

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH

OAKS & MORE

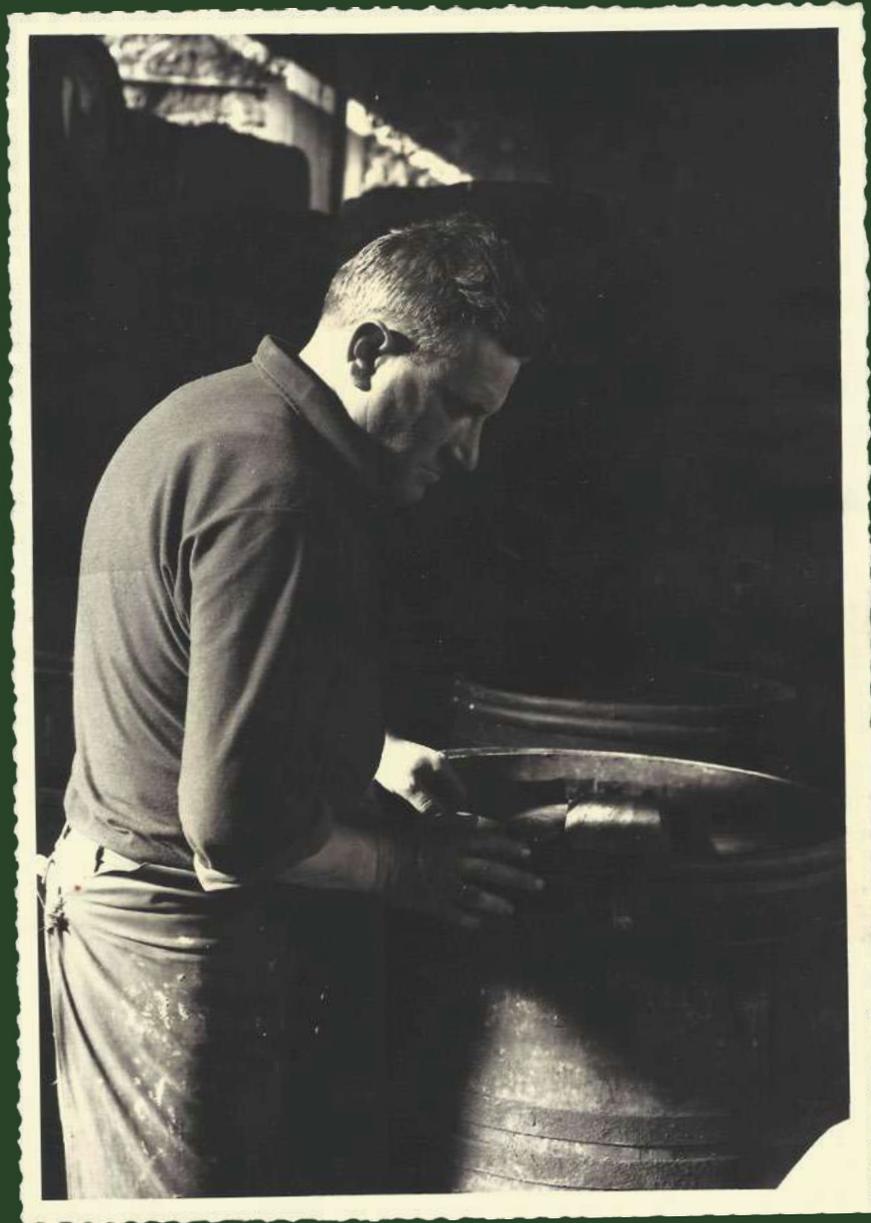
N°7

INSPIRATIONS

2023 – 2024



DEMPLOS



TONNELLERIE DEMPTOS
DEPUIS 1825

Cette septième édition arbore une parure plus verte, comme pour accompagner nos convictions et engagements de la même couleur et souligner notre attachement aux valeurs environnementales et sociétales. La préciosité de notre matière première et la pérennité de nos savoir-faire nous invitent plus que jamais à mettre le chêne et l'homme au cœur de nos projets. Bientôt 200 ans. L'âge de Demptos, plus vieille tonnellerie de France. L'âge des arbres que nous utilisons, sans doute l'âge d'une certaine maturité et sagesse, l'expression de notre exigence, conservant toujours ambition, ouverture et audace. Aussi, nous nous réjouissons d'accueillir dans ces pages des personnalités marquantes et fortes, comme Gérard Bertrand qui a su combiner un art de vivre à des terroirs d'exception, Silvio Denz porteur d'excellence dans ses multiples activités, et Pascaline Lepeltier, finaliste au concours du meilleur sommelier du monde... Autant de rencontres qui sont et restent pour nous un honneur, une joie, des sources d'inspiration, des moments riches qui n'auraient pas la même saveur s'ils n'étaient destinés à être partagés avec vous.

This seventh edition has a greener look to support our green convictions, commitments, and highlight our attachment to environmental and societal values. The precious nature of our raw material and the sustainability of our know-how invite us more than ever to put oak and people at the heart of our projects. Almost 200 years old. The age of Demptos, the oldest cooperage in France. The age of the trees we use is undoubtedly the age of a certain maturity and wisdom, the expression of our high expectations, while always staying ambitious, open-minded and bold. We are also delighted to welcome to these pages strong personalities, such as Gérard Bertrand, who has managed to combine an art of living with exceptional terroirs, Silvio Denz, who upholds excellence in his many activities, and Pascaline Lepeltier, a finalist in the World's Best Sommelier competition... All these encounters are and remain for us an honour, a joy, sources of inspiration, rich moments that would not have the same flavour if they were not intended to be shared with you.

François Witasse — Président

4

INVITÉ
Raisins & résonances

GUEST
Harmonious blends



10

ARTISANAT D'ART
**Le feu, l'air, l'eau :
les étapes du beau**

ART AND CRAFTS
**Fire, air, water: the three
stages of beauty**

17

ARÔMES

- 17 **Bois et menthe,
une alchimie**
- 22 **La fascinante légèreté
des fragrances menthées**



AROMAS

- 17 **Wood and mint,
pure alchemy**
- 22 **The fascinating lightness
of minty fragrances**

27

EXPLORATION
ROUTE DES VINS

EXPLORATION
THE WINE ROAD

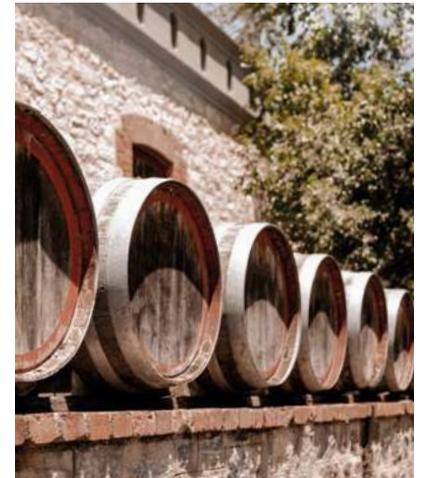


- 29 **Mosaïque israélienne
An israeli mosaic**
- 35 **Flam, vignoble familial
des Monts de Judée
Flam, a family estate
in the Judean Mountains**
- 40 **Un vignoble
si vieux, si jeune
A young yet
ancient vineyard**

42

RENCONTRE
**“Un grand vin
est magique”**

MEETING
**“A great wine
is something magical”**



48

VINAIGRES ARTISANAUX
L'ultime maturation

CRAFTED VINEGAR
The last word in ageing

Raisins & résonances

HARMONIOUS BLENDS

Vigneron et entrepreneur, Gérard Bertrand est un ancien joueur de rugby à XV. Reprenant le domaine viticole familial en 1987, il mène, pendant huit ans, carrières sportive et vigneronne de front.

Depuis 1995, il se consacre au grand groupe viticole qu'il a bâti.

Winemaker and entrepreneur, Gérard Bertrand is a former rugby player.

He took over the family wine estate in 1987, and for eight years he led a career in both sports and wine-making. Since 1995, he has devoted himself to the large wine group he built up.

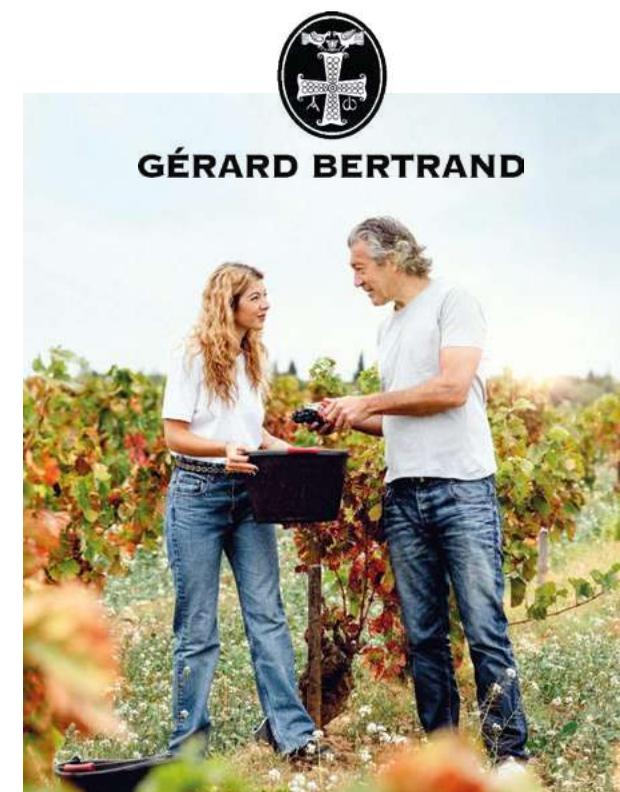


Enfant des Corbières, j'ai grandi dans une région naturelle, un terroir, mais aussi une appellation d'origine située dans le département de l'Aude. "L'Aude, c'est la petite France", écrivait l'historien et climatologue Emmanuel Leroy-Ladurie. Des flots de la Méditerranée aux contreforts pyrénéens, ce territoire réunit une diversité de paysages. Mes racines sont plantées, profondément, dans ces paysages et terroirs du sud de la France auxquels je suis lié par un attachement transmis par ma famille et mon père.

Ici comme partout, la nature est plus forte et plus intelligente que nous : elle est omnisciente, autosuffisante et autonome tant que les humains ne s'instituent pas maîtres du jeu. Convaincu que la nature et la biodiversité méritent d'être préservées avec attention et précaution, je milite pour une viticulture bio et biodynamique, exemplaire pour le reste de la viticulture et l'agriculture.

As a child of the Corbières, I grew up in nature, in a terroir, but also in an appellation of origin located in the Aude department. "The Aude is Little France", wrote the historian and climatologist Emmanuel Leroy-Ladurie. From the waves of the Mediterranean to the foothills of the Pyrenees, this area is made up of diverse landscapes. My roots are deeply planted in the landscapes and soils of southern France, a connection passed on to me by my family and father.

Here, as everywhere, nature is stronger and more intelligent than we are: it is omniscient, self-sufficient and autonomous provided that humans do not attempt to take control of the game. Driven by the belief that nature and biodiversity deserve to be preserved with care and attention, I campaign for organic and biodynamic viticulture, which provides an exemplary model for the rest of viticulture and agriculture.



