromas. In order to express ever-more subtle and precise flavour nuances, Arôbois also uses the technology developed over the two decades since they were founded. ►



Sublimant la matière par une torréfaction précise, Arôbois compose des gammes au bouquet innovant ou traditionnel, exprimant une infinité d'expressions toastées, grillées, brûlées mais aussi sucrées, rondes et fruitées.

Avec leurs notes de noix de coco pour l'un, de caramel et vanille, pour l'autre, les derniers nés de la maison sont le reflet de son expertise. L'artisan convoque tout son savoir-faire pour offrir des goûts inédits avec ses copeaux Brew'Oak. Une gamme destinée aux brasseurs à la recherche de propositions propices à façonner des bières d'une belle complexité.



Vinificateurs de grands crus, brasseurs, fumeurs, mais aussi parfumeurs puisent leur inspiration dans la subtilité des propositions du fabricant. De son savoir-faire, il nourrit leurs créations, leur permettant de se réinventer en piochant parmi ses déclinaisons aromatiques.

Amoureux des essences nobles et des beaux arômes, Arôbois exprime son art en une multitude de nuances. Douelles, blocs, cubes, copeaux et granulats, les fragrances s'offrent en des formats étudiés pour mieux s'intégrer au vin, au spiritueux ou à l'eau de toilette qu'ils aident à façonner.

Chêne français, chêne américain, mais aussi acacia, merisier ou encore châtaignier, le travail de l'artisan du copeau se lit aussi dans sa sélection de bois rigoureuse. Récemment enrichi de douelles de barriques ayant élevé rhum, whisky et Bourbon, son éventail ne cesse de s'étoffer de nouvelles références.

Acteur historique, Arôbois s'appuie sur un savoir-faire unique et des outils modernes pour nourrir l'imagination des créateurs avec des recettes aromatiques toujours plus subtiles conçues pour agrémenter les gammes de ses partenaires de signatures originales. ■



Producers of fine wines, beers, smoked goods, and even perfumers draw inspiration from the subtle variations proposed here. Using their expertise, they feed their creations, allowing them to reinvent themselves by delving into the palette of aromas available.

Arôbois is obsessed with noble woods and exquisite aromas, expressing their art in a multitude of nuances. Staves, blocks, cubes, chips, and granulate, the fragrances are available in a number of carefully designed formats which can be integrated into their clients' wines, spirits, and perfumes, which they help develop.

With woods ranging from French and American oak to acacia, cherry and even chestnut, the work of the artisan is also reflected in their careful choice of raw material. With a latest delivery of barrel staves used to age rum, whisky and Bourbon, their range is continually expanding to offer new products.

Arôbois elevates their material using precision toasting, composing product ranges with aromas ranging from the innovative to the traditional and an infinity of toasted, roasted, burnt, sweet, rounded, and fruity expressions.

With coconut notes in one and caramel and vanilla in the other, these latest creations reflect the company's expertise. The artisan plies all their skill to offer unprecedented new flavours with the Brew'Oak chips. Designed for brewers, these can be used to bring a wonderful complexity to their beers.



Arôbois has forged a reputation for their unique expertise and modern tools, fuelling the imagination of their clients by producing the most subtle aromatic creations, designed to enhance and elevate their partners as they create their own signature products. ■

Sauternes, des vins aux couleurs de la modernité

Sans rien céder de leur caractère exclusif, les Sauternes sont entrés dans le XXI^e s. déclinant leurs spécificités pour mieux séduire leurs contemporains.

Sauternes, a refreshingly modern wine — While preserving its exclusive character and personality, Sauternes has diversified for the 21st century to attract a more contemporary following.

Whether on the rocks or “frappé”, Sauternes is now the drink of choice also for an evening out. Without losing a drop of its allure or complexity, this sweet wine from the mid-nineteenth century is making waves with a younger crowd. Its nuanced aromas and flavours are gilding a host of new cocktails crafted by mixologists the world over. It also offers a refreshingly new approach to food and wine pairings. Accompanying a dish of marinated fried prawns with mango, coriander and toasted sesame at Olivier Brulard’s and other prestigious restaurants, Sauternes is the perfect companion for cuisine which dares to mix influences and inspiration.

