BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH

OAKS & MORE

N°7

INSPIRATIONS

2023 — 2024

DEMPTOS

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.

Esta séptima edición presenta un aspecto más verde, como para acompañar
nuestras convicciones y compromisos del mismo color y subrayar nuestra adhesión
a los valores ambientales y sociales. La preciosidad de nuestra materia prima
y la perdurabilidad de nuestros conocimientos nos invitan más que nunca a situar
el roble y al ser humano en el centro de nuestros proyectos. Próximamente, Demptos,
la tonelería más antigua de Francia, cumplirá 200 años. La edad de los árboles que utilizamos,
sin duda la edad de una cierta madurez y sabiduría, la expresión de nuestra exigencia,
manteniendo siempre la ambición, la apertura y la audacia. Por este motivo, nos complace
recibir en estas páginas a personalidades destacadas como Gérard Bertrand, que ha sabido
combinar un arte de vivir con terruños excepcionales, Silvio Denz, promotor de excelencia
en sus múltiples actividades, y Pascaline Lepeltier, finalista del concurso Mejor Sumiller
del Mundo. Todos estos encuentros son y seguirán siendo para nosotros un honor,
una alegría, fuentes de inspiración, momentos enriquecedores que no tendrían
el mismo sabor si no estuvieran destinados a ser compartidos con ustedes.

François Witasse — Président

4

INVITÉ
Raisins & résonances

INVITACIÓN
Uvas y resonancias

10

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

ARTESANÍA DE ARTE
El fuego, el aire, el agua: las etapas de la belleza

17

ARÔMES

17 **Bois et menthe, une alchimie**

22 **La fascinante légèreté des fragrances menthées**

AROMAS

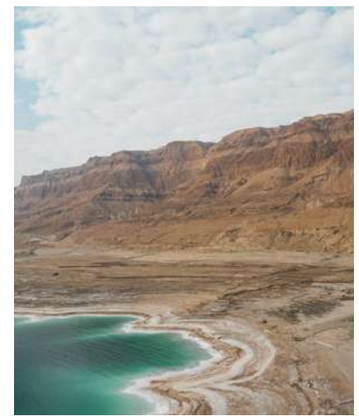
17 **Madera y menta, una alquimia**

22 **La fascinante ligereza de las fragancias mentoladas**

27

EXPLORATION
ROUTE DES VINS

EXPLORACIÓN
RUTA DE LOS VINOS



29 **Mosaïque israélienne**
Mosaico israelí

35 **Flam, vignoble familial des Monts de Judée**
Flam, viñedo familiar de los Montes de Judea

40 **Un vignoble si vieux, si jeune**
Un viñedo tan viejo y tan joven

42

RENCONTRE
"Un grand vin est magique"

ENTREVISTA
"Un gran vino es mágico"

48

VINAIGRES ARTISANAUX
L'ultime maturation

VINAGRES ARTESANALES
La última maduración

Raisins & résonances

UVAS Y RESONANCIAS

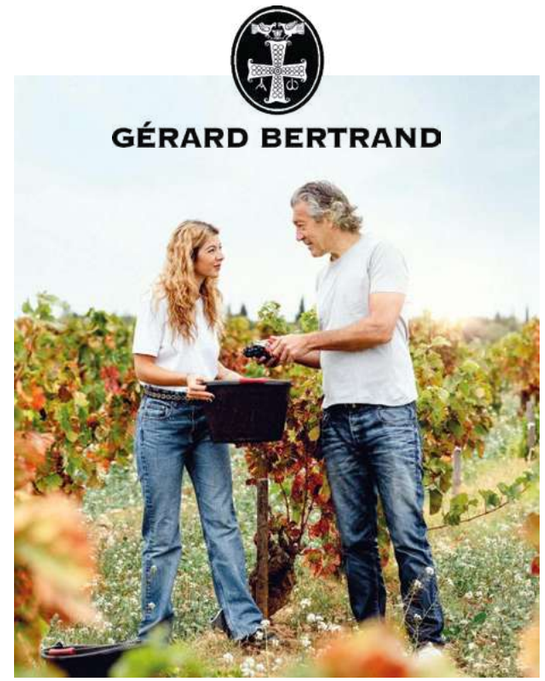
Vigneron et entrepreneur, Gérard Bertrand est un ancien joueur de rugby à XV. Reprenant le domaine viticole familial en 1987, il mène, pendant huit ans, carrières sportive et vigneronne de front. Depuis 1995, il se consacre au grand groupe viticole qu'il a bâti.
Gérard Bertrand es viticultor y empresario y ex jugador de rugby. En 1987, tomó las riendas del viñedo familiar y durante ocho años compaginó su carrera deportiva con la actividad vitícola. Desde 1995, se dedica al gran grupo vitícola que ha creado.

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.

Nací en Las Corbières y crecí en una región natural, un terruño, pero también una denominación de origen situada en el departamento de Aude. Según escribió el historiador y climatólogo Emmanuel Leroy-Ladurie "Aude es la pequeña Francia". Desde las aguas del Mediterráneo hasta las estribaciones de los Pirineos, este territorio reúne una diversidad de paisajes. Mis raíces están profundamente ancladas en estos paisajes y terruños del sur de Francia a los que me une un apego transmitido por mi familia y, sobre todo, por mi padre.

Aquí, como en todas partes, la naturaleza es más fuerte e inteligente que nosotros: es omnisciente, autosuficiente y autónoma mientras el ser humano no dicte las reglas. Convencido de que la naturaleza y la biodiversidad merecen ser preservadas con atención y precaución, abogo por una viticultura ecológica y biodinámica, ejemplar para el resto de la viticultura y la agricultura.



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.

Esta búsqueda de armonía con los elementos, este equilibrio, casi musical, es la mejor manera de elaborar vinos excepcionales y expresivos, impregnados de todos los matices de su terruño. Así pues, en 2002, decidí probar la agricultura biodinámica en el Domaine de Cigalus. A partir de una simple experimentación realizada en 5 hectáreas de viñas junto a mis equipos, observamos rápidamente los beneficios de la implementación de esta partitura completamente natural sobre el ecosistema y el vino. Decididos a sincronizar todo el viñedo de Cigalus, continuamos en un movimiento de conjunto orquestal generalizando estas prácticas a cada una de nuestras diecisiete fincas y viñedos, que actualmente se gestionan de forma biodinámica.

El jazz es a la música lo que el terruño es al vino. Sale del alma, de lo más profundo del ser y de sus raíces. Existe en diferentes formas, al igual que el vino procede de orígenes y variedades de uva diferentes. Cada cosecha, aunque proceda de la misma tierra, es sutil o sumamente diferente de las demás, al igual que cada músico aporta a una pieza musical un timbre y un tono completamente nuevos con cada improvisación. Hay tantas variedades de jazz que cada uno encuentra la suya. Y todas ellas tienen esta energía positiva, fuente de regeneración y elevación.

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 20e 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… •

Revelando la armonía resultante de la vid y de la bodega más allá del vino, el Château l'Hospitalet se considera y se vive como un lugar abierto. Enclavado en el corazón del macizo de la Clape, ofrece un marco ideal para compartir este bello modo de vivir y propiciar el encuentro entre todas las formas de arte: el vino, la pintura, la escultura, la fotografía, las artes culinarias y… ¡la música! Así es como nació, hace veinte años, el Festival Jazz à l'Hospitalet, que a lo largo de las temporadas y las programaciones se ha convertido en un evento estival ineludible. Las sonoridades, los colores y los matices musicales crean una firma y una atmósfera particulares en cada nueva edición. Dan forma a esos preciosos momentos en los que el tiempo se detiene para abrir paso al intercambio de emociones. El próximo verano, para celebrar el 20º aniversario de su festival, Château l'Hospitalet ha reunido a músicos prestigiosos para promover su terruño, su hermosa región y los valores que aprecia en múltiples acordes… •

JAZZ À L'HOSPITALET

Découvrez notre playlist inspirée
de l'édition 2023 du festival.
¡Disfruten nuestra playlist inspirada
por la edición 2023 del festival!