This search for harmony with the elements, an almost musical balance, is the best way to produce exceptional and expressive wines, imbued with all the nuances of their terroir. So, in 2002, I decided to give biodynamic agriculture a go at the Domaine de Cigalus. From a simple experiment on five hectares of vines, my teams and I quickly noticed the benefits of implementing this all-natural approach on the ecosystem and on the wine. We decided to apply it to the entire Cigalus vineyard, and continued by extending these practices to each of our 17 estates and châteaux, which are now all biodynamically managed.

Cette recherche d'harmonie avec les éléments, cet équilibre presque musical, est la meilleure voie pour élaborer des vins d'exception et d'expression, empreints de toutes les nuances de leur terroir. Aussi, en 2002, je décide de m'essayer à l'agriculture biodynamique sur le Domaine de Cigalus. D'une simple expérimentation sur cinq hectares de vignes, avec mes équipes, nous remarquons très vite les bienfaits de la mise en œuvre de cette partition toute naturelle sur l'écosystème et sur le vin. Décidant de mettre au diapason l'ensemble du vignoble de Cigalus, nous poursuivons en un mouvement d'ensemble tout orchestral, en généralisant ces pratiques à chacun de nos 17 domaines et châteaux qui sont aujourd'hui tous conduits en biodynamie.

Le jazz est à la musique ce que le terroir est au vin. Il vient de l'âme, du plus profond de l'être et de ses racines. Il existe sous différentes formes, comme le vin est issu de différentes origines et de différents cépages. Chaque millésime, bien qu'issu de la même terre, est différent des autres, subtilement ou fortement – tout comme, à chaque improvisation, chaque musicien donne à un morceau une coloration et une tonalité entièrement nouvelles. Il existe tant de variétés de jazz, que chacun y trouve son compte. Avec, pour tous, cette énergie positive, source de régénération et d'élévation.

Jazz is to music what terroir is to wine. It comes from the soul, from the depths of the being and its roots. It exists in different forms, just as wine is made from different origins and grape varieties. Each vintage, though from the same soil, is subtly or dramatically different from the others - just as each musician gives an entirely new colour and tone to a piece of music with each improvisation. There are so many varieties of jazz that there is something for everyone, with each person benefiting from this positive energy, source of regeneration and elevation.



Déclinant l'harmonie issue de la vigne et du chai au-delà du vin, le Château l'Hospitalet s'envisage et se vit comme un lieu ouvert. Niché au cœur du Massif de la Clape, il offre un cadre idéal pour partager ce bel art de vivre et favoriser la rencontre entre toutes les formes d'art : le vin, la peinture, la sculpture, la photo, les arts culinaires et... la musique! C'est ainsi qu'est né, il y a 20 ans, le Festival Jazz à l'Hospitalet, devenu au fil des saisons et des programmations un incontournable estival. Sonorités, couleurs et nuances musicales dessinent à chaque nouvelle édition une signature et une ambiance particulières. Elles façonnent ces instants précieux où le temps s'arrête pour mieux laisser place au partage des émotions. L'été prochain, pour célébrer le 20^e anniversaire de son festival, Château l'Hospitalet a réuni des musiciens de renom pour faire rayonner son terroir, sa belle région et les valeurs qui lui sont chères en de multiples accords... •

The harmony of the vineyard and the cellar goes beyond the wine itself. For example, Château l'Hospitalet is an open space. Nestled in the heart of the Massif de la Clape, it offers an ideal setting for sharing this beautiful art of living and encouraging encounters between all forms of art: wine, painting, sculpture, photography, the culinary arts and... music! This is how the Festival Jazz à l'Hospitalet came into being 20 years ago, and since then the seasons and programmes have ensured that it is now a must-see event each summer. The sounds, colours and musical nuances of each new edition create a particular signature and atmosphere. They shape those precious moments when time stops to make room for the sharing of emotions. Next summer, to celebrate the 20th anniversary of its festival, Château l'Hospitalet has brought together renowned musicians to showcase its land, its beautiful region and the values it holds dear in a variety of arrangements... •

JAZZ À L'HOSPITALET

Découvrez notre playlist inspirée de l'édition 2023 du festival.

Enjoy our playlist based on the Festival 2023 Edition

Will Soon Be a Woman
Ibrahim Maalouf

No Estoy Contigo
Yuri Buenaventura

Le Freak
Nile Rodgers & Chic

You Will Never Know
Imany

So very Hard to Go
Tower Of Power

Stay
Ben L'oncle Soul

This World
Selah Sue

Yesterdays
Big Band Brass

1000 cœurs debout
Cali

Do You Believe
Robin Mckelle

In the Colors
Ben Harper
& The Innocent Criminal

16:07

21:07



🎵 Disponible sur **Spotify**

Le feu, l'air, l'eau : les étapes du beau

FIRE, AIR, WATER: THE THREE STAGES OF BEAUTY



Les carafes d'exception de la Maison Lalique portent au plus haut l'art de la table pour mieux magnifier les vins et spiritueux qu'elles sont appelées à accueillir.

The sublime decanters made by Maison Lalique are the pinnacle of tableware elegance, elevating the wines and spirits they contain.





De l'intensité rougeoyante des brasiers à la fraîche transparence de l'eau, à Wingen-sur-Moder, la matière traverse une infinité d'états. Entre les mains des artisans de ces ateliers, où l'art de façonner le cristal s'inscrit dans un siècle de transmissions, les flacons les plus incroyables prennent forme. Leur conception s'inscrit dans une lente temporalité s'écoulant au rythme des 40 étapes nécessaires pour aboutir à la pièce parfaite, alliant à une silhouette remarquable des qualités permettant de sublimer les arômes façonnés aux chais. L'âme de la Maison Lalique se nourrit de gestes précis et immuables, transmis de génération en génération. C'est par eux que naissent ces verreries tout en pureté et en transparence. Tout commence dans l'antré et sous les flammes de fours portés à plus de 1400 °C. Le ballet des souffleurs débute lorsque silice, potasse et plomb se liquéfient pour se muer en un miel incandescent aux reflets ondoyants, oscillant entre l'ambre et l'oranger. De leurs cannes, ils viennent cueillir la matière au cœur des fours à pots accueillant sa fusion. Alternant savamment souffler et pression, ils la modèlent. Précision des gestes et rapidité sont requis car l'instant est fugace. Le cristal ne demeure pas indéfiniment malléable.



From the crimson intensity of fire to the flawless clarity of water, Wingen-sur-Moder is home to matter in every state. In the hands of master craftsmen and women, and in workshops where the mastery of crystal has been handed down for generations, the most incredible glassware takes shape. The design reflects the deliberate slowness of the process, in which 40 steps are taken to achieve perfection and a product which combines exquisite form with the qualities needed to elevate the work of the cellarmaster. The soul of Lalique is in the precise work of its masters, applying skills that have been handed down from generation to generation. These hands shape the company's glassware, a testament to purity and transparency. It all begins in the heart of the workshop, among the flames of furnaces roaring at more than 1,400° C. The ballet of the glass blowers begins when silica, lye, and lead liquefy into an incandescent nectar, shifting in tone between amber and orange. They dip their blowpipes into the molten matter in the heart of the furnace. Skilfully blowing into the glass then applying just the right pressure, it begins to take shape. This takes precise gestures and a swift hand, as the moment is fleeting. Crystal will not remain malleable forever.

As it gradually cools, the shape and volume of the decanter is revealed. In a dance of fluidity, force and concentration, the master blows, cleans, reheats, and shapes to bring out the desired form. Working to a unique rhythm for each piece, the master glassblowers continue until they achieve the desired shape and the exact volume required, in general 750ml. A change of atmosphere. Escaping the heat of the hot glass workshop, another phase can now begin. The same care and precision applies in the cold glass workshop. After the fire, now it is the turn of water to shape the crystal. The pieces are sanded, cut, and polished during this crucial step. Under the diamond teeth of the masters' saws, each decanter is given a subtle, sculpted décor whose finesse is the trademark of this venerable establishment. Each piece of crystal bears the signature of its founder, René Lalique, the master glassblower and genius jeweller who created objects to "bring beauty into the home", and who set the tone for much of the Art Nouveau and Arts and Crafts movements. From the first sketch to the finished decanter, it takes 12 to 18 months to craft a Lalique piece. The designer takes inspiration from the clients, the cellarmaster, and the master blender who craft the nectar which will eventually fill the crystal decanter. These skills meld together, helping adjust the shape to the wine or the spirit that the vessel will contain. "Pieces made for tasting must follow certain technical constraints regarding shape, size, and volume," says Marc Larminaux, Creative and Artistic Director at Lalique; "our research into the form of the piece must elevate the contents while providing the elegance and beauty for which our company is known."

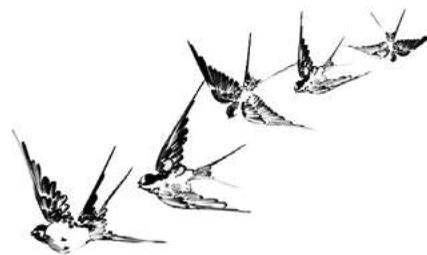
En même temps qu'il se refroidit, peu à peu apparaissent les lignes et volumes de la carafe. En une chorégraphie empreinte de fluidité, de force et de concentration, tour à tour ils soufflent, nettoient, réchauffent puis reprennent la matière pour mieux la transformer. Exécutant une partition unique à chaque pièce, les maîtres verriers œuvrent jusqu'à parvenir à la silhouette recherchée et à l'exacte contenance le plus souvent fixée à 75 centilitres. Changement d'atmosphère. Quittant la touffeur de l'atelier de verre chaud, c'est une autre phase qui s'engage. Egalement marquée par la rigueur et la précision, la transformation se poursuit à l'atelier du verre froid. Après le feu, c'est l'eau qui est convoquée pour habiller le cristal. Les pièces sont sablées, taillées et polies au cours de cette étape tout aussi cruciale. Sous les pointes diamantées des scies, les carafes se parent d'un décor aux détails subtils et de sculptures dont la finesse du dessin est la marque de fabrique de cette maison centenaire. Chaque pièce de cristal porte en signature l'héritage de son fondateur, René Lalique, maître verrier et joaillier génial dont les créations visant à "faire entrer le beau dans les foyers" ont tant marqué les périodes Art Nouveau et Art Déco. Entre le premier trait de crayon tracé par son concepteur et la carafe achevée, il s'écoule de 12 à 18 mois. L'inspiration du designer se nourrit de ses échanges avec les commanditaires, maître de chais et master blender à l'œuvre pour élaborer le nectar qui investira la pièce de cristal. Les savoir-faire se mêlent pour ajuster la forme souhaitée au vin comme au spiritueux qu'elle est destinée à recevoir. "Les pièces conçues pour la dégustation doivent respecter des contraintes techniques de forme, de dimension et de contenance" souligne Marc Larminaux, Directeur de la création et Directeur artistique de Lalique, précisant que "la recherche des formes vise à mettre en avant le contenu tout en offrant une esthétique et une élégance dignes de notre Maison."





