

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH

OAKS & MORE

N°8

INSPIRATIONS

2024 — 2025



DEMPOTOS

**199 ans. 199 years.**

Naturellement, l'énoncé de cet anniversaire est d'emblée éclipsé par celui qui vient à sa suite. Malgré l'imminence de notre bicentenaire, l'énergie et la symbolique du nombre 199 n'en demeurent pas moins intéressantes.

Si 200 ans est une invitation à retracer et célébrer notre histoire, notre trajectoire, nos ancrages... 199 invite à poursuivre. Il nous montre qu'il est évident voire impératif qu'il y ait une suite, un destin auquel on ne peut se soustraire. Il nous somme de continuer.

Nombre angélique, 199 indique le moment de réveiller son âme, de se motiver vers son objectif et sa mission. En tant qu'artisan, notre aspiration doit aussi servir à illuminer le chemin de nos semblables. Voici un terrain exigeant qui doit nous élever et nous faire porteurs de sens.

Le passé fût formidable mais, comme Victor Hugo, nous lui préférons l'avenir car c'est là que nous avons décidé de passer le restant de nos jours, avec vous bien sûr, pour vous servir, toujours.

This birthday is destined to fall into the shadow of its successor. Despite our imminent bicentenary however, there is still a certain energy and symbolism to the number 199 that should not be overlooked.

200 years is an invitation to look back and celebrate our history, our roots, and the journey we've taken... but 199 invites us to look to the future. It is a sign that we must continue, that there is a next chapter to this story that cannot be ignored. It is our duty to take the next step forward.

An angelic number, 199 is a moment of reawakening, a nudge to stride on towards our goals and objectives. As artisans, our aspirations must be a beacon and guiding light for our peers. The future is a challenge for us to overcome, bringing sense and understanding.

The past was beautiful but, like Victor Hugo, we prefer the future. After all, this is where we've decided to spend the rest of our lives, with you and serving you, always.

Le meilleur est à-venir... The best is yet to come...

François Witasse — Président



10

COMPAGNONNAGE
Le pacanier de Jefferson

A TRUE COMPANION
Jefferson's pecan



5

INVITÉ
Une histoire de biodiversité dans nos verres

GUEST
A story of biodiversity in a glass

15

SCULPTURE / **Bois-relief**
SCULPTURE / **Wood-relief**



17

SPIRITUEUX
Polychromie mexicaine

SPIRITS
A mexican kaleidoscope

27

ARTISANAT
TRIPTYQUE BOISÉ

CRAFTSMANSHIP
WOODEN TRIPTYCH



28 **Cathédrale des mers**
A floating cathedral

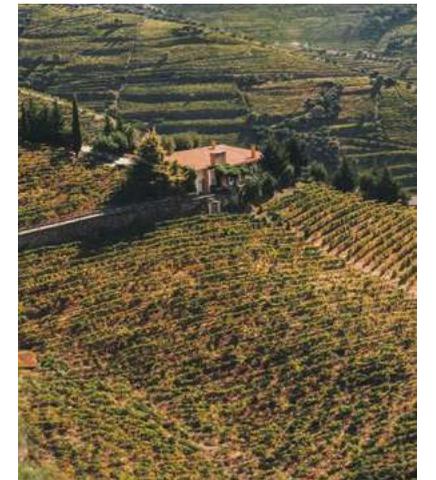
34 **Des nefs végétales à celles des chais**
From forest naves to the silence of the cellar

36 **Hommes, chênes et chaînes humaines**
People, oak, and the ties that bind

42

RECHERCHE ET INNOVATION
Bois neuf et eaux-de-vie de malt

RESEARCH AND INNOVATION
Using new oak in blended whiskies



48

PORTUGAL
41, les nuances d'un vin

PORTUGAL
41, the nuances of a wine



Une histoire de biodiversité dans nos verres

A STORY OF BIODIVERSITY IN A GLASS

Par Laurent Tillon

En me penchant sur le tonneau devant moi, je distingue une série de cernes étranges. Le trait de coupe de la scie a capté une portion de l'histoire de l'arbre dont sont issus ces merrains. Sur l'un d'eux, ces cercles ont beau être concentriques, ils sont tordus par endroits, écartés ou plus sombres à d'autres. Avec l'index, je suis chacun des traits pour tenter de remonter le temps tel que l'arbre le révèle.

If I look a little closer at the barrel in front of me, I can make out a series of unusual rings. The saw blade used to cut the tree and make these staves has captured and revealed part of its story to me. On one stave, the rings are perfectly concentric, while on others they are twisted, spaced, or darker in places. I can follow them with my finger and try to trace the history of this tree.