Will Soon Be a Woman
Ibrahim Maalouf

Le Freak
Nile Rodgers & Chic

So very Hard to Go
Tower Of Power

This World
Selah Sue

1000 cœurs debout
Cali

In the Colors
Ben Harper
& The Innocent Criminal

No Estoy Contigo
Yuri Buenaventura

You Will Never Know
Imany

Stay
Ben L'oncle Soul

Yesterdays
Big Band Brass

Do You Believe
Robin Mckelle

16:07 21:07

♫♪ *Disponible sur* ***Spotify***

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

EL FUEGO, EL AIRE, EL AGUA: LAS ETAPAS DE LA BELLEZA

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.

Las licoreras excepcionales de Maison Lalique llevan el arte de la mesa al más alto nivel para magnificar mejor los vinos y licores que contendrán.

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'antre 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 souffle et pression, ils la modèlent. Précision des gestes et rapidité sont requis car l'instant est fugace. Le cristal ne demeure pas indéfiniment malléable.

Desde la intensidad rojiza de las llamas hasta la fresca transparencia del agua, en Wingen-sur-Moder la materia pasa por infinidad de estados. Tras siglos de transmisión de este saber hacer entre generaciones, son las manos de los artesanos las que dan vida a estas extraordinarias vasijas. Su diseño se inscribe en una temporalidad lenta que transcurre al ritmo de las cuarenta etapas necesarias para lograr la pieza perfecta combinando silueta notable con cualidades que permiten sublimar los aromas desarrollados en las bodegas. El alma de la Maison Lalique se nutre de gestos precisos e inmutables, transmitidos de generación en generación. Gracias a ellos nacen estos objetos de vidrio de gran pureza y transparencia. Todo comienza en el taller y bajo las llamas de hornos calentados a más de 1.400ºC. El ballet de los sopladores comienza cuando la sílice, la potasa y el plomo se licúan para convertirse en una miel incandescente con reflejos ondulantes que oscilan entre el ámbar y el naranja. Con sus cañas, recogen el material del interior de los hornos de pote en los que se produce la su fusión. Alternando hábilmente el soplado y la presión, le dan forma. Se requiere precisión de gestos y rapidez porque el momento es fugaz. El cristal no es maleable indefinidamente.

A medida que se enfría poco a poco aparecen las líneas y los volúmenes de la licorera. En una coreografía marcada por la fluidez, la fuerza y la concentración, alternativamente soplan, limpian, calientan y luego retoman el material para transformarlo mejor. Ejecutando una partitura única para cada pieza, los maestros vidrieros trabajan hasta conseguir la silueta deseada y la capacidad exacta que suele fijarse en 75 centilitros. Cambio de ambiente. Al salir de la sofocante atmósfera del taller de vidrio caliente, comienza otra fase. Marcada también por el rigor y la precisión, la transformación continúa en el taller de vidrio frío. Después del fuego se utiliza el agua. Las piezas se pasan por un chorro de arena, se cortan y se pulen durante esta etapa tan crucial como la anterior. Bajo las sierras con punta de diamante, las licoreras se adornan con una decoración con sutiles detalles y esculturas cuyo fino diseño es la seña de identidad de esta casa centenaria. Cada pieza de cristal lleva la firma de su fundador, René Lalique, maestro vidriero y genial joyero cuyas creaciones tenían como objetivo *"llevar la belleza a los hogares"* que tanto marcaron los períodos Art Nouveau y Art Déco. Entre el primer trazo de lápiz dibujado por su diseñador y la licorera terminada, pasan de 12 a 18 meses. La inspiración del diseñador se nutre de sus conversaciones con los clientes, el maestro bodeguero y el maestro mezclador que trabajan para desarrollar el néctar que contendrá la pieza de cristal. Los conocimientos técnicos se unen con objeto de ajustar la forma deseada al vino y a los licores para los que está destinada. *"Las piezas diseñadas para la degustación deben respetar las restricciones técnicas de forma, tamaño y capacidad"*, como señala Marc Larminaux, Director Creativo y Artístico de Lalique, y especifica que *"la búsqueda de formas pretende resaltar el contenido ofreciendo al mismo tiempo una estética y elegancia dignas de nuestra empresa."*

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 Iltis. 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.**

Durante las primeras fases de la creación, se recurre a la experiencia de especialistas en licores y vinos para cerciorarse de que el diseño responde a sus expectativas. "*Para las copas y decantadores de vino más técnicos, consulto regularmente al experto de nuestro grupo, Romain Iltis. Sumiller en Villa René Lalique, Meilleur Ouvrier de France (Mejor Obrero de Francia) 2015 y Meilleur Sommelier (Mejor Sumiller) 2012, su experiencia es sumamente valiosa.*" Entre sus piezas favoritas, Marc Larminaux cita la copa universal de la línea 100 POINTS, fruto de una colaboración con el crítico y experto norteamericano James Suckling. En este ejercicio de creación, el diseñador también extrae sus ideas de la materia prima. La cebada en los campos, los gestos de la cosecha o incluso las sinuosidades de los alambiques ofrecen otros tantos motivos y temáticas para componer y adornar las excepcionales licoreras elaboradas para presentar las series limitadas de los mejores whiskies. Formas, diseños y esculturas, todo contribuye a componer la belleza de la licorera que, con su originalidad, realza su precioso contenido. Cuanto más raro es el néctar, más hermosa es la creación. Así lo ilustra la licorera homenaje a los pioneros de la destilería The Macallan. Diseñada para magnificar el *Tales of the Macallan Volume I.*, un single malt destilado en 1950 y embotellado en 2021, su cristal se convierte en epopeya y relata la realización de un sueño, la transformación de un paisaje y un nuevo comienzo… un universo de cristal que anuncia los sabores y aromas de este gran whisky. •

→ **Artículo realizado con la colaboración de la 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.

Apasionado por el arte y, en particular, la cristalería de lujo, el empresario suizo Silvio Denz adquirió Lalique en 2008. También dueño de varias grandes propiedades en Burdeos y establecimientos de alta gama, le gusta que sus pasiones se comuniquen entre sí, estableciendo correspondencias entre los distintos conocimientos. Prueba de ello son las botellas de sus grandes vinos, cada una con un grabado de cristal. Inspirado en las colecciones del maestro Art Déco René Lalique, "Femme et Raisins" (Mujer y Uvas) adorna los vinos de la propiedad de Lafaurie-Peyraguey, mientras que los de Péby-Faugères llevan la imagen "Merle et Raisins" (Mirlo y Uvas). El trabajo del cristal y el arte de la vinificación se mezclan para magnificar los frutos de estos grandes viñedos de Sauternes y Saint-Emilion. En 2019, Lalique Group adquirió The Glenturret. Asociado con el empresario y mecenas Hansjörg Wyss, Silvio Denz se esfuerza por destacar el legado de la destilería escocesa más antigua, aún en funcionamiento, y ofrecer a sus whiskies magníficos envases. En Villa René Lalique y Hotel en Alsacia, el Restaurante Lalique de Lafaurie Peyraguey, el Restaurante The Glenturret Lalique, las grandes direcciones que creó, se combinan piezas de cristalería de los talleres de Wingen-sur-Moder para componer decoraciones y mesas únicas.