Au cours des premières phases de conception, l'expertise de spécialistes en spiritueux, comme en vin, est sollicitée pour s'assurer que le design répond à leurs attentes. *“Pour les verres et carafes à vin les plus techniques, je consulte régulièrement l'expert de notre groupe, Romain Ittis. Sommelier de la Villa René Lalique, Meilleur Ouvrier de France 2015 et Meilleur Sommelier 2012, son expertise est des plus précieuses.”* Au nombre de ses pièces favorites, Marc Larminaux cite d'ailleurs le verre universel de la ligne 100 POINTS, née d'une collaboration avec le critique et expert américain James Suckling. Dans cet exercice de création, le concepteur puise également ses idées dans la matière première. L'orge aux champs, les gestes de la récolte, ou encore les sinuosités des alambics, offrent autant de motifs et thématiques pour composer et orner les carafes d'exception façonnées pour présenter les séries limitées des plus grands whiskies. Formes, dessins et sculptures, tout concourt à composer la beauté de la carafe qui vient de son originalité à mettre en valeur son précieux contenu. Plus le nectar est rare, plus belle est la création. C'est ce qu'illustre la carafe hommage aux pionniers de la distillerie The Macallan. Imaginée pour magnifier le *Tales of the Macallan Volume I.*, un single malt distillé en 1950 et mis en bouteille en 2021, son cristal se fait épopée et raconte la réalisation d'un rêve, la transformation d'un paysage et un nouveau départ... un univers de cristal annonciateur des saveurs et arômes de ce très grand whisky. ●

→ Article réalisé avec le concours de la Maison Lalique.



During the first steps of the design phase, specialists in spirits and wine are brought in to ensure that the design meets their expectations. *“For the most technical glasses and decanters, I regularly consult our group's expert, Romain Ittis. As Villa René Lalique's sommelier, recipient of the national MOF title in 2015, and Best Sommelier in 2012, his expertise is priceless.”* Among his favourite pieces, Marc Larminaux points to the universal glass in the 100 POINTS line, the fruit of a collaboration with the American critic and expert James Suckling. During the creative process, the designers get their inspiration from the raw ingredients themselves. Barley in the fields, the act of harvesting, and even the curves of the pot still provide a rich source of motifs and themes which can be used to create and decorate these exquisite decanters, designed to showcase the greatest and most exclusive whiskies. The shapes, designs and sculpted forms come together to compose the beauty of the decanter, designed as a bespoke and beautiful platform for its precious contents. The rarer the drink, the more beautiful the creation. This is perfectly illustrated by the decanter created in homage to the pioneering distillers at The Macallan. Crafted as a vessel for the *Tales of the Macallan Volume I.*, a single malt distilled in 1950 and bottled in 2021, the crystal tells the story of a dream, the transformation of the landscape and a new journey... a world of crystal, showcasing the flavours and aromas of this most prestigious of whiskies. ●

→ Article written in collaboration with Maison Lalique.

L'HISTOIRE SILVIO DENZ

Passionné d'art et particulièrement de la cristallerie de luxe, l'homme d'affaires suisse Silvio Denz acquiert Lalique en 2008. Egalement propriétaire de plusieurs grands domaines du Bordelais et d'établissements haut-de-gamme, il aime faire dialoguer ses passions en établissant des jeux de correspondances entre les savoir-faire. En témoignent les bouteilles de ses grands vins qui chacune porte une gravure de cristal. Inspirée des collections du maître Art Déco René Lalique, “Femme et Raisins” habille les vins du domaine de Lafaurie-Peyraguey, tandis que ceux de Péby-Faugères sont ornés de l'image “Merle et Raisins”. Travail du cristal et art de la vinification se mêlent pour magnifier les fruits de ces grands vignobles de Sauternes et de Saint-Emilion. En 2019, Lalique Group rachète The Glenturret. Associé à l'entrepreneur et mécène Hansjörg Wyss, Silvio Denz s'attache à valoriser l'héritage de la plus ancienne des distilleries écossaises encore en activité et à offrir à ses whiskies de superbes contenants. Villa René Lalique et Hôtel en Alsace, Restaurant Lalique de Lafaurie-Peyraguey, Restaurant The Glenturret Lalique, dans les grandes adresses qu'il a créées, pièces de cristal issues des ateliers de Wingen-sur-Moder se conjuguent pour composer des décors et des tables uniques.

Passionate about art and luxury crystalware in particular, the Swiss businessman Silvio Denz took over Lalique in 2008. Together with a number of major estates in Bordeaux and a series of high-end establishments elsewhere, he loves to bring his passions together and blend their skills and expertise. Nowhere can this be seen more clearly than his showcase wines, each of which have their own engraved crystal bottle. Inspired by the Arts and Crafts collections from René Lalique, the wines from Lafaurie-Peyraguey feature “Woman and Grapes” while those from Péby-Faugères are adorned with an image of “Blackbird and Grapes”. The skill of the crystal craftsman and the art of the winemaker come together to elevate the fruits of these majestic estates in Sauternes and Saint-Emilion. In 2019, the Lalique Group purchased The Glenturret. Together with the entrepreneur and patron Hansjörg Wyss, Silvio Denz is committed to showcasing the oldest extant Scottish distillery and giving its whiskies the superb containers they deserve. In the Villa René Lalique and Hotel in Alsace, the Restaurant Lalique at Lafaurie-Peyraguey, and the Glenturret Lalique Restaurant, also opened by Denz, crystal pieces from the workshops in Wingen-sur-Moder come together to adorn the rooms and tables for a unique dining experience.





Bois et menthe, une alchimie

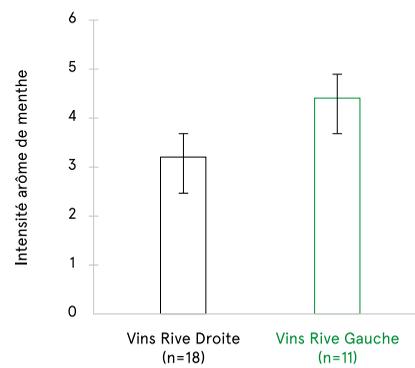
WOOD AND MINT, PURE ALCHEMY

Et si les notes menthées des grands vins rouges
de Bordeaux émanaient aussi du bois ?
What if the iconic menthol notes of Bordeaux's
great red wines could also come from oak?

Avides de percer le mystère des grands vins, beaucoup se sont penchés sur leur fameux bouquet de vieillissement et la magie qui vient sublimer ces nectars au cours de leur maturation. Jamais tout à fait le même et pourtant constitutif de la signature de tous les grands crus, cet équilibre aromatique complexe et subtil, qui naît dans le secret des chais, pique les curiosités et alimente les questionnements depuis toujours.

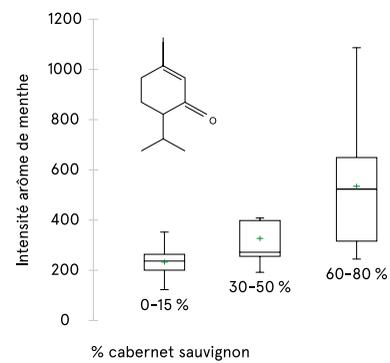
Many are those who have, in their quest to penetrate the mystery of the greatest wines, studied their famous ageing “bouquet” and the magic that transforms this nectar as it ages. Never quite the same but part of the soul and signature of all Grand Cru wines, this complex and subtle balance of aromas is born in the ageing cellar. Since time immemorial, it has been arousing the curiosity of wine lovers intent on understanding its secrets.

PROFILS SENSORIELS



Tout commence par des senteurs. Sous-bois, truffe, fruits frais rouges et noirs, épicé, réglisse, menthe, grillé et empyreumatique, le secret du bouquet de vieillissement se dévoile partiellement à travers les huit notes aromatiques identifiées par l'analyse sensorielle. Et, parmi les odeurs formant la signature organoleptique des grands vins rouges de Bordeaux perce la fragrance mentholée. Pour lever le voile sur cette énigme, le Dr Magali Picard du Centre de Recherche Demptos (CRD) s'est livrée à l'étude des molécules aromatiques présentes, ou se formant au cours du vieillissement de ces vins, et contribuant à leur typicité. Analysant certaines fractions moléculaires du bouquet, elle a identifié la pipéritone, associant, pour la première fois, un monoterpène aux nuances de menthe retrouvées dans la palette aromatique de ces vins. Avec ses recherches portant sur les grands vins de la Rive Gauche, décrits comme des vins très menthés et dont les assemblages font la part belle au cabernet sauvignon, la question du cépage s'est posée. Et avec elle, celle d'un lien entre cette variété de vigne et les notes menthées du bouquet.

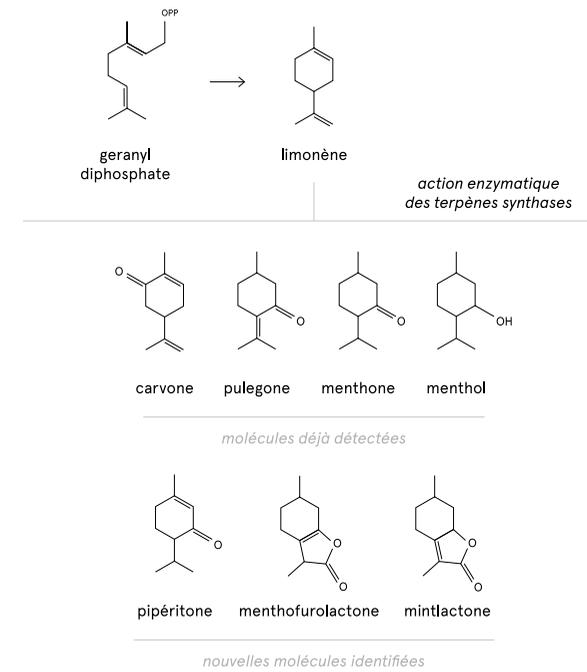
PROFILS CHIMIQUES



Teneurs en pipéritone significativement plus élevées dans les vins où le cabernet sauvignon est prédominant

It all starts with smell. From aromas of the forest floor and truffles to notes of red and black berries, liquorice, mint, and toasted, smoky scents, the secret to the ageing bouquet can be penetrated in part through these eight aromatic notes identified using sensory analysis. Among the smells which form the flavour signature of Bordeaux's great red wines, minty notes are some of the most distinctive. In an effort to lift the curtain on this mystery, Dr Magali Picard from the Demptos Research Centre (CRD) has been studying the aromatic molecules which are present or which form during the ageing process of these wines, and which give them their character. By analysing certain molecular fractions within the bouquet, she identified piperitone. For the first time, a monoterpene was associated with the minty notes found in the aromatic palate of these wines. Her research focused on the great reds of the Left Bank, described as highly mint-forward and showcasing Cabernet Sauvignon in particular, so she decided to look more closely at the varieties used. Could there be a link between the grape variety and these minty notes?