However, on the banks of the Ciron however, tradition remains strong. Bordeaux’s sweet wines have taken care to preserve their renown and reputation. Deeply anchored in their terroir, they are the custodians of unique techniques, talent and expertise which continues to provide the finest Grand Cru wines to eager drinkers on every continent. “*Our objective is really to preserve our tradition and the style of our wines*”, explain the technical staff of Château d’Yquem. “*Our work is now to reveal more freshness in the wine while preserving the complexity and the floral and fruity aromas*”. These are the signatures of this estate’s golden nectar, very much the Holy Grail for any sweet wine aficionado.

From the biggest names to the hidden gems, winemakers throughout the appellation work to transform these sweet wines while staying true to their essence. Nothing that can stop these winds of change - not even global warming, with its irksome tendency to go directly against the objectives of the vintners. ►



“On the rocks” ou frappé, désormais, le Sauternes se boit également en soirée. Conservant toute sa superbe et sa complexité, ce vin liquoreux né au milieu du XIX^e siècle séduit les papilles d’un public plus jeune en apportant ses nuances aromatiques à la composition de cocktails variés imaginés par les mixologues du monde entier. Il vient aussi souligner des accords mets-vins renouvelés. Crevettes marinées en beignets, ruban de mangue, coriandre et sésame doré, sur les grandes tables, à l’instar de celle d’Olivier Brulard, le Sauternes accompagne des compositions mêlant les influences et les traditions culinaires.

Néanmoins, sur les bords du Ciron la tradition demeure. Les vins moelleux du sud du Bordelais entretiennent leur renommée. Ancrés dans leur terroir, ils perpétuent un savoir-faire unique qui continue de livrer des grands crus toujours aussi fins que les amateurs s’arrachent sur tous les continents. “*L’objectif réside dans le maintien de la tradition et du style des vins*”, explique l’équipe technique de Château d’Yquem, ajoutant que “*le travail vise aujourd’hui à la recherche de davantage de fraîcheur tout en conservant la complexité comme les arômes floraux et fruités*” qui font la signature des nectars de cette maison, véritable Saint des saints des liquoreux.

Des propriétés les plus prestigieuses aux plus confidentielles, partout dans l’appellation on œuvre pour transformer ces vins moelleux sans renier leur essence. Rien ne semble pouvoir arrêter ce vent de changement. Pas même le réchauffement climatique et sa tendance fâcheuse à agir à l’inverse de ce que visent les viticulteurs. ►



“Les Sauternes s’inscrivent plus que jamais dans leur époque qu’ils viennent embellir de la douce signature de leurs précieux arômes.”

Pour contrebalancer maturité et richesse en sucres, aux chais les vignerons cherchent à gagner en acidité. Le tonnelier leur apporte son aide avec des évolutions concernant la chauffe et la sélection des bois. Deux éléments adaptés aux nouveaux équilibres pour mieux préserver les notes florales et fruitées. La barrique Paradox® de Demptos se prête particulièrement à ce type de vinification aidant à gagner en fraîcheur comme à compenser la baisse en acidité des vins.

Les durées d’élevage ont également été modifiées. Réduites de plusieurs mois, elles sont par exemple passées de trois ans et demi à deux ans à Yquem. Frappés de “jeunisme” jusque dans leur vieillissement, les Sauternes s’inscrivent plus que jamais dans leur époque qu’ils viennent embellir de la douce signature de leurs précieux arômes. ■

“Sauternes is more than ever a wine of its times, gilding contemporary palates with soft curves and exquisite aromas.”

In an effort to balance out the ripeness and high sugar content, vintners work in their cellars to enhance the wine’s acidity. This is where the cooper can help, applying the latest developments in toasting solutions and wood selection. These two factors are specially adapted to the new balance sought by winemakers, helping them preserve the essential floral and fruity notes. The Paradox® barrel by Demptos is particularly well-suited to this type of wine, helping increase its freshness while compensating for the naturally lowered acidity.

The maturing times have also been adapted. Shaving several months off the total time spent in oak, the maturing process at Yquem has been shortened from three and a half years to two years. Retaining a real sense of “youth” throughout their development, Sauternes is more than ever a wine of its times, gilding contemporary palates with soft curves and exquisite aromas. ■





Vanille Bourbon, bois de santal, bois de rose, épices multiples, mais aussi tabac frais, café ou encore caramel... selon la sélection de chêne, il se dégage de la barrique fraîchement chauffée une multitude de fragrances. Parmi elles se distinguent les notes suaves du cacao mêlant arômes floraux et végétaux, nuances animales et épicées. D'où viennent ces parfums qui séduisent aussi les gourmands sous forme de chocolat ?