Bois et menthe, une alchimie

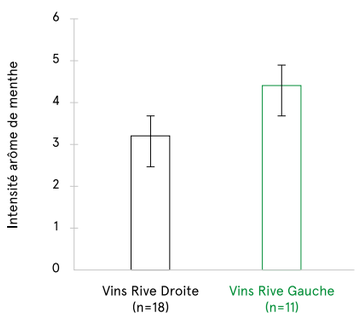
MADERA Y MENTA, UNA ALQUIMIA

Et si les notes menthées des grands vins rouges de Bordeaux émanaient aussi du bois ?
¿Y si de la madera también emanaran las notas mentoladas de los grandes vinos tintos de Burdeos?

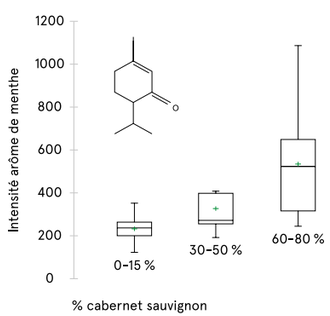
Avides de percer le mystère des grands vins, beaucoup se sont penchés sur leur fameux bouquet de vieillissement et la magie qui vient sublimer ces nectars au cours de leur maturation. Jamais tout à fait le même et pourtant constitutif de la signature de tous les grands crus, cet équilibre aromatique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

Con el deseo de desentrañar el misterio de los grandes vinos, muchos se han interesado por su famoso buqué de crianza y la magia que subliman estos néctares durante su maduración. Este complejo y sutil equilibrio aromático que nace en el secreto de las bodegas, que nunca es exactamente igual y, sin embargo, constituye la firma de todos los grandes crus, siempre ha despertado la curiosidad y es objeto de preguntas.

PROFILS SENSORIELS



PROFILS CHIMIQUES

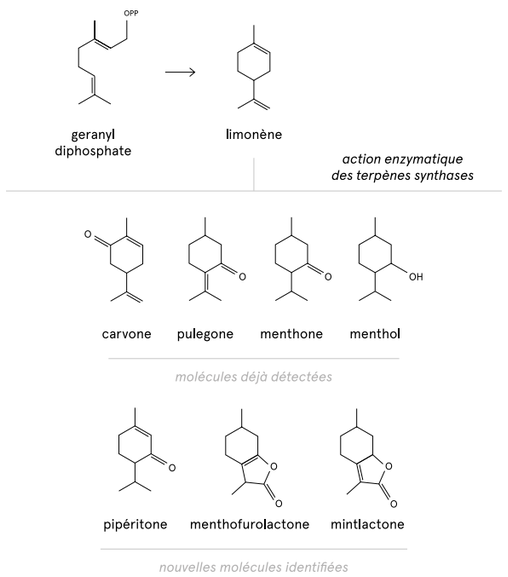


Teneurs en pipéritone significativement plus élevées dans les vins où le cabernet sauvignon est prédominant

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.

Todo empieza con los aromas. Sotobosque, trufa, frutos frescos rojos y negros, especiado, regaliz, menta, tostado y empireumático, el secreto del buqué de la crianza se desvela parcialmente a través de las ocho notas aromáticas identificadas por el análisis sensorial. Y, entre los olores que forman la firma organoléptica de los grandes vinos tintos de Burdeos, destaca la fragancia mentolada. Para desvelar este enigma, la Dra. Magali Picard del Centro de Investigación de Demptos (CRD) estudió las moléculas aromáticas presentes o que se forman durante el envejecimiento de estos vinos y que contribuyen a su tipicidad. Analizando algunas fracciones moleculares del buqué, identificó la piperitona, asociando, por primera vez, un monoterpeno a los matices de menta que se encuentran en la paleta aromática de estos vinos. Con sus investigaciones sobre los grandes vinos de la Margen Izquierda descritos como vinos muy mentolados y cuyos ensamblajes dan prioridad a la Cabernet Sauvignon, surge la cuestión de la variedad de uva. Y con ella la de un vínculo entre esta variedad de vid y las notas mentoladas del buqué.

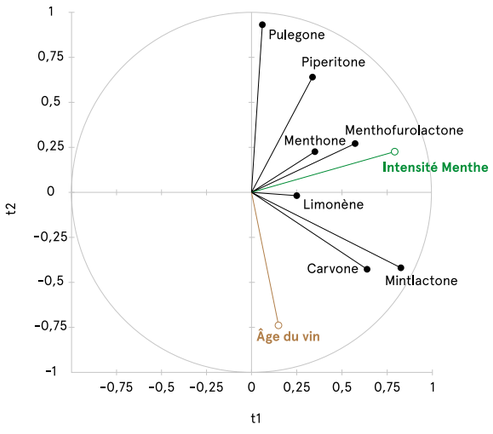
DIMENSION ŒNOLOGIQUE / Biosynthèse des monoterpènes



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.

En otras palabras, la piperitona – al igual que la carvona, la mentona y la mintlactona – que se encuentra en estos grandes vinos contribuiría a su percepción mentolada. Este compuesto se forma a partir de un precursor común, el limoneno, presente en las uvas, pero también en la madera de roble. Así es como entra en juego la madera como elemento que contribuye a la alquimia de los grandes vinos. Los análisis moleculares realizados por el CRD permitieron validar la hipótesis de la presencia de estas moléculas mentoladas en la madera.

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



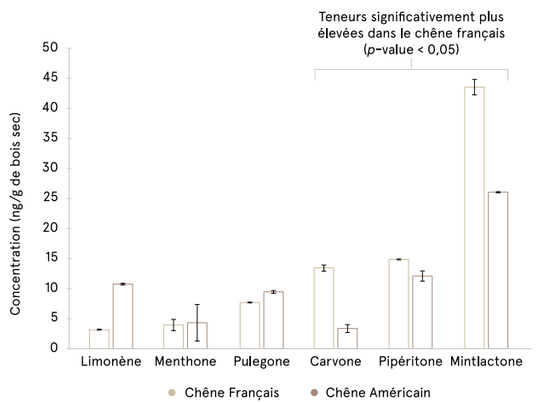
Partiellement levée, l'énigme de la complexité aromatique des meilleurs nectars est loin d'avoir livré tous ses secrets.