DIMENSION CÉNOLOGIQUE / Biosynthèse des monoterpènes

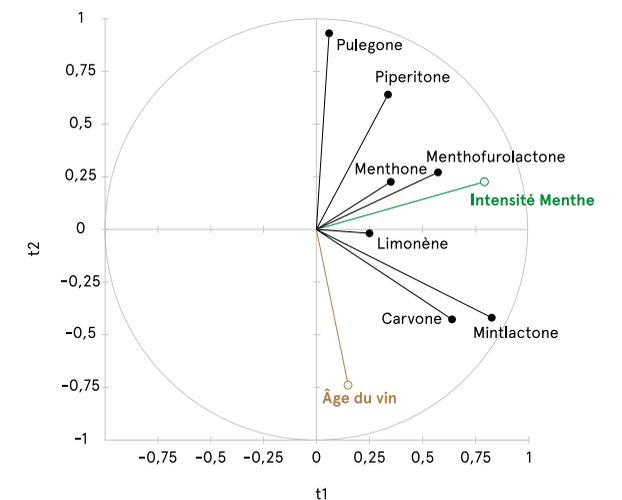


Autrement dit, la pipéritone - tout comme la carvone, la menthone et la mintlactone - retrouvée dans ces grands vins participerait à leur perception mentholée. Ce composé est formé à partir d'un précurseur commun, le limonène, présent dans le raisin, mais aussi dans le bois de chêne. C'est ainsi que le bois entre en scène comme un élément contribuant à l'alchimie des grands crus. Les analyses moléculaires conduites par le CRD ont permis de valider l'hypothèse de la présence de ces molécules menthées dans le bois.

The piperitone - as well as carvone, menthone, and mintlactone - identified in these wines played a role in our perception of their minty aromas. This compound is formed from a common precursor, limonene, which is present in both grapes and oak wood. Indeed, wood plays a role in creating the vital alchemy of these Grand Cru wines. The molecular analyses conducted by the CRD validated the hypothesis that these minty molecules were present in the wood.



SYNERGIE / Contribution de l'ensemble des monoterpènes issus du limonène à l'arôme de menthe des vins





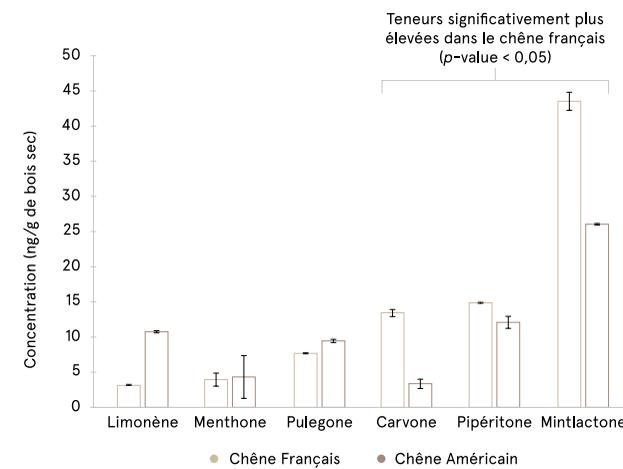
Partiellement levée, l'énigme de la complexité aromatique des meilleurs nectars est loin d'avoir livré tous ses secrets.

Elaboration, séchage et chauffe, à chacune des étapes de la vie de la barrique, le bois de chêne libère ces molécules. Puis, leur transfert se fait au vin pendant sa maturation en fût. Cet éclairage sur le rôle du bois de chêne dans la composition des arômes du bouquet et de ces notes menthées dissipe une partie du mystère de la signature aromatique des grands vins. Partiellement levée, l'énigme de la complexité aromatique des meilleurs nectars est loin d'avoir livré tous ses secrets. Pour les percer, il convient de poursuivre sur la voie des avancées exposées ici autour des questions qu'elles soulèvent sur l'influence du type de chêne, des modes de chauffe ou encore sur les interactions moléculaires susceptibles d'exhauster les arômes de menthe du bouquet. •

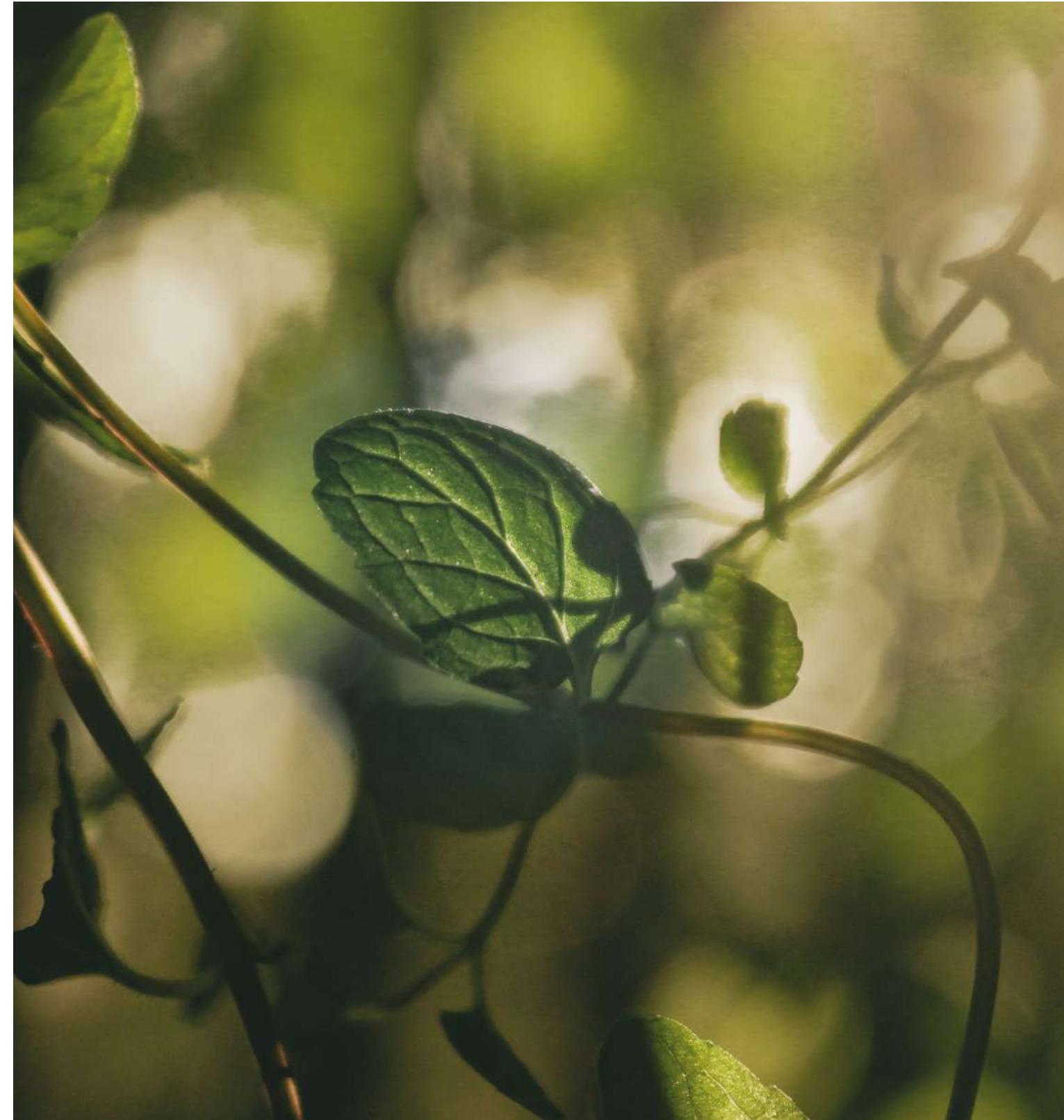
Only some though - there are still countless secrets left to explore in the aromatic complexity of the finest wines.

Through construction, drying, and toasting, each step in the life cycle of a barrel causes the oak wood to release these molecules. These are then transferred to the wine as it matures in the barrel. By shining a light on the role of oak wood in terms of bouquet development and the creation of these minty notes, we can clear up some of the mystery surrounding the aromatic signature of these wines. Only some though - there are still countless secrets left to explore in the aromatic complexity of the finest wines. If we want to understand more, we need to keep asking questions about the influence of the type of oak, the toasting methods, and the molecular interactions which enhance the mint facets of the bouquet. •

DIMENSION ŒNOLOGIQUE / Impact de l'espèce de chêne



Première identification de la menthone, pulegone, pipéritone, et de la mintlactone dans le bois de chêne



La fascinante légèreté des fragrances menthées

THE FASCINATING LIGHTNESS
OF MINTY FRAGRANCES

Nuance du bouquet aromatique des grands vins, la menthe poivrée est un composé olfactif très puissant aux effluves uniques qui ne pouvait échapper aux grands créateurs de parfum.

Among the aromatic bouquet released by great wines, peppermint is a powerful olfactory compound with a unique profile, prized by history's great perfumers.

22

Son origine se confond avec celle des premières civilisations. Si la menthe connaît une reconnaissance scientifique tardive au milieu du XVII^e siècle, sa présence est attestée dans la Rome, la Grèce et l'Égypte antiques. Comme la lavande, cette herbe aromatique est très tôt utilisée dans l'alimentation, mais aussi comme fragrance, comme monnaie ou encore comme remède. Son nom découle même d'un récit mythologique. Jalouse des aventures de son époux Hadès avec Minthe, la fille du fleuve Cocyte, Perséphone transforme la jeune nymphe en plante.

La menthe poivrée se distingue par sa senteur pénétrante, chaude et poivrée à laquelle se mêle une sensation de fraîcheur. Autant de qualités qui ne pouvaient échapper à l'art de la parfumerie. C'est avec Pierre-François Guerlain qu'elle fait une entrée remarquable dans cet univers. Grand créateur d'eaux de Cologne, il imagine pour l'Impératrice Eugénie une fragrance légère et agreste à laquelle il ajoute des nuances menthées pour soulager l'épouse de Napoléon III de ses migraines.

L'Eau Impériale est née. Une fois commercialisée, la fragrance un temps réservée à l'usage exclusif de la grande dame connaît un vif succès. Considérée comme la référence olfactive de la Maison Guerlain, l'Eau Impériale fait des émules et avec elle, la menthe qui entre à sa suite dans la composition de nombreux parfums. Restées l'apanage des femmes jusqu'au début du XX^e siècle, les eaux de Cologne sont, au fil des années, délaissées pour des nectars plus capiteux et opulents. La menthe quitte ainsi les sphères de la parfumerie pour dames. Si ses notes fraîches viennent encore habiller de rares créations, avec leur signature nature, elles font figure dans le paysage olfactif actuel d'exceptions aussi délicates qu'audacieuses.

Senteurs boisées et hespéridées appartiennent désormais à la sphère des essences masculines, très longtemps dominée par la lavande. Les effluves de cette fleur méridionale ont été remplacés par les senteurs herbacées du basilic, du romarin, de la fougère et de la menthe, dont les propriétés rafraîchissantes sont à présent utilisées en notes de tête dans de nombreux parfums pour hommes. •

It can date its origins back to the first civilisations. While mint was only formally recognised by science in the mid-17th century, its presence has been confirmed in Ancient Rome, Greece, and Egypt. Like lavender, this aromatic herb was used very early in food, and also as a fragrance, currency, and medicine. Even its name comes from mythology. Jealous of her husband Hades' affairs with Minthe, the daughter of the River Cocyte, Persephone transformed this young nymph into a plant.

Peppermint is easily identifiable for its penetrating, warm, and peppery fragrance, combined with a sensation of coolness. These made it a valuable part of the perfumer's art. It was Pierre-François Guerlain who made its first real introduction to the world of fine perfume. The legendary



Eau de Cologne creator, imagined a light and rustic fragrance with notes of mint to help soothe the migraines suffered by Napoleon III's wife, Empress Eugénie.