Un peu de botanique

Avec le chocolat comme en amour, tout commence par des fleurs. Blanches ou jaunes pâles, elles éclosent par dizaines de milliers pour coloniser branches et tronc du cacaoyer. Ce petit arbre fragile d'une dizaine de mètres à peine recherche pour bien pousser l'ombrage des grands végétaux tropicaux et équatoriaux. De cette impressionnante floraison naissent entre 80 et 100 cabosses auxquelles il faut six mois pour atteindre une pleine maturité.

Un soupçon d'histoire

Premiers cultivateurs de ce fruit autochtone, les Aztèques le nomment “*cacahuatl*”. Réservées aux dieux et aux puissants, ses fèves servent d'offrande et de monnaie d'échange. Déjà, le cacao se consomme sous forme d'une boisson préparée à partir de fèves grillées et broyées auxquelles sont ajoutés vanille et miel pour atténuer l'amertume. Introduit en Espagne au XVI^e s. par les conquistadors, il y fait fureur. Dénrée rare, il conserve son caractère élitiste au XVII^e s. faisant chavirer les palais de l'aristocratie européenne. Il faut attendre le XIX^e s. pour voir le chocolat se populariser et sa fabrication évoluer pour s'offrir à tous les gourmands sous forme de tablettes. ►

Bourbon vanilla, sandalwood, rosewood, multiple spices, running all the way to fresh tobacco, coffee and even caramel... depending on the oak selected, the freshly toasted barrel will release a whole host of fragrances. Among these are the smooth notes of cocoa, that heady combination of floral and vegetable aromas, animal notes and spices. But where do these enticing aromas actually come from?

A little botany

With chocolate, as with romance, it all begins with flowers. Either white or pale yellow, tens of thousands of blossoms erupt to cover the trunk and branches of the cacao tree. The fragile little tree, barely ten metres tall, bursts into colour to overcome the shade of its giant tropical and equatorial neighbours. From this impressive burst of blossom come 80 to 100 cacao pods which will take six months to fully ripen.

A touch of history

The Aztecs were the first to cultivate this native fruit, giving it the name “*xiuhcoatl*”. Reserved for gods and the powerful, the beans were used as offerings to the gods and currency. Even then, it was consumed as a drink prepared using toasted and ground beans, to which vanilla and honey were added to soften the bitterness. Introduced to Spain in the 16th century by conquistadors, it was a roaring success. It was rare enough to remain exclusively for the elites of the European aristocracy and nobility in the 17th century. Not until the 19th century did chocolate reach out, with new manufacturing techniques putting chocolate bars within the reach of anyone who wanted them. ►



De la fleur à la fève, enquête chocolatée autour du cacao

Partons à la rencontre de ce fruit source d'une douce addiction dont les arômes appartiennent aussi à l'univers olfactif du tonnelier.

From flower to bean, a flavoursome exploration of cacao

Come with us as we explore this fruit, at the heart of a sweetly addictive nectar whose aromas dovetail with those of the cooper's craft.



Un brin de géographie

Aujourd’hui, la culture du cacao s’étend bien au-delà de son aire d’origine, Afrique centrale, Indonésie, Nigéria, Brésil, Cameroun, Malaisie et Equateur. Mais attention, tous les cacaos ne se valent pas! Les vrais gourmets ne jurent que par le *criollo*, variété exclusive, comptant pour 1% de la production mondiale et plutôt localisée en Amérique latine. Reconnaisable à sa cabosse allongée et pointue, cette espèce réservée à la fabrication des chocolats les plus luxueux provient du Mexique, de Madagascar, du Venezuela et d’Equateur. Issu de la forêt amazonienne, le *forastero* compte pour 80% de la production mondiale. Résistant et prolifique, il présente un goût plus amer et corsé. Il existe aussi le *trinitario* né du croisement des deux autres variétés.

A hint of geography

Today, cacao plantations have spread far beyond their native shores to Central Africa, Indonesia, Nigeria, Brazil, Cameroon, Malaysia, and Ecuador. Be careful, though: not all cacao is the same! True connoisseurs will only accept *criollo*, an exclusive variety which accounts for just 1% of global production and is primarily grown in Latin America. Recognisable for its long and pointy pod, this variety is used for only the highest quality chocolates and is grown in Mexico, Madagascar, Venezuela, and Ecuador. Originating in the Amazon rainforest, *forastero* accounts for 80% of global production. This is a more resistant and prolific variety, but the flavour is bitter and strong. There is also the *trinitario*, a cross between these two varieties.