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. •

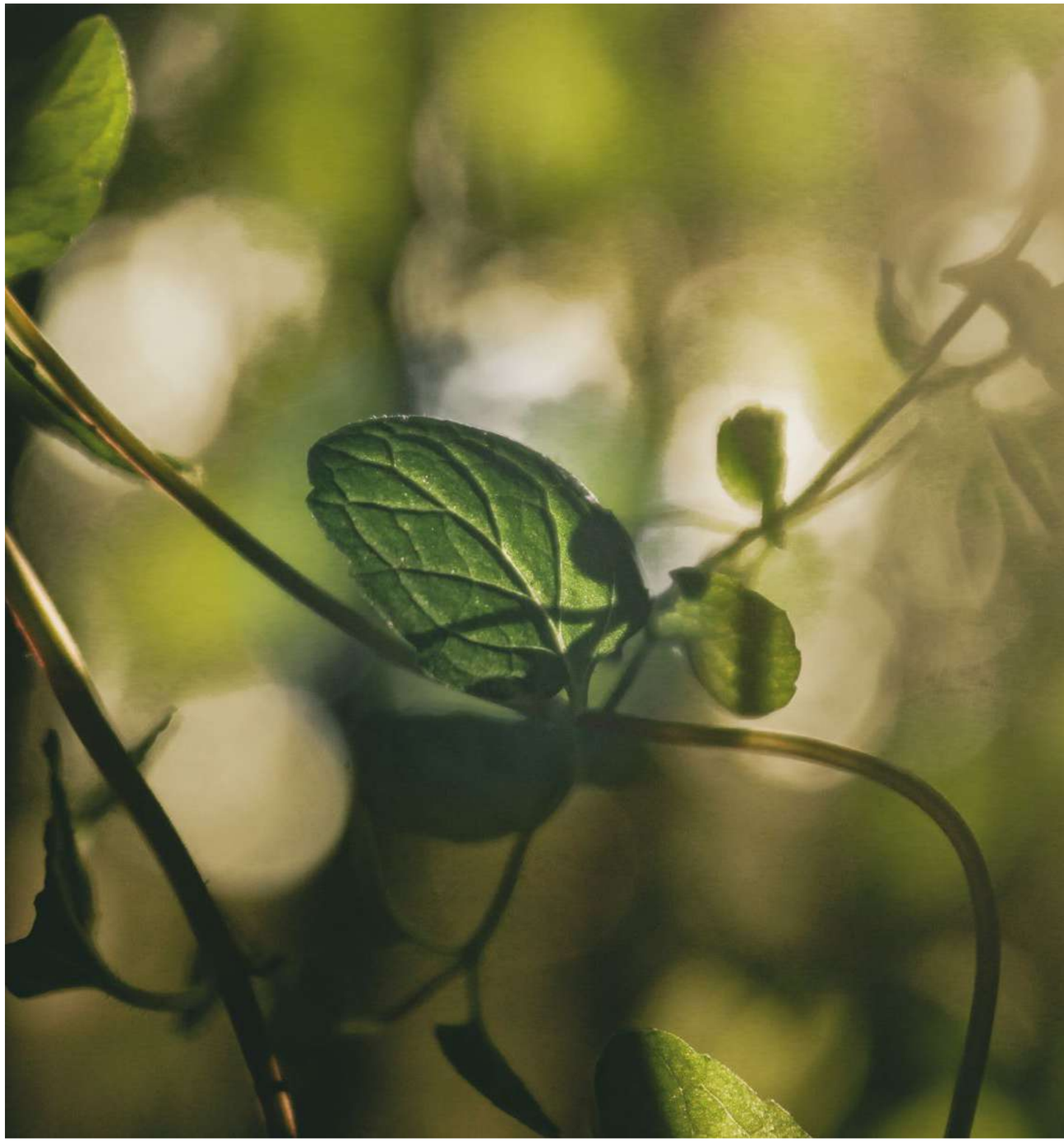
Parcialmente resuelto, el enigma de la complejidad aromática de los mejores néctares dista mucho de haber desvelado todos sus secretos.

Elaboración, secado y tostado, en cada etapa de la vida de la barrica, la madera de roble libera estas moléculas. Después se transfieren al vino durante su maduración en barrica. Esta comprensión del cometido que desempeña la madera de roble en la composición de los aromas del buqué y de estas notas mentoladas disipa una parte del misterio de la firma aromática de los grandes vinos. Parcialmente resuelto, el enigma de la complejidad aromática de los mejores néctares dista mucho de haber desvelado todos sus secretos. Para desentrañarlos, es necesario seguir el camino de los avances presentados aquí en torno a las cuestiones que se plantean sobre la influencia del tipo de roble, de los modos de tostado o incluso sobre las interacciones moleculares que pueden potenciar los aromas de menta del buqué. •

DIMENSION ŒNOLOGIQUE / Impact de l'espèce de chêne



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



oaks & more

La fascinante légèreté des fragrances menthées

LA FASCINANTE LIGEREZA DE LAS FRAGANCIAS MENTOLADAS

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.

Matiz del buqué aromático de los grandes vinos, la menta piperita es un compuesto olfativo muy potente con efluvios únicos que no podían escapar a los grandes perfumistas.

Son origine se confond avec celle des premières civilisations. Si la menthe connaît une reconnaissance scientifique tardive au milieu du XVIIe siècle, sa présence est attestée dans la Rome, la Grèce et l'Egypte 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 Menthé, 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 remarquée 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 XXe 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 remplacées 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. •

Su origen se remonta a las primeras civilizaciones. Aunque la menta experimentó un reconocimiento científico tardío a mediados del siglo XVII, su presencia está certificada en la Roma, la Grecia y el Egipto antiguos. Al igual que la lavanda, esta hierba aromática se utilizó muy pronto en la alimentación, pero también como fragancia, moneda o incluso como remedio. Su nombre procede incluso de un relato mitológico. Celosa de las aventuras de su esposo Hades con Minte, hija del río Cocito, Perséfone transformó a la joven ninfa en una planta.

La menta piperita se caracteriza por su aroma penetrante, cálido y picante, combinado con una sensación de frescor. Estas cualidades no podían escapar al arte de la perfumería. Fue con Pierre-François Guerlain con quien hizo una notable entrada en este universo. Gran creador de aguas de Colonia, imaginó una fragancia ligera y agreste para la emperatriz Eugenia a la que añadió matices mentolados para aliviar a la esposa de Napoleón III de sus migrañas.

El Eau Impériale había nacido. Una vez comercializada, la fragancia, durante un tiempo reservada al uso exclusivo de la gran dama, tuvo un gran éxito. Considerada la referencia olfativa de la Casa Guerlain, El Eau Impériale consiguió adeptos y, con ella, la menta, que posteriormente se introdujo en la composición de numerosos perfumes. De uso exclusivo de las mujeres hasta comienzos del siglo XX, las aguas de Colonia se fueron abandonando con el paso de los años a favor de néctares más embriagadores y opulentos. Así, la menta abandona el ámbito de la perfumería para damas. Si bien sus notas frescas todavía figuran en raras creaciones, con su firma natural, se encuentran en el panorama olfativo actual de excepciones tan delicadas como audaces mediante su recurso poco convencional a los matices mentolados.

Los aromas amaderados y las notas de hesperidio ahora pertenecen a la esfera de las esencias masculinas, dominadas durante mucho tiempo por la lavanda. Los efluvios de esta flor del sur se han sustituido por los olores herbáceos de la albahaca, del romero, del helecho y de la menta cuyas propiedades refrescantes ahora se utilizan en notas de salida en muchos perfumes masculinos. •