This heralded the arrival of Eau Impériale. Originally reserved exclusively for the lady herself, it was later released to the public and enjoyed immense success. Considered Guerlain's reference scent, Eau Impériale was widely copied, bringing mint into the composition of many perfumes of the time. The definitive woman's fragrance until the beginning of the 20th century, Eau de Cologne

would gradually be abandoned for more heady and opulent scents. As such, mint would escape its reputation as a lady's scent. While these fresh notes are still used in occasional, rare creations for their bucolic and natural profile, there are a whole host of new approaches to minty notes on the perfume landscape today, from the delicate to the most audacious.

Woody and citrus notes are now very much associated with masculine fragrances, which had been dominated by lavender for so many years. The fragrance of this southern flower has been replaced by the herbal notes of basil, rosemary, fern, and mint, whose refreshing properties are now used as the head notes of a wide variety of men's perfumes. •



FOUDRERIE FRANÇOIS

רד הה

ISRAËL
ROUTE
DES VINS

THE WINE ROAD

Mosaïque israélienne / Flam, vignoble familial

/ Un vignoble si vieux, si jeune

An israeli mosaic / Flam, a family estate

/ A young yet ancient vineyard



ישראל
פסיפס

Mosaïque israélienne

AN ISRAELI MOSAIC

**Mer, montagnes, collines et désert,
il souffle sur les vignobles d'Israël une atmosphère
unique, tout à la fois multiple et revigorante.**

*Between sea, mountains, hills, and desert,
a uniquely diverse and invigorating atmosphere
bathes Israel's vineyards.*

Pour qui les découvre avec un œil novice, les alignements de la route des vins israéliens ménagent bien des surprises qui se poursuivent jusqu'à la dégustation. Découvertes, rencontres et saveurs jalonnent le parcours de l'amateur sur cette terre où la culture du vin, bien qu' ancestrale, connaît une belle renaissance depuis une petite quarantaine d'années.

For those not yet initiated into the world of Israel's wines, the path of discovery is full of surprises. New people, new flavours and new experiences await wine lovers in these lands, where the vines grown for millennia are enjoying something of a renaissance over the past four decades.

גולן הגליל הרי יהודה נגב

Multiplicité

Comme Jérusalem, ville multiple et effervescente où bat le cœur des trois grandes religions, la production israélienne présente une grande variété et une énergie, portées par l'audace et la fougue de l'esprit pionnier par lequel ce pays s'est bâti. Ce qui frappe d'abord et se ressent verre en main, c'est l'extrême diversité des terres. Plus encore que d'une multiplicité de terroirs, la richesse repose sur une mosaïque de micro-terroirs offrant chacun une signature particulière. Si les producteurs sont initialement allés chercher l'inspiration du côté de la vague des vins des années 80 et 90, marquée par une production de cabernet boisé et puissant, depuis, les choses ont beaucoup évolué. Se détournant des cépages bordelais pour mieux s'ajuster aux conditions régionales, les wineries regardent vers les espèces méditerranéennes. Certains travaillent aussi à acclimater d'autres variétés, comme le montre la version israélienne du petit verdot aux notes et arômes typiques. Partout, on cherche à livrer l'expression la plus juste de ces terres dont la nature varie selon leur localisation. Au nord à près de 1200 mètres, le long de la frontière syrienne, sur les hauteurs du Golan, se retrouvent des sols volcaniques de tuf et pierres de basalte. Bordant la frontière libanaise, les vignes de Haute Galilée sont quant à elles portées par des sols volcaniques variés mêlant terra rossa, graves et calcaire. Continuant vers le centre du pays, c'est sur les belles terrasses des Monts de Judée, hautes par endroit de 900 mètres, et sur une strate de terra rossa sur un substrat rocheux de calcaire profond que s'épanouissent les alignements. Au sud, dans le Neguev, les ceps sont implantés jusqu'à 800 mètres d'altitude sur un sol de loess.

Diversity

Like Jerusalem, a diverse and thrilling city at the beating heart of three religions, Israel's wines also reflect the intense energy and variety driven by the pioneering spirit running through the country. What is immediately noticeable to both the eye and palate is the extreme diversity of the wine country here. More than just a rich variety of terroirs, the country is paved with a mosaic of micro-terroirs with their own unique signature. While producers first sought inspiration from the new wave of wines in the 1980's and 1990's, producing powerful and woody cabernets, much has changed since then. Abandoning Bordeaux varieties, growers turned towards Mediterranean vines which would better suit the local climate. Some also worked to acclimatise other varieties, such as the Israeli version of Petit Verdot with its characteristic flavours and aromas. No matter where you look, growers are looking to deliver the purest expression of these lands and their unique characters. To the north, at almost 1200 metres, volcanic tuff and basalt stone soils line the Syrian border on the Golan Heights. Towards the Lebanese border, the vineyards of Upper Galilee are rooted in diverse volcanic soils, a mixture of terra rossa, gravel, and limestone. Moving in towards the centre of the country, the stunning stepped slopes of the Judaeen Mountains rise to 900 metres in places, providing rich terra rossa soil on a rocky bed of limestone for the vines. Further south, in the Negev, vines are grown at altitudes of up to 800 metres on loess soil.





Vin divin

En Israël, vin et religion sont indissociables. Barbes longues, vestes, chapeaux ou tout du moins kippas, aux chais, la présence des hommes en noir dénote et peut surprendre l'œil non habitué. Pourtant, leur touche est essentielle ! Sans eux, pas d'estampille cachet sur les bouteilles. Pour s'en prévaloir, les grappes récoltées ne doivent être manipulées que par des juifs pratiquants. Le plus souvent cependant, les religieux se contentent d'exécuter à la lettre les consignes des œnologues, laissant aux hommes de l'art le soin de véritablement composer les jus. Ainsi façonnés, selon ce processus unique mêlant mains bénies et expertise viticole, les crus peuvent servir aux bénédictions religieuses. La consommation nationale est en effet dictée par le calendrier sacré. Tous les vendredis soirs, la bénédiction du shabbat se fait avec un verre de vin. De même, le vin est-il inscrit dans le déroulé des rituels des grandes fêtes d'avril et de septembre, véritables moteurs du marché viticole dans le pays. Vins doux de sacrement produits à des fins religieuses, les crus locaux n'étaient auparavant pas faits pour être appréciés. Sans rien perdre de leur caractère sacré, les vins israéliens, à plus de 95% cascher, ont évolué vers plus de qualité pour satisfaire les goûts des consommateurs, influencés par leurs voyages à l'étranger, et les saveurs des nectars produits ailleurs. Sous l'impulsion de quelques caves conduites par des précurseurs, au nombre desquelles figurent d'ailleurs plusieurs kibboutz, la production s'est améliorée au cours des dernières décennies.

Audace et talent

Capable de verdir le désert, la viticulture locale doit beaucoup au savoir-faire des pionniers israéliens qui n'est plus à démontrer. Vignes et vins portent la signature de ces premiers défricheurs à l'esprit audacieux pour la plupart formés à l'étranger. Pour façonner leurs cuvées, ils s'appuient à présent sur les expériences tentées et les succès des 30 dernières années. Cherchant à valoriser les réussites, ils ne cessent de se réinventer pour mieux magnifier les spécificités de leurs terres. Soleil et brises marines contribuent à former un cadre propice à une viticulture nourrie du savoir-faire technique et de la créativité propres à la tradition agricole israélienne. Tirant parti de tous ces atouts, il se façonne chaque année un million de bouteilles, produites par quelques grands domaines et pas moins de 350 petits producteurs proposent des "vins d'auteurs", dont la qualité ne cesse de s'améliorer. Grands et petits, tous contribuent à l'expression d'un vignoble foisonnant et en pleine évolution où les vins rouges dominent encore, mais où les blancs gagnent du terrain. Affinant et affirmant à chaque nouveau millésime l'identité régionale pour mieux répondre aux exigences des consommateurs locaux et à ce nouvel art de vivre où le vin se déguste dans la douceur du soir et des derniers rayons du jour. •

Ainsi façonnés, selon ce processus unique mêlant mains bénies et expertise viticole, les crus peuvent servir aux bénédictions religieuses.

Divine wine

In Israel, wine and religion are indissociable. With long beards, jackets, hats (or at least kippas) in the cellars, seeing men in black can be a surprise to the uninitiated. Have no doubt though - they are essential to the process! Without them, there can be no kosher seal on the bottles. To benefit from this stamp, the harvested grapes may only be handled by practising Jews. This generally means that the faithful are happy to carry out the exact instructions of the oenologists, leaving the care and blending to the experts. Thus made, in a unique process requiring blessed hands and winemaking expertise, these wines can now be used in religious rituals. Consumption is dictated by the Jewish calendar. Every Friday evening, the Sabbath is celebrated with a glass of wine. Similarly, wine forms an integral part of the great holidays in April and September, events which power the country's wine market. These sweet local wines were originally produced solely for religious purposes, and were never intended to be appreciated as wines in their own right. This has thankfully changed. Without sacrificing their holy character, Israeli wines (95% of which are Kosher) have moved towards greater quality to meet the demands and tastes of consumers influenced by foreign travel, bringing them into line with the world's wines. Driven by a few pioneering cellars, some of which operate in various kibbutzes around the country, quality has seen an improvement over the past few decades.



Thus made, in a unique process requiring blessed hands and winemaking expertise, these wines can now be used in religious rituals.

Audacity and talent

With the gift of turning the desert green, the local vineyards reflect the expertise and renown of Israel's pioneers. The country's vines and wines all bear the signature of these original adventurers, many of whom were trained abroad. To make their wines, they now rely on the experiments and successes achieved over the past 30 years. Always seeking to enhance and elevate, they are constantly being reinvented to magnify the unique character of their land. Hot sun and cool sea breezes provide an excellent backdrop to a wine region powered by the technical expertise and creativity of Israel's deep agricultural history. The country draws on all of this to produce a million bottles every year, released by a handful of large estates and no fewer than 350 small producers making their own "signature wines" of greater and greater quality. Whether large or small, they all contribute to a thriving wine culture in which reds still dominate and in which whites are slowly catching up. Refining and confirming their regional identity with each new vintage, producers are responding to demand from local consumers and a new approach to wine, where it can be enjoyed as the last of the sun's rays set into a soft Israeli evening. •



פּלַם, כּרֵם מִשְׁפַּחַתִּי
בְּהַרֵי יְהוּדָה

flam, vignoble familial des Monts de Judée

FLAM, A FAMILY ESTATE

IN THE JUDAEAN

MOUNTAINS

**Histoire de la Flam Winery, un domaine précurseur
du renouveau de la viticulture israélienne.**

The story of Flam Winery, a pioneer
in the Israeli wine renaissance.



Une enfance atypique

Aussi loin que remontent leurs souvenirs, le vin est là. Vignobles, vendanges et élevage, l'enfance de Golan et Gilad Flam se vit au rythme de la vigne. En cela, les deux hommes font figure d'exception car rares sont les vignerons israéliens de leur génération à avoir grandi dans cet univers. C'est à leur père, Israël Flam, qu'ils doivent cette spécificité. Dans son sillage, la famille séjourne d'abord à Stellenbosch, où celui-ci étudie l'œnologie, puis en Californie où il débute sa carrière, avant de rejoindre Israël comme premier maître de chais de Carmel, vignoble emblématique et référence du pays.