A look at the production process

It takes almost a year to go from the pod to the sweet notes we are familiar with in chocolate. On the plantation, workers greet the arrival of brightly coloured pods as a signal to begin the harvest. This comes quickly, to the sound of the beans rattling inside their pods. Once collected, sorted, and cleaned, the seeds are allowed to ferment before being turned over and dried. They turn brown and release their primary aromas. Ready to be processed, they are shipped from the plantation. The next step is roasting, which sees the beans subjected to temperatures ranging from 100-150°C. Precision at this stage is crucial if the beans’ aromas are to be expressed to their fullest extent. All that is left to do now is grind the beans to a wet paste, to which is added sugar and more cocoa butter. During the final step, the “conching”, the mixture is run through a wet grinder for 12-48 hours at 80°C to achieve the desired finesse and creaminess. It’s now ready to eat!

Now to the chemistry

But why do we all love it so much? Of course, we like chocolate because it tastes good. But there are also a number of scientific reasons behind this passion for chocolate: in particular, caffeine, theobromine, and serotonin. Naturally present in cacao, these mild stimulants act positively to provide energy and a gentle sense of euphoria. They also reduce blood pressure, reduce the risk of heart disease, increase cerebral activity and provide crucial antioxidants. More virtues are discovered every year by researchers, providing an ever-greater incentive for consumers to give in and indulge themselves. ■

Un œil sur sa fabrication

Pour passer de la cabosse aux notes sucrées du chocolat, il faut compter presque une année. Sur la plantation, l’homme guette l’arrivée des couleurs vives dont se parent les cabosses et qui annonce le temps de la récolte. Le travail s’effectue au rythme des fèves s’entrechoquant dans leurs enveloppes. Une fois ramassées, triées et nettoyées, les graines sont mises à fermenter avant d’être brassées et séchées. Les fèves brunissent et libèrent les premiers arômes. Désormais prêtes à être transformées, elles quittent la plantation. Vient ensuite la torréfaction au cours de laquelle les températures montent de 100 à 150°C. Les grands chocolats doivent tout à la précision de cette étape cruciale pour la pleine expression des arômes. Reste ensuite à broyer les fèves pour en faire une pâte liquide à laquelle sont ajoutés sucre et beurre de cacao. Au cours d’une ultime opération appelée conchage et qui confère au chocolat toute sa finesse et son onctuosité, le mélange est malaxé à 80°C entre 12 et 48 h. Le voilà prêt à réjouir les papilles !

Une pointe de chimie

Mais pourquoi nous fait-il tous craquer ? Bien sûr, on aime le chocolat pour ses saveurs gustatives. Derrière cet amour inconditionnel se cachent aussi des raisons scientifiques. Elles ont pour noms caféine, théobromine et sérotonine. Présents dans le cacao, ces stimulants doux ont des effets positifs tout à la fois énergisants et euphorisants. Réduction de la pression sanguine, diminution du risque d’infarctus, activité cérébrale accrue, antioxydant. Au gré de nouvelles recherches, chaque année la liste de ses vertus s’allonge invitant les consommateurs à s’adonner sans complexe ni modération au plaisir de sa dégustation. ■



La richesse aromatique du cacao révélée par la torréfaction

Zoom sur les nuances aromatiques que la chauffe révèle dans le cacao qui se retrouvent aussi dans la chauffe tonnelière.

Cacao’s full aromatic palette, revealed by the roasting process

Let’s take a closer look at the aromatic nuances revealed by roasting, aromas which are also created when toasting a barrel.

La torréfaction constitue une étape déterminante dans la conversion du cacao en chocolat. D’un point de vue moléculaire, l’action de la chaleur durant le processus de torréfaction permet la transformation de sucres, d’acides aminés et de protéines contenus dans la fève, libérant ainsi une large palette de composés aux tonalités aromatiques complémentaires. La majorité de ces derniers sont appelés “composés de Maillard” en référence à la célèbre réaction de Maillard découverte en 1912 lors de la cuisson des aliments. Ce sont généralement des composés volatils contenant un atome d’azote, de soufre ou d’oxygène. Quelques caractéristiques sensorielles de ces molécules sont présentées dans le diagramme ci-contre (*fig. 1*). Parmi elles, les alkylpyrazines et pyrroles sont particulièrement intéressantes puisque leur arôme évoque le chocolat, le café ou encore la noisette grillée.