FOUDRERIE FRANÇOIS

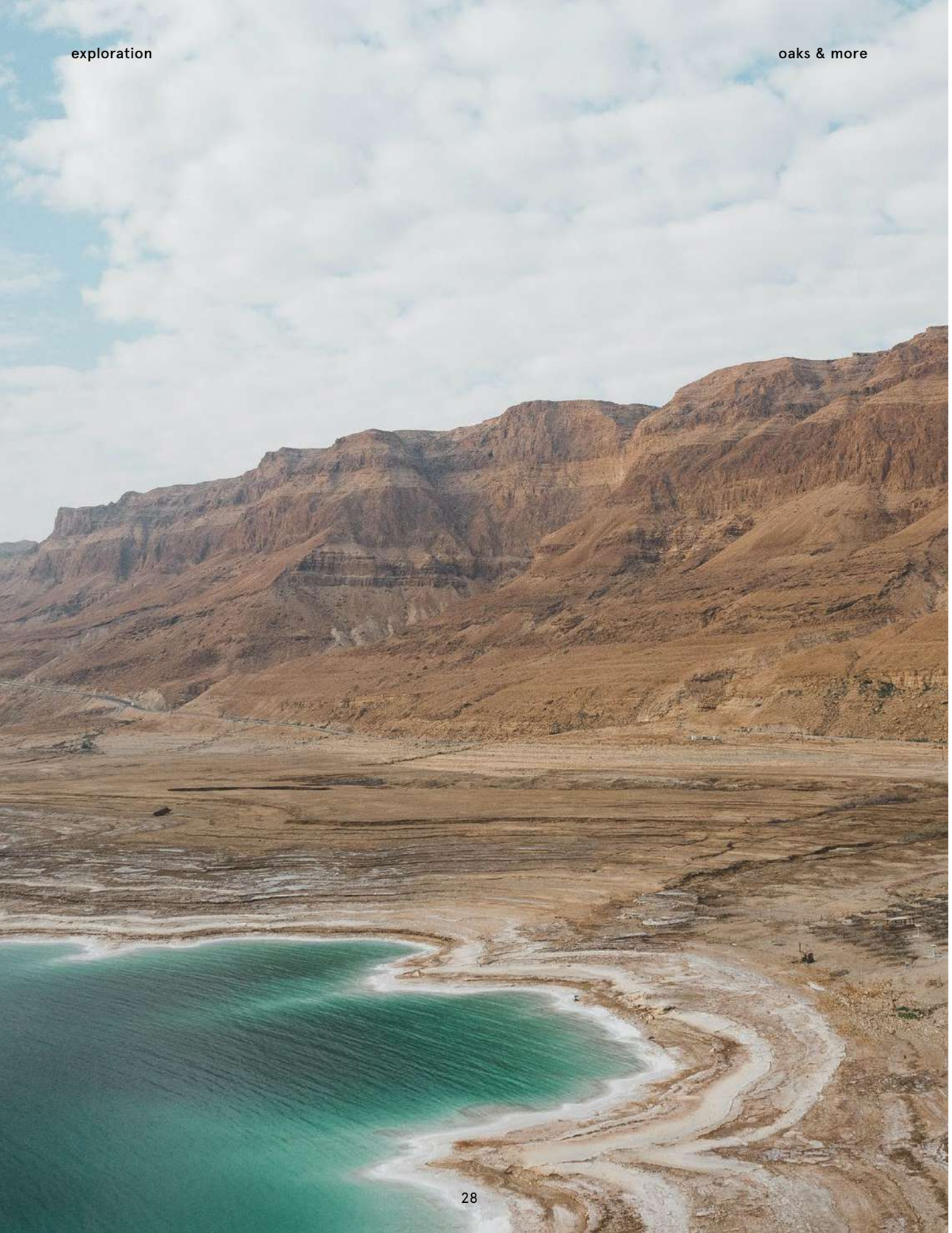
ISRAËL

ROUTE DES VINS

RUTA DE LOS VINOS

Mosaïque israélienne / Flam, vignoble familial / Un vignoble si vieux, si jeune

Mosaico israelí / Flam, viñedo familiar / Un viñedo tan viejo y tan joven



ישראלי
פסיפס

Mosaïque israélienne

MOSAICO ISRAELÍ

Mer, montagnes, collines et désert,
il souffle sur les vignobles d'Israël une atmosphère
unique, tout à la fois multiple et revigorante.
Entre mar, montañas, colinas y desierto,
en los viñedos de Israel se respira una atmósfera
única, a la vez múltiple y estimulante.

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.

Para quienes las descubren con una mirada de principiante, las alineaciones de la ruta de los vinos israelíes deparan muchas sorpresas que se prolongan hasta la cata. Descubrimientos, encuentros y sabores marcan el recorrido del aficionado por esta tierra donde la cultura del vino, aunque ancestral, experimenta un hermoso renacimiento en los últimos cuarenta años.

גולן
הגליל
הרי יהודה
נֶגֶב

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 lœss.

Multiplicidad

Al igual que Jerusalén, ciudad múltiple y bulliciosa donde late el corazón de las tres grandes religiones, la producción israelí presenta una gran variedad y una energía, impulsadas por la audacia y el ímpetu del espíritu pionero con el que se construyó este país. Lo primero que impresiona y se siente copa en mano, es la extrema diversidad de tierras. Incluso más que una multiplicidad de terruños, la riqueza se basa en un mosaico de microterruños, cada uno de los cuales ofrece unas características particulares. Aunque inicialmente los productores fueron a buscar la inspiración en la oleada de vinos de los años 80 y 90 marcada por una producción de cabernet amaderada y potente, las cosas han cambiado mucho desde entonces. Alejándose de las variedades de Burdeos para adaptarse mejor a las condiciones regionales, las bodegas se decantan por especies mediterráneas. Algunas también trabajan para aclimatar otras variedades, tal como muestra la versión israelí de la petit verdot con notas y aromas típicos. En todas partes, se intenta revelar la expresión más justa de estas tierras cuya naturaleza varía según su ubicación. En el norte, a unos 1.200 metros de altitud, a lo largo de la frontera siria en los Altos del Golán, hay suelos volcánicos de toba y piedras basálticas. Bordeando la frontera libanesa, las vides de la Alta Galilea crecen en suelos volcánicos variados que mezclan terra rosa, grava y piedra caliza. Continuando hacia el centro del país, las alineaciones se desarrollan en las hermosas terrazas de los Montes de Judea, con una altura de 900 metros en algunos puntos, en un estrato de terra rosa sobre un sustrato rocoso calcáreo profundo. En el sur, en el Néguev, las cepas se encuentran en altitudes de hasta 800 metros en un suelo de loess.

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 cacher 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.

Vino divino

En Israel, el vino y la religión son indisociables. Barbas largas, chaquetas, sombreros o al menos kipás, en las bodegas la presencia de hombres de negro puede sorprender al ojo no acostumbrado. Sin embargo, ¡su toque es esencial! Sin ellos, no habría sello kosher en las botellas. Para obtenerlo, las uvas cosechadas deben ser manipuladas únicamente por judíos practicantes. Sin embargo, la mayoría de las veces, los religiosos se conforman con seguir al pie de la letra las instrucciones de los enólogos, dejando que sean los expertos en el arte los que compongan realmente los caldos. Elaborados de este modo, según este proceso único que combina manos bendecidas y experiencia vitícola, los vinos pueden utilizarse para bendiciones religiosas. El consumo nacional está dictado por el calendario sagrado. Todos los viernes por la noche, la bendición del shabat se realiza con una copa de vino. Asimismo, el vino forma parte de los rituales de las principales fiestas de abril y septiembre, auténticos motores del mercado vitícola en el país. Vinos dulces litúrgicos producidos con fines religiosos, antiguamente los vinos locales no estaban destinados a ser apreciados. Sin perder ni un ápice de su carácter sagrado, los vinos israelíes, más del 95% kosher, han evolucionado hacia una mayor calidad para satisfacer los gustos de los consumidores, influenciados por sus viajes al extranjero, así como por los sabores de los néctares producidos en otros lugares. Bajo el impulso de unas pocas bodegas gestionadas por precursores, entre las que se encuentran varios kibutz, la producción ha mejorado en las últimas décadas.

Elaborados de este modo, según este proceso único que combina manos bendecidas y experiencia vitícola, los vinos pueden utilizarse para bendiciones religiosas.

Audacia y talento

Capaz de verdecer el desierto, la viticultura local se apoya en el saber hacer de los pioneros israelíes, ampliamente demostrado. Las vides y los vinos llevan la firma de estos primeros labradores con un espíritu audaz, muchos de ellos formados en el extranjero. Para elaborar sus cosechas, ahora se basan en las experiencias vividas y los logros de los últimos 30 años. Buscando valorizar los éxitos, se reinventan constantemente para magnificar mejor las especificidades de sus tierras. El sol y las brisas marinas contribuyen a crear un entorno propicio para la viticultura que se alimenta de los conocimientos técnicos y de la creatividad propios de la tradición agrícola israelí. Aprovechando todas estas ventajas, cada año se elaboran un millón de botellas producidas por algunas grandes propiedades y al menos 350 pequeños productores que elaboran "vinos de autor" con una calidad que mejora día tras día. Grandes y pequeños, todos contribuyen a la expresión de un viñedo abundante y en plena evolución en el que siguen dominando los vinos tintos, pero en el que los blancos ganan terreno. Refinando y afirmando la identidad regional con cada nueva añada para responder mejor a las exigencias de los consumidores locales y a este nuevo arte de vivir donde el vino se disfruta en la calma del atardecer y de los últimos rayos de sol. •

פלם, כרם משפחתי
בהרי יהודה

Flam, vignoble familial des Monts de Judée

FLAM, VIÑEDO FAMILIAR
DE LOS MONTES
DE JUDEA

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

Historia de la Flam Winery, una propiedad precursora en la renovación de la viticultura israelí.