Un domaine à part

A l'image de ses fondateurs, la Flam Winery aussi est atypique. Quand en 1999, l'idée de façonner leurs propres vins et de créer une "Boutique Winery" germe dans l'esprit des deux frères et de leur mère Camellia, ce concept est totalement inconnu en Israël. Âgé de 27 ans, Golan vient d'achever ses études en œnologie en Italie, puis en Australie. Il assumera la partie technique, tandis que son frère Gilad, de trois ans son cadet, diplômé en droit, aura pour mission première de présenter leur offre nouvelle aux restaurateurs de Tel Aviv et Jérusalem. Dotée de l'esprit d'entrepreneur le plus marqué, leur mère se charge de la gestion administrative et financière. Quand le trio se lance, il fait figure de petit poucet dans le paysage viticole israélien dominé plus encore qu'aujourd'hui par peu de très grands domaines. Manque de ressources et d'expérience, moyens financiers et logistiques limités, au départ, rien n'est facile. Démontrant une volonté inébranlable, la famille creuse son sillon et relève tous les défis. Leurs premières vinifications se résument à deux barriques de ce que Golan décrit comme "*un vin de garage, mais de qualité!*". Fidèles en cela à la vocation qu'ils se sont assignée de façonner des nectars différents et élégants.

An unusual childhood

As far as they can remember, wine has been a part of their life. Among the vineyards, pickers, and cellars, Golan and Gilad Flam grew up to the rhythm of the winery. These two men are rather exceptional in this respect, as the vintners of their generation were rarely born into the industry. They can thank their father, Israel Flam, for this. The family followed him to Stellenbosch, where he studied Oenology, then to California, where he began his career, before returning to Israel to become the first cellar master at Carmel, the iconic vineyard and standard-bearer for the country's wines.

An estate apart

Just like its founders, Flam Winery is unusual. In 1999, when the two brothers and their mother Camellia decided to create their own wines and open a "Boutique Winery", the concept was completely unknown in Israel. At 27 years old, Golan had just completed his Oenology studies in Italy and Australia. He would handle the technical side, while his brother Gilad, three years his younger and a law graduate, would be tasked with showcasing their wines to the restaurateurs of Tel Aviv and Jerusalem. The most entrepreneurial of the three, their mother would handle administration and financial management. When the trio first started, they were very much the minnows in the Israeli wine scene, which was dominated even more than today by a handful of giant estates. With little in the way of resources, experience, financing, or logistics, it was an uphill climb from the start. Their passion and drive took them through, allowing them to carve their own way and overcome all the obstacles in their path. Their first wines boiled down to just two barrels of what Golan described as "*a garage wine, but still good!*" Ever since, they have stayed true to their calling - to produce different and elegant wines.

Une philosophie

Sept ans plus tard, leur production se monte à dix barriques d'un vin issu de vignobles de qualité, puisque *“pour faire un bon vin, il faut d'abord un bon terroir et un bon fruit.”* Peu importe la quantité, les Flam se concentrent sur la qualité et la précision pour pouvoir proposer des crus au caractère plus proche de ce qui se pratique en Europe que dans les vignobles locaux. Portés par cette philosophie, ils travaillent au cours des premières années avec des raisins de Haute Galilée sélectionnés avec la plus grande rigueur. L'année 2005 marque une étape majeure avec l'inauguration de leur propre cave. Surplombant les collines menant à Jérusalem, la Flam Winery est dotée d'équipements permettant de conduire des vinifications modernes. Dans un pays où la terre est rare, la famille a la chance de pouvoir acquérir des terrains situés à proximité sur les très anciennes terrasses parfaitement drainées des Monts de Judée. Ce terroir propice, planté entre 600 et 700 mètres, bénéficie de la double influence de la mer et du désert pour livrer de petites baies très concentrées. Dès lors, les fruits des vins Flam proviennent exclusivement de ceps situés dans un rayon de 15 km au cœur de cette belle région viticole.



One core philosophy

Seven years later, they are now producing ten barrels of wine from high-quality vineyards. After all, *“to make good wine, you need good land and good fruit”*. Quantity is unimportant: the Flam family focuses on quality and precision to produce wines with a character closer to that found in Europe than in their neighbouring estates. Driven by this philosophy, they have from the start been committed to working with grapes from Upper Galilee, selected with the greatest of care. 2005 saw a major step forward, with the inauguration of their own cellar. Overlooking the hills leading to Jerusalem, Flam Winery has all the equipment it needs to make wine according to modern techniques. In a country where land is scarce, the family had the good fortune to take on land near the ancient and beautifully drained stepped slopes of the Judaeen Mountains. This fertile land, planted between 600 and 700 metres above sea level, enjoys the influence of the sea and the desert to produce small and extremely concentrated grapes. Ever since, the Flam Winery's fruit has been picked exclusively from vines located within no more than 15 km of this beautiful wine region.



Une fois retraité, Israël rejoint les siens. La famille au complet continue de façonner des vins élégants et frais offrant un bel équilibre entre fruit et bois de chêne. Alors que les vigneron israéliens produisent majoritairement des monocépages, les Flam favorisent les assemblages. Titrant à 14°C et marqués par les fruits rouges, leurs vins recueillent par leur caractère spécifique les faveurs des consommateurs du pays et des dégustateurs internationaux. Sauvignon blanc, chardonnay et sémillon se mêlent pour composer leurs blancs, tandis que les rouges sont faits de cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, syrah et malbec. Dans les années à venir, la famille entend conduire des vinifications plus précises encore en renforçant la parcellisation, tout en conservant le style frais et élégant qui fait la signature de ses crus. Avec le recul et forts de leurs 25 années d'expérience, les frères Flam goûtent à la chance d'être des vigneron de la première génération. Même si l'histoire de leur vignoble familial s'enracine dans celle de la viticulture israélienne, ils aiment à se décrire comme des *“nouveaux nés de la vigne”* découvrant, saison après saison, des facettes inconnues du terroir des Monts de Judée, qu'ils entendent continuer de magnifier par leur travail. •

Now retired, Israel has joined his family in the business. Together again, they continue to craft fresh and elegant wines which offer a wonderful balance of fruit and oak. While most Israeli vintners work with single-grape varietals, the Flam family prefers to blend. With an ABV of 14% and dominant red berry notes, the unique personalities of their wines have found favour with both domestic consumers and international drinkers. Sauvignon Blanc, Chardonnay, and Sémillon are blended for their whites, while the reds feature Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah, and Malbec. In the coming years, the family intends to move towards greater precision by focusing on individual plots, while preserving the fresh and elegant style for which their wines are known. Looking back at their 25 years in the industry, the Flam brothers have the great fortune to be first-generation vintners here. Even though their family's wine history is intertwined with Israel's ancient wine culture, they like to describe themselves as *“infants of the vine”*, discovering new facets of their terroir in the Judaeen Mountains season after season, and continuing to elevate them with their work. •



VIGNES EN ISRAËL
EMPIRE OTTOMAN 19^E SIECLE

ANCIENT si vieux

Arrivé en terre levantine via le Caucase et la Mésopotamie dès le III^e millénaire avant J.C., l'art de cultiver la vigne se confond avec les racines des premières civilisations. Durant l'Antiquité, les vins s'exportent dans tout le bassin méditerranéen. La conquête de la région par le Calife Omar I^{er} au VII^e siècle marque le début d'une longue éclipse s'étendant jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Sous l'impulsion d'Edmond de Rothschild, la viticulture renaît au sud d'Haïfa sur des terres acquises autour du Mont Carmel, qui signifie littéralement en français "vignoble de Dieu". Propriétaire du Château Lafite à Pauillac, l'homme mise sur des cépages bordelais et des conditions bénéfiques pour favoriser cette aventure. L'initiative porte ses fruits faisant même quelques émules. Elle connaîtra malheureusement une fin prématurée frappée successivement par l'épidémie de phylloxéra, la Première Guerre Mondiale et le Krach boursier de 1929. Il faut attendre la fin du deuxième conflit mondial pour voir la vigne locale connaître sa troisième naissance, portée par de nouveaux arrivants au nombre desquels figurent des viticulteurs. Ces premiers défricheurs sont à l'origine de la viticulture israélienne contemporaine.

First appearing in the Levant from the Caucus Mountains and Mesopotamia in the third century BC, the art of vine growing is intertwined with the roots of humanity's first civilisations. Throughout this era, wines were exported all over the Mediterranean. The conquest of the region by Caliph Umar I in the seventh century marked the beginning of a long decline, running up until the end of the 19th century. Under the aegis of Edmond de Rothschild, wine growing returned to southern Haifa on settled territories around Mount Carmel, which literally means "God's vines". The owner of Château Lafite in Pauillac, he bet on Bordeaux varieties and the good local conditions for this new venture. It turned out to be a success, and even spawned a few imitators. Alas, the adventure was cut short by the combination of phylloxera, the First World War, and the Wall Street Crash of 1929. Not until the end of the Second World War would local vineyards enjoy their third renaissance, spurred by a host of new arrivals - with many vintners among them. These pioneers laid the foundations for Israel's wine culture today.

si jeune

YET YOUNG

→ Dossier réalisé avec le concours d'Adam S. Montefiore, spécialiste des vins israéliens, auteur et consultant; des œnologues Olivier Fratty et Illan Assouline; et de la Famille Flam

→ Review produced in collaboration with Adam S. Montefiore, specialist in Israeli wines, author and consultant; Olivier Fratty and Illan Assouline, oenologists; and the Flam family.

“

Un grand vin est magique

A GREAT WINE IS SOMETHING MAGICAL

”

Restauration, écriture, préparation de concours, Pascaline Lepeltier semble ne jamais s'arrêter. La sommelière de talent s'est autorisée une pause pour revenir sur son parcours atypique et sa manière d'aborder le vin qui ne l'est pas moins. Whether she's working, writing, or preparing for competitions, Pascaline Lepeltier never seems to stop. This talented sommelière however did allow herself a break to look back at her unusual career, and how she approaches wines which are as unique as she is.



L'HISTOIRE

PASCALINE LEPELTIER

Dotée d'une personnalité à part et d'une vision précise du vin, Pascaline Lepeltier réalise en 2018 un doublé historique en décrochant la même année les titres de Meilleure Ouvrière de France en sommellerie et de Meilleure Sommelière de France.

Qualifiée pour représenter la France au concours de meilleur sommelier du monde de février 2023, où elle se classe 4^e, elle est l'auteur d'un ouvrage référence "Mille Vignes", paru en novembre 2022 aux éditions Hachette Vins. Grandie dans la Vallée de Loire, Pascaline Lepeltier étudie la philosophie avant de se consacrer au vin.

Après une mention complémentaire en Sommellerie et plusieurs stages, elle quitte la France pour les États-Unis en 2008.

Associée et sommelière au restaurant Racines à New York, elle gère cette cave aux multiples références faisant la part belle aux vins bio et en biodynamie qui a reçu les faveurs de nombreux critiques. Depuis

2019, elle tient une rubrique régulière dans "La Revue du vin de France".