L’analyse chimique de fèves de cacao avant et après le procédé de torréfaction révèle un changement significatif de leur profil sensoriel et moléculaire. Avec une augmentation globale pratiquement doublée de la production en composés volatils, on assiste à une intensification du pouvoir aromatique, mais également à sa complexification, de par la formation de nouvelles molécules odorantes telles la 2,3-dimethylpyrazine, la 2-ethyl-6-methylpyrazine, la 2-ethyl-3,5-dimethylpyrazine ou encore la 1H-pyrrole carboxaldéhyde.

Roasting is a crucial step in the conversion from cacao to chocolate. From a molecular point of view, the action of heat during the transformation process leads to the transformation of sugars, amino acids and proteins in the bean, releasing a vast range of compounds with complimentary aromatic profiles. Most of these are known as “Maillard compounds”, named after the famous Maillard reaction discovered in 1912 which occurs during cooking. These are generally organic compounds which contain an atom of nitrogen, sulphur or oxygen. A few of the sensory characteristics of these molecules are presented in the diagram opposite (*fig. 1*). Among these, alkylpyrazines and pyrroles are particularly interesting as their aromas are evocative of chocolate, coffee and even toasted hazelnut.

Chemical analysis of cacao beans before and after the roasting process reveals a significant change in their sensory and molecular profile. With an increase of almost double their total volatile compounds, we are seeing an intensification of their aromatic power, in addition to a complexification by the formation of new aromatic compounds such as 2,3-dimethylpyrazine, 2-ethyl-6-methylpyrazine, 2-ethyl-3,5-dimethylpyrazine and 1H-pyrrole carboxaldehyde.



Figure 1. Caractéristiques sensorielles des molécules aromatiques formées au cours de la torréfaction des fèves de cacao

Figure 1. The sensory characteristics of the aromatic molecules formed when roasting cacao beans

Cette typicité singulière produite par le traitement thermique se retrouve lors de la chauffe du bois de chêne. Au cours de la fabrication de la barrique, l’empreinte aromatique du bois évolue vers des nuances similaires à celles retrouvées dans les fèves de cacao torréfiées. Une étude récente menée au sein du Centre de Recherche Demptos est venue mettre en évidence que la durée et la température appliquées lors de la chauffe impactent la production des marqueurs moléculaires clés, modulant par la suite l’impact sensoriel du fût. Une chauffe courte et intense favorise la production d’alkylpyrazines aux nuances douces de noisette, tandis qu’une chauffe intense plus longue favorise la présence de pyrroles aux puissantes notes de chocolat noir. ■

This unique profile generated by heat treatment is also found when oak wood is toasted. When a barrel is produced, the aromatic profile of the wood evolves towards nuances similar to those found in roasted cacao beans. A recent study conducted at the Demptos Research Centre has revealed that the time and temperature applied during the toasting process affect the production of key molecular markers, resulting in a modification of the barrel’s sensory impact. A short and intense toast promotes the production of sweet hazelnut notes, while longer intense toasting leads to pyrroles with dark chocolate aromas. ■

Un violon à l’âme aromatique

Aux confins de l’art et de l’artisanat, la Bodega Ramòn Bilbao a imaginé une expérience unique visant à confectionner un violon à partir d’une barrique.

A violin with an aromatic heart — At the point where art meets craftsmanship, Bodega Ramòn Bilbao has conducted a unique experiment, creating a violin from a barrel.



ET VINUM AD ANIMAM

La différence est dans le bois. Pour le reste dans sa forme et ses proportions, rien ne distingue le violon façonné dans l’atelier madrilène de Fernando Solar d’un instrument traditionnel et même d’un des fameux Stradivarius conçus au XVII^e s. à Crémone. C’est dans son essence même que ce violon diffère de ses “soi-disant” semblables. Alors que la lutherie traditionnelle recourt à l’érable ou à l’épicéa, pour façonner cette commande spéciale, l’artisan espagnol s’est servi du bois de chêne d’une barrique Demptos ayant élevé un tempranillo. Si visuellement l’illusion est parfaite, le violoniste averti ne se laisse pas longtemps tromper. Pour démasquer l’intrus, il ne lui est même pas nécessaire de jouer. Il lui suffit de le prendre en main. Contrairement à ses frères, faits dans des bois bien moins denses que le chêne, ce violon d’un genre particulier se démarque par son poids. D’une densité deux fois supérieure à celle de l’épicéa, le chêne au grain fin sélectionné initialement pour l’élevage de grands vins est aussi à l’origine d’une musicalité spécifique. “*La corde de mi de ce violon offre un son brillant*” affirme Gabor Szabo, membre de l’Orchestre symphonique du Teatro Real de Madrid après l’avoir testé. Le soliste parle même d’une “*sonorité dorée*” précisant que “*ce mi dispose d’un son brillant, particulièrement apte à se projeter dans une salle de concert.*” Pour mener l’expérience jusqu’au bout, l’instrument est passé au crible par un spécialiste munichois, à la fois acousticien et luthier. Ses mesures viennent confirmer les sensations de l’artiste. Le profil de résonance qu’il établit est, comparativement à ceux des violons classiques, plus bas et plus grave. Ainsi, les sonorités de sa corde de mi se retrouvent-elles sur les cordes de sol et de la des autres instruments. Doté d’une personnalité unique et d’un univers plus intime, ce violon dispose d’une âme empreinte des notes du vin que son bois a servi à élever. Un violon avec le vin pour âme : “*Et vinum ad animam*”. C’est la devise inscrite sur l’étiquette placée, comme le veut la tradition, dans la caisse de résonance de l’instrument et l’ultime différence avec ses alter-ego classiques. ■