FLAM

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 Stellenboch, 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.

Una infancia fuera de lo común

Desde que tienen uso de razón, el vino está ahí. Viñedos, vendimias y crianza, la infancia de Golan y Gilad Flam estuvo marcada por la viña. En este sentido, los dos hombres son una excepción ya que pocos viticultores israelíes de su generación han crecido en este universo. Es a su padre, Israël Flam, a quien deben esta especificidad. Siguiendo sus pasos, la familia vivió primero en Stellenbosch donde estudió enología, y luego en California, donde comenzó su carrera antes de ir a trabajar a Israel como primer maestro bodeguero de Carmel, viñedo emblemático y referencia del país.

Una propiedad aparte

Al igual que sus fundadores, la Flam Winery también es atípica. Cuando en 1999 germinó en la mente de los dos hermanos y su madre Camellia la idea de elaborar sus propios vinos y crear una "Boutique Winery", este concepto era completamente desconocido en Israel. Golan, con 27 años, que acababa de terminar sus estudios de enología en Italia y luego en Australia, asumiría la parte técnica, mientras que su hermano Gilad, tres años menor que él y licenciado en derecho, se encargaría principalmente de presentar su nueva oferta a los restauradores de Tel Aviv y Jerusalén. Su madre, con un fuerte espíritu emprendedor, se encargaría de la gestión administrativa y financiera. Cuando el trío comenzó, era el "Pulgarcito" del panorama vitícola israelí dominado aún más que hoy por unas pocas propiedades muy grandes. Carentes de recursos y experiencia, con medios financieros y logísticos limitados, al principio nada fue sencillo. Demostrando una voluntad inquebrantable, la familia labró su camino y asumió todos los retos. Sus primeras vinificaciones se limitaron a dos barricas de lo que Golan describe como *"un vino de garaje, ¡pero de calidad!"* De esta forma se mantienen fieles a la misión que se han encomendado de elaborar néctares diferentes y elegantes.

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.

Una filosofía

Siete años después, su producción asciende a diez barricas de vino procedente de viñedos de calidad, ya que *"para hacer un buen vino, primero se necesita un buen terruño y un buen fruto"*. No importa la cantidad, los Flam se centran en la calidad y la precisión para poder proponer vinos con un carácter más cercano a lo que se practica en Europa que en los viñedos locales. Impulsados por esta filosofía, los primeros años trabajaron con uvas de la Alta Galilea seleccionadas con el máximo rigor. El año 2005 marcó una importante etapa con la inauguración de su propia bodega. Dominando las colinas que conducen a Jerusalén, la Flam Winery dispone de equipos que permiten realizar vinificaciones modernas. En un país donde la tierra escasea, la familia tuvo la suerte de poder adquirir un terreno situado cerca de las antiguas terrazas perfectamente drenadas de los Montes de Judea. Este terruño propicio, plantado entre 600 y 700 metros de altitud, se beneficia de la doble influencia del mar y del desierto para producir pequeñas uvas muy concentradas. Por lo tanto, los frutos de los vinos de Flam proceden exclusivamente de cepas situadas en un radio de 15 km en el corazón de esta hermosa región vinícola.

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 vignerons israéliens produisent majoritairement des monocépages, les Flam favorisent les assemblages. Titrant à 14ºC 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 vignerons 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. •

Una vez jubilado, Israël se une a los suyos. Toda la familia sigue elaborando vinos elegantes y frescos que ofrecen un buen equilibrio entre la fruta y la madera de roble. Mientras que los viticultores israelíes producen principalmente vinos con una sola variedad de uva, los Flam favorecen los ensamblajes. Con una graduación alcohólica de 14º y marcados por los frutos rojos, sus vinos son apreciados por los consumidores nacionales y los catadores internacionales por su carácter específico. Sauvignon blanc, chardonnay y semillón se mezclan para componer sus blancos, mientras que los tintos se elaboran con cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, syrah y malbec. En los próximos años, la familia pretende realizar vinificaciones aún más precisas reforzando la parcelación y conservando el estilo fresco y elegante característico de sus vinos. Viendo las cosas con perspectiva y con la fuerza de sus veinticinco años de experiencia, los hermanos Flam saborean la oportunidad de ser viticultores de primera generación. Si bien la historia de su viñedo familiar tiene sus raíces en la de la viticultura israelí, les gusta describirse como *"recién nacidos de la vid"* descubriendo, estación tras estación, las facetas desconocidas del terruño de los Montes de Judea que pretenden seguir magnificando a través de su trabajo. •

VIGNES EN ISRAEL

EMPIRE OTTOMAN 19E SIECLE

TAN VIEJO

si vieux

Arrivé en terre levantine via le Caucase et la Mésopotamie dès le IIIe 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 Ier au VIIe siècle marque le début d'une longue éclipse s'étendant jusqu'à la fin du XIXe 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.

Llegado a tierras levantinas a través del Cáucaso y Mesopotamia a partir del III milenio a. C., el arte del cultivo de la vid se funde con las raíces de las primeras civilizaciones. A lo largo de toda la Antigüedad, los vinos se exportaban a toda la cuenca mediterránea. La conquista de la región por el Califa Omar I en el siglo VII marcó el inicio de un largo eclipse que se prolongó hasta finales del siglo XIX. Bajo el impulso de Edmond de Rothschild, la viticultura renació al sur de Haifa en tierras adquiridas alrededor del Monte Carmelo, que literalmente significa "viñedo de Dios". Propietario del Château Lafite en Pauillac, Edmond de Rothschild confió en las variedades de uva de Burdeos y en las condiciones favorables para promover esta aventura. La iniciativa dio sus frutos, e incluso surgieron algunos imitadores. Desdichadamente, tuvo un final prematuro debido sucesivamente a la plaga de filoxera, la Primera Guerra Mundial y el crac bursátil de 1929. No fue hasta el final de la Segunda Guerra Mundial cuando la vid local experimentó su tercer nacimiento, impulsado por recién llegados entre los que se encontraban los viticultores. Estos primeros pioneros dieron origen a la viticultura israelí contemporánea.

si jeune

TAN JOVEN

→ 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

→ Dossier realizado con la colaboración de Adam S. Montefiore, especialista en vinos israelíes, autor y consultor; de los enólogos Olivier Fratty e Illan Assouline; y de la familia Flam.

“Un grand vin est magique”

UN GRAN VINO ES MÁGICO

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.
Restauración, escritura, preparación de concursos, Pascaline Lepeltier no parece detenerse nunca. La talentosa sumiller se permitió un descanso para repasar su atípica trayectoria y su manera de abordar el vino no menos atípica.

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 4e, 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 ".

Con una personalidad única y una visión precisa del vino, Pascaline Lepeltier obtuvo un doble triunfo histórico en 2018 al ganar en el mismo año los títulos de Mejor Obrera de Francia en sumillería y Mejor Sumiller de Francia. Clasificada para representar a Francia en el concurso de mejor sumiller del mundo en febrero de 2023, en el que ocupa el cuarto lugar, es autora de una obra de referencia "Mille Vignes" (Mil Vides), publicada en noviembre de 2022 por Hachette Vins. Pascaline Lepeltier creció el Valle del Loira y estudió filosofía antes de dedicarse al vino. Después de una mención complementaria en Sumillería y varias prácticas se trasladó de Francia a Estados Unidos en 2008. Socia y sumiller del restaurante Racines de Nueva York, gestiona esta bodega con múltiples referencias, dando prioridad a los vinos bio y a la agricultura biodinámica, que ha recibido la opinión favorable de numerosos críticos. Desde 2019, tiene una sección regular en "La Revue du vin de France".

¿Qué es para usted un gran vino?