Drawing on both her own unique personality and a very precise vision of what wine can and should be, in 2018 Pascaline Lepeltier achieved a historic double - winning the title of MOF (Meilleur Ouvrière de France) as a sommelier, and the Meilleur Sommelière de France championship. Qualified to represent France at the World's Best Sommelier competition in February 2023, she arrived 4th. She is also the author of "Mille Vignes" (A Thousand Vines), published in November 2022 by Hachette Vins. Originally from the Loire Valley, Pascaline Lepeltier studied philosophy before dedicating herself to wine. After taking extra credits in Sommellerie and several internships, she left France for the United States in 2008. As associate and sommelière at Racines in New York, she manages the extensive cellar in the restaurant and focuses on organic and biodynamic wines, winning plaudits from a number of critics. Since 2019, she has had a regular column in "La Revue du Vin de France".



So, what does a great wine mean for you?

For me, a great wine is a wine that stays great. A wine may get a great review, but there's no guarantee that this quality will last. A few years after scoring 100 points, a wine can find itself in a pitiable state. A great wine, however, is the balance between a terroir, a magical place, and exceptional skill and expertise developed over centuries, as we can see in Madeira, Porto, Bordeaux, Burgundy, Côte-Rôtie, and other places... This means the plant is perfect in its environment, with all of the specific elements from its surroundings brought together and elevated by the hand of the vintner. A great wine will provoke the same feelings as a particular 1937 Yquem, which drove me to change both my career and my life. It stems from methods which respect the plant and its yields. It delivers such energy, such vibrancy, such satisfaction for the senses, such physical pleasure, such honest purity. A whole range of factors come into play, carrying the wine over years and allowing it to evolve and change. A great wine is something magical; it brings a pleasure that transcends anything cultural. A true, living wine can connect people from anywhere in the world, people without any shared cultural markers.

You originally studied philosophy - how has this affected your approach to wine?

Knowing how to question and identifying the keys to understanding, this is what philosophy brings to me as a sommelière. Knowledge and understanding of wine passes through many different fields, and the critical thinking I've developed allows me to navigate them. When applied to wine, this approach gives us the perspectives we need to look at the various disciplines relating to wine, from growing and winemaking to ageing and more. In a world where experts are crowding the field, philosophy allows me to learn using tools adapted to each of these fields, which can then form a dialogue between themselves.



Qu'est-ce qu'un grand vin pour vous ?

A mes yeux, un grand vin reste. La bonne note que reçoit un vin ne dure pas forcément. Un vin noté 100 points peut se retrouver dans un piteux état quelques temps plus tard. Un grand vin, c'est l'adéquation entre un terroir, un lieu magique, un savoir-faire exceptionnel développé au fil des siècles à l'image de ce qui s'est fait à Madère, Porto, Bordeaux, en Bourgogne, en Côte-Rôtie... C'est l'adéquation parfaite entre la plante et son environnement, la réunion d'un ensemble d'éléments particuliers qui peut se retrouver à de nombreux endroits magnifiés par un savoir-faire. Un grand vin offre la même sensation que celle provoquée par ce Yquem 1937 qui a été à l'origine de mon changement de carrière et de vie. Il émane d'une agriculture qui respecte la plante et ses rendements. Il délivre une telle énergie, une telle vibrance de vie, une telle satisfaction des sens, un tel plaisir physique, une telle évidence sans complexe. C'est tout un ensemble de facteurs qui permettent de l'emmener sur des années pour le faire évoluer et changer. Un grand vin est magique. Il provoque un plaisir qui transcende le culturel. Un vrai vin de vie connecte les personnes qui viennent de partout dans le monde et n'ont pas les mêmes référents culturels.

Que vous apporte votre formation initiale en philosophie dans votre manière d'aborder le vin ?

Savoir s'interroger et être en mesure de trouver les clefs de lecture les plus adaptées pour comprendre, voilà ce que la philosophie m'apporte comme sommelière. Elle me permet de développer un sens critique pour aborder les champs de savoir liés aux vins qui sont multiples. Appliquée au vin, cette approche offre des perspectives pertinentes pour aborder les disciplines liées au vin que sont notamment la viticulture, la vinification, l'élevage... Dans un monde de plus en plus expertisé, la philosophie me permet d'apprendre avec les outils adaptés à chacun de ces domaines et de les faire dialoguer entre eux.

Lorsque vous avez changé de direction et choisi l'univers du vin, pourquoi celui de la sommellerie ?

Je suis entrée dans le vin par la restauration. J'ai beau avoir beaucoup d'admiration pour le travail des vignerons, je n'avais pas la fibre agricole. C'est une activité soumise à tellement d'aléas. Il faut avoir le cœur bien accroché pour supporter ce métier. Finalement, j'ai choisi la facilité! Je me suis toujours trouvée bien dans les restaurants. J'aime le contact avec les clients et cet univers culturel qui illustre parfaitement l'importance de la nourriture dans les civilisations. Cependant, plus j'avance, plus l'envie de faire du vin me titille. J'aimerais en faire un jour mais pas seule, avec d'autres, dans le cadre d'une aventure commune.

Votre ouvrage "Mille Vignes", récemment paru, décrypte tous les champs du savoir liés au vin. Pourquoi vous être lancée dans l'écriture de ce livre ?

Avec cet ouvrage, j'ai voulu aller chercher les réponses aux questions que je me posais quand j'ai commencé dans la sommellerie. Les interrogations introuvables dans la littérature existante, qui reste soit trop simple, soit trop complexe. Il n'y a pas grand-chose entre "Le vin pour les nuls" et le Jasper Morris. Ce livre répond à la curiosité de ceux qui ont envie d'aller un peu plus loin. Il repart de la base décrivant toutes les étapes qui nous ont conduits à notre niveau de connaissance actuel. Il ambitionne aussi d'aider ses lecteurs à se poser des questions. Il porte une pensée libératrice permettant de mieux nous adapter à la réalité des choses. Une façon de penser utile pour trouver des solutions face aux défis du changement climatique. C'est surtout un livre joyeux découlant de la chance que j'ai eue de pouvoir développer cette passion pour le vin en rencontrant des gens passionnés, très positifs et souhaitant aller vers des changements heureux face à la crise que le vin et le monde traversent.



When you changed direction and turned towards the world of wine, why did you choose sommellerie?

My initiation into wine came through the world of restaurants. While I have so much admiration for the work of growers and vintners, I could never be a farmer. Their work is subject to so many factors out of their control. You need to have your heart fully in it to make it as a grower. In the end, I took the easy way out! I've always felt comfortable in restaurants. I love contact with clients and restaurant culture, which to me is the perfect illustration of how important food is to civilization. The more I grow, however, the more I want to make wine myself. I'd love to do it one day, but not alone - I want it to be a shared adventure.

"Mille Vignes", the book you recently released, looks at every area of thought and understanding in relation to wine. Why did you start writing this book?

With this book, I wanted to go out and find answers to the question I asked myself when I started out as a wine waiter. The questions I had were not answered in the existing literature, which was either too simple or far too complex. There was really not much between

"Wine for Dummies" and Jasper Morris. This book is for people who are curious and want to go that little bit further. It starts at the beginning describing all of the steps that have taken us to our current level of understanding. The book is intended to liberate the mind of the reader, setting them free from fixed ideas and preconceptions. It's this freedom that will allow us to better adapt to reality. It's a way of thinking that could be useful to help us find solutions to the challenges thrown up by climate change. Above all, this is a joyful book, a product of the good fortune I've had to develop my passion for wine alongside passionate and extremely positive individuals, people who want to make the right changes to confront the crisis in wine and the world as a whole.



Dans votre livre, vous consacrez un chapitre à "L'alchimie de l'élevage." Pouvez-vous nous en dire plus sur cette section ?

Bois et vin racontent une histoire d'amour millénaire. L'alchimie c'est ce mariage qui conduit à l'oxydo-réduction. C'est ce phénomène fascinant, cette complexité biochimique restée empirique pendant des siècles, dont on ne s'explique pas encore tout... En tant que sommelière, j'aimerais pousser davantage mes recherches sur l'oxygène dans la vie du vin. Savoir comment tel vin va goûter dans un temps donné. Cela permettrait d'aider le travail en cave.

In your book, you devote a chapter to "The alchemy of ageing". Can you tell us a little about this section?

Wood and wine tell a love story spanning thousands of years. The alchemy here is their marriage, leading to redox reactions. It's this fascinating phenomenon, this complex biochemistry which has been purely empirical in nature over centuries, and we still can't explain all of its secrets. As a sommelière, I'd like to further research the effects of oxygen on wine over its life and know how a given wine will taste over so many years. This will be a boon to our work in the cellars.

Que vous ont apportés les différents concours présentés ces dernières années ?

Les concours, pour moi qui suis entrée tardivement dans cet univers, c'est certainement la recherche d'une validation de mon expertise, une manière de lutter contre le fameux "syndrome de l'imposteur". Pendant longtemps, si je me suis présentée à des compétitions, c'était certainement pour me légitimer et donc, pas pour de bonnes raisons. Ensuite, c'est parce que j'étais aux États-Unis, que j'étais en train de perdre cette réputation de "française" qui faisait ma singularité que je me suis présentée au concours de MOF. Très égoïstement, d'abord. Puis, j'ai enchaîné les concours par pur plaisir de la compétition. Je suis d'autant plus fière d'avoir présenté le concours du MOF qu'avec le recul, j'ai réalisé combien ce diplôme était magnifique. Malheureusement, il n'est pas assez mis en avant. Le MOF défend les savoir-faire artisanaux et l'artisanat dans toute sa diversité. ●

What do the various competitions presented over the past few years bring to you?

I was a latecomer to the world of wine and wine competitions, so competitions are certainly a way to seek validation for my expertise and combat the famous "impostor syndrome". For a long time, I showed up to competitions to gain a sense of legitimacy, and not really for the right reasons. After this, things started to change. I was in the USA, a long way away from France, when I felt that I was losing this "French" reputation that had helped me stand out. This pushed me to take part in the MOF competition. Selfish, for sure, but this was the initial reason I went. After this, I kept competing because I loved it. With hindsight, I'm even more proud to have won the MOF title, as I can now see just what a wonderful title and institution it is. Unfortunately, the title does not get the promotion it deserves. The MOF is there to protect the full range and diversity of artisanal expertise and craftsmanship. ●

L'ultime maturation

THE LAST WORD IN AGEING

Aux confins de la France et de l'Espagne,
sur ce territoire baigné par la culture et l'esprit catalans,
des maîtres artisans cultivent l'art de faire tourner
le vin pour créer des vinaigres aux nuances multiples.
At the boundary of France and Spain, in a land soaked
in Catalan culture, master artisans have been cultivating
the art of souring wine to create vinegars
of depth and complexity.





**Leurs alignements s'étirent du fond
des vallées de l'arrière-pays jusqu'au littoral
surplombant de leur feuillage d'un vert soutenu,
les bleus mêlés de la mer et des cieux.**

They run from deep inside the inland valleys
to the coast, contrasting the intense green foliage
with the blues of sky and sea.