Le saviez-vous ? Les violons aussi ont une âme. Comme son nom l’indique, cette pièce cylindrique de cinq millimètres de diamètre faite en bois de sapin et placée dans le corps de l’instrument sous le chevalet lui confère en grande partie sa personnalité. Avec la barre d’harmonie, comme elle située dans la caisse de résonance, elles servent à la transmission des vibrations des cordes.

The difference is in the wood. Everything else, including its shape and proportions, is identical to the traditional violins created in the Madrid workshop of Fernando Solar, or even one of the famous Stradivarius violins from 17th century Cremona. It is in its very wood that this violin differs from its peers. While traditional craftsmen and women turn to maple or spruce, for this special order the Spanish artisan used oak wood from a Demptos barrel which, in a former life, had aged a batch of tempranillo. While the visual illusion is perfect, a knowledgeable violinist won’t be fooled for long. They wouldn’t even need to play it to tell the difference: they would know from the moment they held it. Unlike its sister pieces, made from wood with a much lower density than oak, this special violin stands out for its weight. Twice as dense as spruce, the fine-grained oak initially selected to age fine wine also makes its presence felt in the music played. “*The E string on this violin has a brilliant sound*”, confirms Gabor Szabo, a member of the Symphonic Orchestra at the Teatro Real de Madrid, after playing it. The soloist goes so far as to call it a “*golden sound*”, saying that “*this E has a brilliant sound, perfect for a concert hall.*” To conclude the experiment properly, the instrument was inspected by a specialist acoustic engineer and stringed instrument maker in Munich. His measurements confirmed the artist’s senses. The resonance profile is comparable to those of a classic violin, although lower and more bass. As such, the sound of the E string falls closer to the G or A strings of other instruments. With a unique personality and from a much more intimate place, this violin retains the notes from the wine it once held at its core. A violin with wine at heart: “*Et vinum ad animam*”. This is the motto on the label placed, as is traditional, in the soundbox of the instrument, a little reminder that this is not your traditional violin. ■

Did you know? Inside a violin is a sound post. As its name suggests, this is a small cylindrical piece measuring 5mm across, made from pine wood and placed in the body of the instrument under the bridge. This gives the instrument much of its personality, and alongside the sound board (as it is located inside the soundbox), this helps transmit the vibrations of the strings.



Direction de la publication / *Publication director*

François Witasse pour Demptos

Direction de la création / *Creative director*

Amandine Périé d'après la conception graphique du Studio Pomelo
contact@amandineperie.com - amandineperie.com

Direction de l'édition / *Publishing director*

Frédérique Nguyen-Huu Rouberol
fred-nhr.fr

Coordination

Louise Baumont, Dominique Gornes
pour Demptos

Photo / *Photography*

Julie Rey, Ana Bloom, Jean-Bernard Nadeau,
Deepix, Marlon del Aguila Guerrero et Cine365films.
Marc a Sporys, Santiago Martinez, Rafael Hoyos
Anna Bratiychuk et Ilya Mashkov pour Unsplash.

Merci à / *Thanks to*

Marc André Selosse, J&FJ Baker&co, Sergio Eduardo Casé,
Juan Chirca, Adrien Borostordoy, L'équipe technique
du Château D'Yquem et Bodega Ramòn Bilbao.

© 2022 Demptos

Tous droits réservés / *All rights reserved*





DEMP TOS



www.demptos.fr