Para mí, un gran vino permanece. La buena nota que recibe un vino no perdura necesariamente. Un vino calificado con 100 puntos puede terminar en mal estado un tiempo después. Un gran vino es la adecuación entre un terruño, un lugar mágico, un saber hacer excepcional desarrollado a lo largo de los siglos a imagen de lo que se hace en Madeira, Oporto, Burdeos, Borgoña, Côte-Rôtie, etc. Es la unión perfecta entre la planta y su entorno, la combinación de un conjunto de elementos específicos que pueden encontrarse en muchos lugares magnificados por un saber hacer. Un gran vino ofrece la misma sensación que la que provoca este Yquem 1937 que ha sido el origen de mi cambio de carrera y de vida. Procede de una agricultura que respeta la planta y sus rendimientos. Proporciona tal energía, tal vitalidad, tal satisfacción de los sentidos, tal placer físico y tal evidencia sin complejo... Es todo un conjunto de factores que permiten acompañarlo durante años para que evolucione y cambie. Un gran vino es mágico. Provoca un placer que trasciende lo cultural. Un verdadero vino de vida conecta a personas que vienen de todo el mundo y no tienen los mismos referentes culturales.

¿Qué le aporta su formación inicial en filosofía a su manera de abordar el vino?

Saber cuestionarse y ser capaz de encontrar las claves de lectura más adecuadas para comprender, esto es lo que me aporta la filosofía como sumiller. Me permite desarrollar un sentido crítico para abordar los campos del conocimiento relacionados con los vinos, que son múltiples. Aplicado al vino, este enfoque ofrece perspectivas pertinentes para abordar las disciplinas relacionadas con el vino como la viticultura, la vinificación, la crianza, etc. En un mundo cada vez con más conocimientos, la filosofía me permite aprender con las herramientas adaptadas a cada uno de estos campos, así como hacer que dialoguen entre sí.

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 ?

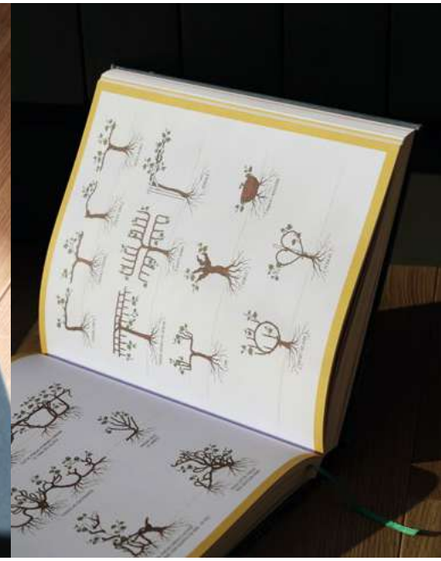
Avec cet ouvrage, j'ai voulu aller chercher les réponses aux questions que je me posais quand j'ai commencé dans la sommellerie. Les interrogations introuvables dans la littérature existante, qui reste soit trop simple, soit trop complexe. Il n'y a pas grand-chose entre "Le vin pour les nuls" et le Jasper 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.

¿Cuándo cambió de rumbo y eligió el mundo del vino, ¿por qué el de la sumillería?

Empecé en el mundo del vino a través de la restauración. Aunque admiro mucho el trabajo de los viticultores, no tenía la vena agrícola. Es una actividad sujeta a tantos riesgos que hay que saber mantener la calma para soportar esta actividad. ¡Finalmente, elegí el camino más fácil! Siempre me he sentido bien en los restaurantes. Me gusta el contacto con los clientes y este universo cultural que ilustra a la perfección la importancia de la alimentación en las civilizaciones. Sin embargo, cuanto más avanzo, más se despierta mi deseo de hacer vino. Me gustaría hacerlo algún día, pero no sola, sino con otros, como parte de una aventura común.

"Mille Vignes", su libro publicado recientemente, aborda todos los campos del conocimiento relacionados con el vino. ¿Por qué decidió escribir este libro?

Con este libro, quería encontrar respuestas a las preguntas que me planteaba cuando comencé en la sumillería. Las preguntas para las que no pude encontrar respuestas en la literatura existente, que sigue siendo demasiado simple o demasiado compleja. No hay mucho entre "Le vin pour les nuls" (El vino para dummies) y Jasper Morris. Este libro responde a la curiosidad de aquellos que quieren ir un poco más lejos. Comienza desde la base, describiendo todos los pasos que nos han llevado a nuestro nivel de conocimiento actual. También tiene como objetivo ayudar a sus lectores a hacerse preguntas. Lleva en sí mismo el pensamiento liberador que nos permite adaptarnos mejor a la realidad de las cosas. Una forma de pensar útil para encontrar soluciones frente a los desafíos del cambio climático. Es sobre todo un libro alegre que nace de la oportunidad que tuve de poder desarrollar esta pasión por el vino conociendo gente apasionada, muy positiva y con ganas de avanzar hacia cambios felices ante la crisis que atraviesan el vino y el mundo.



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.

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. •

En su libro dedica un capítulo a "La alquimia de la crianza". ¿Puede desvelarnos un poco el contenido de esta sección?

Madera y vino cuentan una historia de amor milenaria. La alquimia es esta combinación que conduce a la reacción de óxido-reducción. Es este fenómeno fascinante, esta complejidad bioquímica que ha permanecido empírica durante siglos, la que todavía no se explica completamente... Como sumiller, me gustaría profundizar en mi investigación sobre el oxígeno en la vida del vino. Saber que sabor tendrá ese vino después de un tiempo determinado. Esto ayudaría al trabajo en la bodega.

¿Qué te han aportado las diferentes competiciones presentado en los últimos años?

Los concursos para mí, que entré tarde en este universo, son sin duda la búsqueda de una validación de mis conocimientos, una forma de luchar contra el famoso "síndrome del impostor". Durante mucho tiempo, si me presentaba a concursos, era ciertamente para legitimarme y, por lo tanto, no por las buenas razones. Luego, me presenté al concurso de MOF porque estaba en Estados Unidos, y sentía que estaba perdiendo la reputación de "francesa" que me hacía singular. Muy egoístamente, primero. Después, encadené los concursos por el puro placer de competir. Estoy aún más orgullosa de haberme presentado a concurso de MOF ya que, con perspectiva, me di cuenta de lo magnífico que era este diploma. Desafortunadamente, no se le da la suficiente importancia. El MOF defiende el saber hacer artesanal y la artesanía en toda su diversidad. •

L'ultime maturation

LA ÚLTIMA MADURACIÓN

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.
En la frontera entre Francia y España, en este
territorio bañado por la cultura y el espíritu catalanes,
maestros artesanos cultivan el arte de transformar
el vino para crear vinagres con múltiples matices.

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.

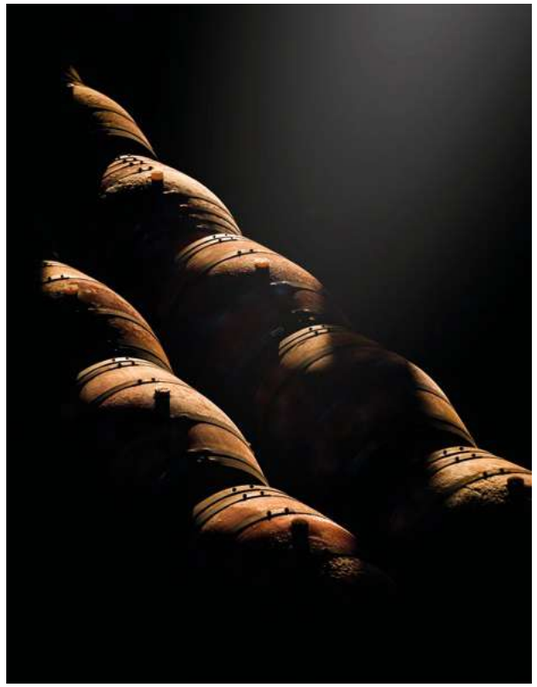
Sus alineaciones se extienden desde el fondo de los valles del interior hasta la costa, dominando con su follaje verde intenso los azules mezclados del mar y del cielo.