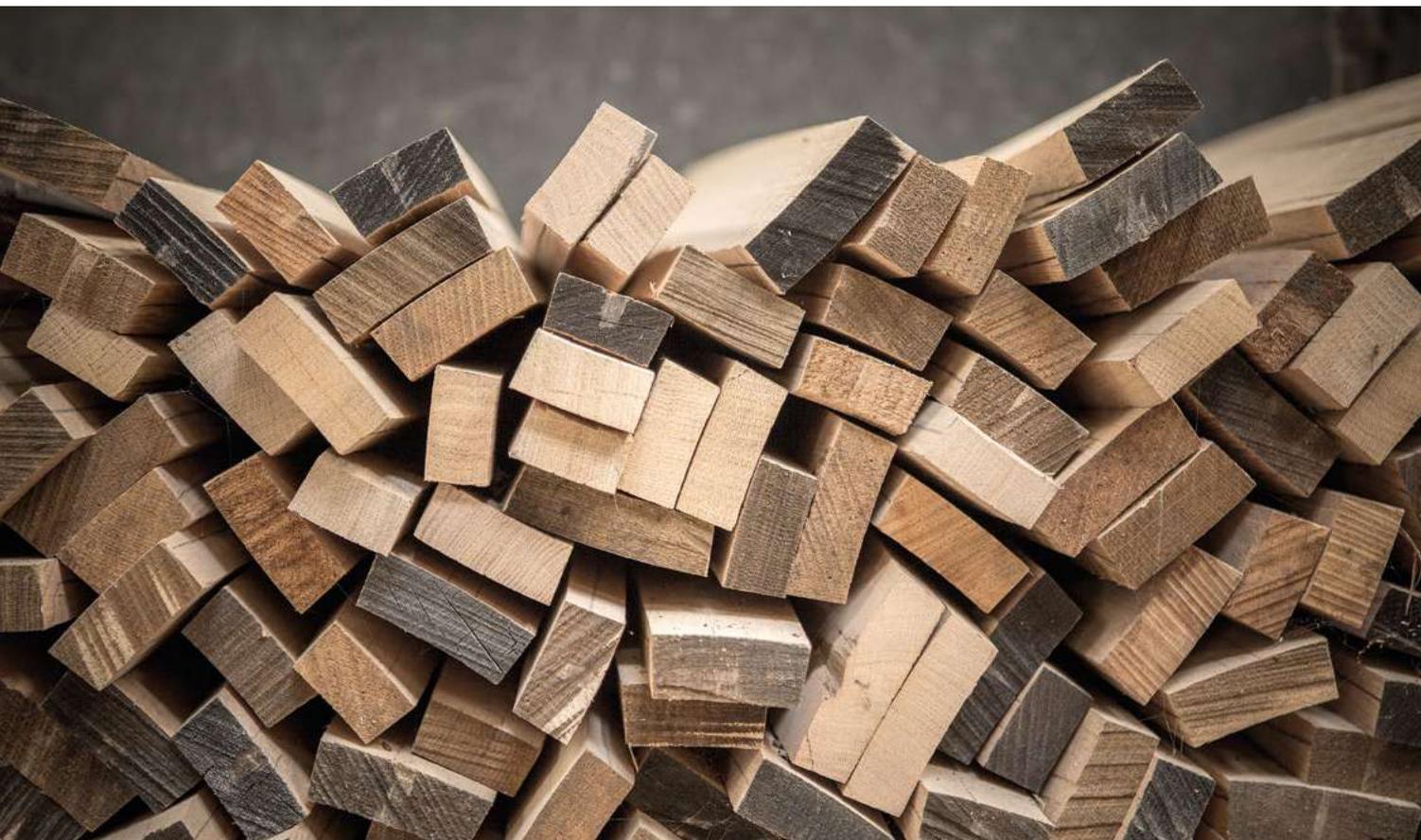
Chaque cerne raconte une aventure. En analysant ce bois, en imaginant qu'il provient du même arbre nous détenons une part de son histoire. Ce chêne est autobiographe. Une contrainte lors de sa croissance l'invite à modifier sa forme, à glisser le développement d'une branche dans des espaces ouverts vers la lumière si envoûtante pour ses feuilles. Cet appel photosynthétique se traduit par un "choix", vers un espace disponible. Année après année, l'arbre croît, grandit, grossit, ajoutant un nouveau cerne de croissance, par-dessus ceux des années précédentes. Parce qu'une pression s'est exercée, l'arbre réagit et s'adapte à la situation. Quand il pousse à côté d'autres, qu'il n'arrive pas à prendre sa place, ses branches sont étriquées, son bois doit se restreindre, limiter sa croissance corticale. Un manque d'eau cause la réduction du diamètre des vaisseaux conducteurs de sève et la difficile ascension des fluides le long du tronc. Là encore, les anneaux se resserrent. Il suffit que l'espace se libère, que l'eau soit plus abondante l'année suivante, pour que l'arbre en profite et qu'ils s'élargissent. Tels sont les événements narrés par le bois de cette barrique. Alors, je me tente à imaginer l'histoire de cet arbre. L'une des douelles retient mon attention. On y voit une série très rapprochée, à l'émergence d'une branche. Un premier rond d'un centimètre de diamètre, puis un deuxième qui l'entoure de quatre millimètres d'épaisseur seulement. Même chose pour les suivants, assez sombres. Suivent trois disques plus clairs, étroits d'un côté, bien plus larges de l'autre. Enfin, deux autres, étroits toujours du même côté, vraiment très larges de l'autre. Sur cette décennie, il semble que l'arbre ait développé un suppléant le long du tronc ou d'une branche maîtresse, dans l'espoir de conquérir un nouveau territoire dans l'air libre. Seulement, ce suppléant n'a pas eu immédiatement accès à la lumière convoitée, d'où ces cernes plus sombres et resserrés.