Grands vins de Banyuls et vinaigres du même nom partagent un terroir d'une beauté à couper le souffle. Ici, sur ces terres nées de la rencontre de la Méditerranée et des Pyrénées, l'introduction de la vigne remonte aux Phéniciens. Les flancs de ces coteaux de schiste, aménagés en terrasses par les Templiers, sont travaillés ainsi depuis le XII^e siècle. Leurs alignements s'étirent du fond des vallées de l'arrière-pays jusqu'au littoral surplombant de leur feuillage d'un vert soutenu, les bleus mêlés de la mer et des cieux.

Nombreux sont les amateurs des vins mutés issus de cette tradition multiséculaire. Plus rares sont ceux qui connaissent l'existence des vinaigres régionaux. Certains se les figurent à tort comme des sous-produits, élaborés à partir des lots ne satisfaisant pas aux critères de vinification. Rien n'est plus faux. Les vinaigres de Banyuls sont bien au contraire des crus à part entière, directement issus des Grands Banyuls traditionnels. Le bon vinaigre, c'est celui qui mêle deux savoir-faire. Le premier est lié à la composition des arômes des grands vins doux naturels. Quant au second, il vise à capturer, pour mieux la sublimer, la palette aromatique de ces nectars.

The great wines and vinegars of Banyuls come from a land of breath-taking beauty. Here, at the crossroads of the Mediterranean and the Pyrenees, vine-growing has been a part of life here since the Phoenicians. The sides of these schist mountainsides were stepped by the Templars, and have been worked since the 12th century. They run from deep inside the inland valleys to the coast, contrasting the intense green foliage with the blues of sky and sea.

The fortified wines developed over the centuries and civilisations here have found fans far and wide. The local vinegars, however, are less well-known. Some wrongly consider them by-products, made from must not good enough for wine. Nothing could be further from the truth. Banyuls vinegar is very much a product in its own right, made directly from traditional Banyuls vineyards. To make good vinegar, you must combine expertise in two different fields. The first stems from crafting the aromas of great sweet wines. The second is capturing their aromatic palette and elevating them.



La naissance des beaux vinaigres, ceux dont quelques gouttes suffisent à relever un plat, nécessite de parvenir à piéger tous les arômes des grands Banyuls traditionnels. Au cours des ultimes étapes de maturation du vin, l'artisan cherche à capturer toutes ses saveurs dans leurs moindres subtilités. Pour sublimer cette transformation du vin en grand vinaigre, il procède à l'acétification des cuvées de grands vins doux naturels avant de passer à une deuxième phase d'élevage. A leur tour, les vinaigres sont affinés dans des barriques, elles aussi empreintes de la mémoire des crus de Banyuls qu'elles ont accueillis. Pendant un an au moins, leur palette aromatique s'enrichit au contact de ces même bois chargés d'histoire. Puis, recherchant un juste équilibre de saveurs, les maîtres vinaigriers procèdent à l'assemblage des différents lots.

Sous leur robe rousse et brillante aux reflets oscillant, entre cuivre et ambré, percent des arômes subtils et puissants, caractéristiques du terroir millénaire qui les a portés. L'exposition à l'air et au soleil du midi confère aux vinaigres, comme à leurs frères vinifiés, mais à un degré plus soutenu, le fameux rancio. Loin d'être accidentelle, cette maderisation découlant d'une oxydation parfaitement maîtrisée, est recherchée et travaillée pour obtenir ces arômes très évolués de cerneaux de noix, d'épicés, de fruits secs, de menthol, mêlés à une belle acidité due à une forte teneur en alcool et sucre naturel. Les amateurs de nectars acétiques apprécieront, à leur juste valeur, la complexité et l'intensité des plus vieux d'entre eux, que tous les grands chefs s'arrachent. Fruits d'une garde longue pendant laquelle les anges prélèvent une large part, les vinaigres anciens présentent une robe brune aux nuances rousses et à la frange vert émeraude. Puissants et légèrement boisés, ces nectars expriment la quintessence de l'esprit des grands vins de Banyuls. •

→ Article réalisé avec la collaboration
de Jauffrey Canier, Terres des Templiers.

Tout part du grenache noir et de la sucrosité toute méridionale de ces raisins dont la fermentation est stoppée par mutage. Viennent ensuite les vinifications. Elles élaborent un univers de fruits frais : fraises, cerises, etc. Puis, on bascule dans une palette aromatique d'évolution en oxydation en recourant à la mémoire aromatique du bois de demi-muids, cuves tronconiques et foudres, cinquantenaires pour les plus jeunes et pour d'autres, vieux d'un siècle ou plus. Tendant vers l'orange, le tabac ou le cacao, ces contenants ayant servi au vieillissement de nombreux vins en conservent toutes les déclinaisons. Pour constituer le patrimoine aromatique qu'ils représentent, le temps est arrêté en maintenant lies et résidus à l'issue de chaque élevage conduit dans ces fûts finalement destinés à celui des Grands vins traditionnels de Banyuls. Imprégnant le bois, ils infusent les vins durant les années qu'ils passent au cœur de ces géants de chêne. Notes de torréfaction, de pruneau et de raisin de Corinthe, les nuances parfumées et subtiles des grands Banyuls traditionnels se façonnent au cours d'une évolution d'une durée au moins égale à trois ans, mais excédant souvent les six à dix ans.

It all begins with Grenache Noir and the natural southern sweetness of these grapes, whose fermentation is halted through fortification. The wine can then be crafted from this liquor. The first aromas are those of fresh strawberry, cherry, and other fruit. Then come the notes developed through oxidation and the aromatic memory of the wooden demi-muid barrels, conical tanks and massive foudre casks, the youngest of which are fifty years old, and the oldest more than a century. Bringing notes of orange, tobacco, and cocoa, these have been the homes of many wines as they aged and have absorbed their character. To build up the aromatic heritage that they represent, time is stopped by preserving the lees and residue left from each of the wines aged in these barrels, which will eventually become the great traditional wine of the Banyuls region. Impregnating the wood, they infuse the wine over the years spent in these wooden giants. Toasted notes and aromas of prune and current imbue the subtle fragrances of traditional Banyuls wine, formed over an ageing period that lasts at least three years, but can exceed ten.



To create an exquisite vinegar, with which just a few drops will enhance a dish, the artisan must capture all of the aromas developed within this Banyuls wine. During the final steps of the maturing process, they seek to capture all of these flavours, down to the most subtle. They then transform this wine into a great vinegar by acetifying quantities of these sweet wines before embarking upon a second maturing process. These vinegars are then aged in barrels which, too, are imbued with the memory of past Banyuls. For at least a year, their aromatic palette is enriched through contact with this wood and its memory. Next, in search of the right balance of flavours, these master craftsmen work to blend their various batches.

The bright red colour, glinting with copper and amber notes, reveals the subtle and powerful aromas characteristic of the history-steeped land that produced them. Exposure to the air and to the Mediterranean sun gives these vinegars (like their wines, but to an even greater extent) their iconic rancio taste. Far from being a flaw or accident, this maderization is the result of carefully controlled oxidation, developed to create the highly developed aromas of walnut, spices, dried fruits, and menthol, combined with an excellent acidity which stems from a high concentration of both alcohol and naturally-occurring sugar. Vinegar aficionados will appreciate the complexity and intensity of the oldest vinegars, much prized by the greatest chefs. The product of extensive ageing, from which the angels take a large share, old vinegars are brown in colour with a red tint and an aura of emerald green. Powerful and gently oaky, these nectars express the very soul of Banyul's legendary wines. •

→ Article written in collaboration
with Jauffrey Canier, Terres des Templiers.

MADAME
OAKS&MORE
N° 7



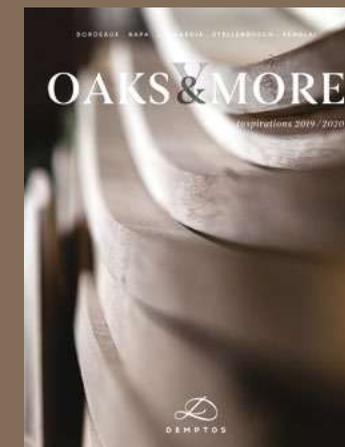
OAKS&MORE



N°01 2017



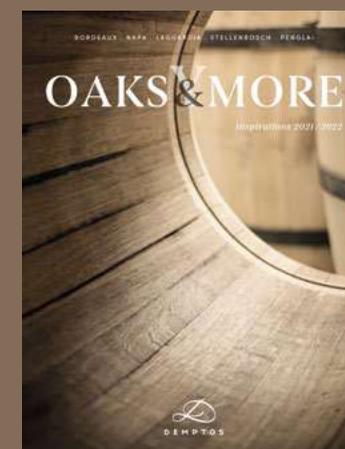
N°02 2018



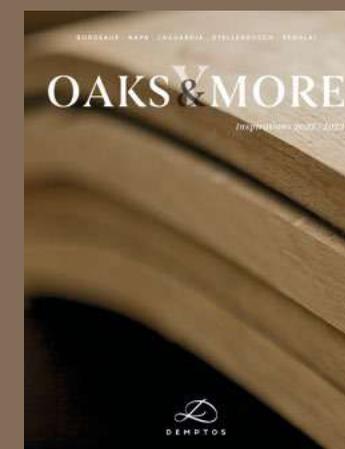
N°03 2019



N°04 2020



N°05 2021



N°06 2022

Pour compléter votre collection, n'hésitez pas à nous écrire à contact@demptos.fr
To complete your collection, contact us at contact@demptos.fr



DEMPOTOS

Direction de la publication / Publication director
François Witasse pour Demptos

Direction de la création / Creative director
Studio Graine - contact@studio-graine.com
studio-graine.com

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

Coordination
Dominique Gornes pour Demptos

Photo / Photography
Gilbert Bages, Soufiane Zaidi, Laliq SA, Sequences Studio,
Karine Faby, Julie Rey, Patrick Fabre, Dan Perez, Corners,
David Haliva, Cédric Angeles, Damien Malejacq, Olivier Bolte,
Bunhill, Woraput, Jannette Katzir, Power of Forever, Wilpunt pour IStock.
Melissa Brown, Anjan Rajani, Valeria Boltneva, Eddie & Carolina Stigson,
Dave Herring, Toa Heftiba, Matt, Jasmin Ne, Johnny Goerend,
Louis Hansel, Kelli McClintock pour Unsplash.

Merci à / Thanks to
Gérard Bertrand, Maison Lalique, Adam S. Montefiore,
Olivier Fratty, Illan Assouline, Famille Flam,
Pascaline Lepeltier et Jauffrey Canier, Terres des Templiers.

© 2023 Demptos
Tous droits réservés / All rights reserved



N°7

2023 – 2024

RAISINS & RÉSONANCES

LE FEU, L'AIR, L'EAU : LES ÉTAPES DU BEAU

BOIS ET MENTHE, UNE ALCHEMIE

LA FASCINANTE LÉGÈRETÉ DES FRAGRANCES MENTHÉES

MOSAÏQUE ISRAÉLIENNE

FLAM, VIGNOBLE FAMILIAL DES MONTS DE JUDÉE

UN VIGNOBLE SI VIEUX, SI JEUNE

UN GRAND VIN EST MAGIQUE

L'ULTIME MATURATION