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 XIIe 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.

Los grandes vinos de Banyuls y los vinagres del mismo nombre comparten un terruño de una belleza impresionante. Aquí, en estas tierras nacidas del encuentro del Mediterráneo y los Pirineos, la introducción de la vid se remonta a los fenicios. Las faldas de estas laderas de esquisto, dispuestas en terrazas por los templarios, se trabajan de este modo desde el siglo XII. Sus alineaciones se extienden desde el fondo de los valles del interior hasta la costa, dominando con su follaje verde intenso los azules mezclados del mar y del cielo.

Muchos son los amantes de los vinos mutados resultantes de esta tradición centenaria. Son menos los que conocen la existencia de vinagres regionales. Algunos piensan erróneamente que son subproductos, elaborados a partir de lotes que no cumplen los criterios de vinificación. Nada más lejos de la realidad. Por el contrario, los vinagres de Banyuls son crus de pleno derecho, directamente procedentes de los Grandes Banyuls tradicionales. El buen vinagre es el que combina dos técnicas. La primera está relacionada con la composición de los aromas de los grandes vinos dulces naturales. En cuanto a la segunda, pretende capturar la paleta aromática de estos néctares para sublimarla mejor.



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.

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 madérisation 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.**

Todo comienza con la garnacha negra y la sucrosidad muy meridional de estas uvas cuya fermentación se interrumpe por apagado. Luego vienen las vinificaciones. Elaboran un universo de frutas frescas: fresas, cerezas, etc., y después se pasa a una paleta aromática de evolución en oxidación recurriendo a la memoria aromática de la madera de los demi-muids, cubas de tronco cónico y toneles, de cincuenta años, en el caso de los más jóvenes, y para otros, con un siglo o más. Con tendencia hacia la naranja, el tabaco o el cacao, estos recipientes que se han utilizado para envejecer muchos vinos, conservan todas sus variaciones. Para construir el patrimonio aromático que representan, el tiempo se detiene manteniendo las lías y los residuos al final de cada envejecimiento que se realiza en estas barricas, que finalmente se destinan a uno de los Grandes vinos tradicionales de Banyuls. Al impregnar la madera, infusionan los vinos durante los años que pasan dentro de estos gigantes de roble. Notas de torrefacción, de ciruela pasa y de uva de Corinto, los matices aromatizados y sutiles de los Grandes Banyuls tradicionales se forman durante una evolución que dura al menos tres años, pero que generalmente se extiende de seis a diez años.

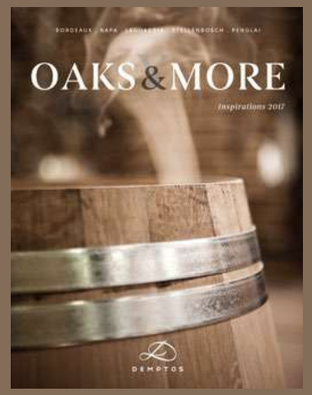
El nacimiento de los buenos vinagres, aquellos con los que unas gotas bastan para realzar un plato, requiere conseguir atrapar todos los aromas de los grandes Banyuls tradicionales. Durante las últimas etapas de maduración del vino, el artesano busca capturar todos sus sabores hasta en sus más mínimas sutilezas. Después, para sublimar esta transformación del vino en gran vinagre, procede a la acetificación de las cosechas de grandes vinos dulces naturales antes de pasar a una segunda fase de envejecimiento. A su vez, los vinagres maduran en barricas que también están impregnadas del recuerdo de los crus de Banyuls que han contenido. Durante al menos un año, su paleta aromática se enriquece al contacto de estas mismas maderas llenas de historia. Luego, buscando un justo equilibrio de sabores, los maestros vinagreros proceden al ensamblaje de los distintos lotes.

Bajo su color rojo y brillante con reflejos que oscilan entre el cobre y el ámbar, penetran aromas sutiles y potentes, característicos del terruño milenario que los ha producido. La exposición al aire y al sol del sur confiere a los vinagres, como a sus hermanos vinificados, pero en un grado más sostenido, el famoso rancio. Esta maderización resultante de una oxidación perfectamente controlada, lejos de ser accidental, se busca y se trabaja para para obtener estos aromas muy evolucionados de nueces, especias, frutos secos, mentol, mezclados con una agradable acidez debida a un alto contenido de alcohol y azúcar naturales. Los amantes de los néctares acéticos apreciarán en su justa medida la complejidad y la intensidad de los más añejos de ellos que todos los grandes chefs se disputan. Frutos de una larga guarda durante la cual se produce una gran merma, los vinagres añejos presentan un color marrón con matices rojizos y una franja verde esmeralda. Potentes y ligeramente amaderados, estos néctares expresan la quintaesencia del espíritu de los grandes vinos de Banyuls. •

→ **Artículo realizado con la colaboración de Jauffrey Canier, Terres des Templiers.**

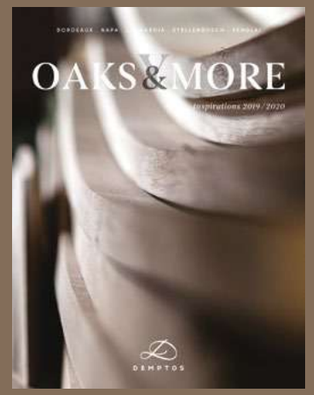
MADAME
OAKS&MORE
N°7

OAKS&MORE

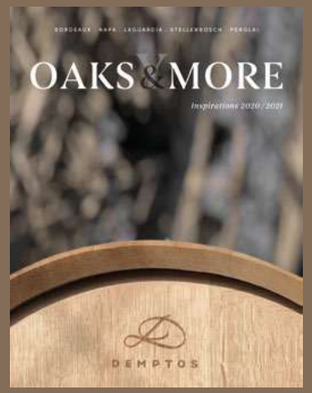


N°01 2017

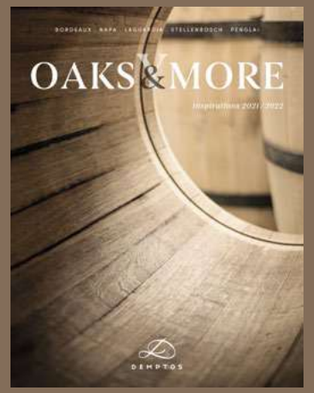
N°02 2018



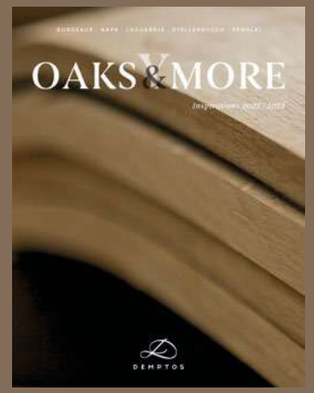
N°03 2019



N°04 2020



N°05 2021



N°06 2022

Pour compléter votre collection, n'hésitez pas à nous écrire à **contact@demptos.fr**
Para completar su colección, no dude en escribirnos a **contact@demptos.fr**

DEMPTOS

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

Direction de la création / Dirección de creación
Studio Graine - contact@studio-graine.com
studio-graine.com

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

Coordination / Coordinación
Dominique Gornes pour Demptos

Photo / Fotografía
Gilbert Bages, Soufiane Zaidi, Lalique 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, Johny Goerend,
Louis Hansel, Kelli Mcclintock pour Unsplash.

Merci à / Gracias a
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 / Todos los derechos reservados

N°7

2023 — 2024

RAISINS & RÉSONANCES

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

BOIS ET MENTHE, UNE ALCHIMIE

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

www.demptos.fr