Each ring tells its own story. By analysing the staves, and by looking at them as part of the same tree, we can capture part of its history. Indeed, this oak is quite the autobiographer. Stress during growth caused it to change shape and push a branch out into the spaces open to the light, the source of growth and energy for its leaves. This call to photosynthesis led the tree to "choose" growth in one particular place. Year after year, the tree grows and thickens, adding a new growth ring around the existing ones. Every time stress or pressure is applied, the tree reacts and adapts to the situation. When it grows near other trees and can't spread out, its branches are thinner and the wood is constrained, reducing the growth on the bark layer. A lack of water reduces the diameter of the vessels which push fluids up the trunk. Here too, the rings appear closer together. If there is more space and more water the following year, the tree will take full advantage and grow. This is what the wood on this barrel tells us. Through these rings, I can try to conjure up the story of this tree. One of the staves in particular catches my eye. Here you can see a series of tightly packed rings, illustrating the emergence of a branch. The first is a centimetre across, and the second is just four millimetres wider. This is repeated for the next rings, which are quite dark in colour. Next come three paler discs, narrow on one side and wider on the other. Then two last ones, still narrow on this side but extremely wide on the other. Over this decade, it seems that the tree sent out an auxiliary along the trunk or main branch, in the hope of taking new ground in some free space. However, this branch could not immediately access the light it was seeking, and this made the rings darker and more tightly packed.



Puis, une libération. Une branche supérieure est-elle tombée? un arbre voisin a-t-il disparu? la branche a-t-elle suffisamment poussé pour que ses feuilles puissent directement lécher les premiers photons, et ne plus se contenter de la lumière grise due à la captation des photons salvateurs par le feuillage supérieur. Pour l'heure, cette hypothèse me convient mieux. Le bois a amorcé sa croissance latérale du côté où la lumière devenait accessible. La branche ou le tronc, a grossi. Après un certain temps, je détecte un resserrement, lié à une année seulement semble-t-il. Manque d'eau? autre chose? Je sais que certaines tentatives de ravageurs forestiers peuvent affecter la croissance des arbres. Les conditions printanières sont parfois idéales pour l'émergence massive d'insectes, telle la chenille du papillon tordeuse verte du chêne. Ce ver minuscule sort de l'œuf fin avril, exactement quand éclosent les bourgeons. Pénétrant dans le bourgeon ouvert, l'insecte dévore tout ce qui ne fait que se charger d'amidon, autrement dit, ce que l'arbre est en train de faire remonter des racines et du pivot vers les cimes pour la fabrication des feuilles. Une fois repue, la chenille arpente les branches pour rejoindre les premières feuilles dévorant leur tissu vert chargé en sucres en cette phase de croissance. Mais le chêne se défend. Dans les trente secondes qui suivent la percée du limbe de la feuille, les cellules affectées émettent une hormone, la traumatine.

Finally, it broke out into the light. Maybe an upper branch came down, or a neighbouring tree was removed. The branch had grown enough for its light to enjoy direct sunlight, no longer limited to the grey light filtering down through the foliage above. For now, this makes the most sense. The wood pushed its lateral growth in the direction of the newly-accessible light. Either the branch or the trunk thickened out. After some time, I can see a certain tightening, but only for a year. Maybe a lack of water? Or something else? I know that certain woodland pests can affect tree growth. Spring can often bring the ideal conditions for a mass emergence of insects, such as the caterpillar of the green oak moth. This tiny larva leaves its egg at the end of April, at the exact moment when the buds break. Entering the open bud, the insect eats everything that contains starch - in other words, everything that the tree is bringing up from the roots to grow leaves and climb further. Once it has had its fill, the caterpillar climbs the branches to reach the first leaves, devouring the green tissue loaded with sugar for growth. The oak is not defenceless, however. Within thirty seconds of an attack, the affected cells release a hormone called traumatine.



La “bien nommée” circule vers les cellules voisines qui comprennent et réagissent à l'intrusion. Alors s'opère une succession d'actions et de réactions entre l'arbre et la chenille. La feuille modifie sa concentration en potassium et en azote pour perturber la digestion de l'insecte, qui évacue les toxines en crottant. L'arbre augmente sa concentration en tannins, ces molécules très denses et complexes difficiles à déstructurer, pour rendre le limbe indigeste. Parce que la chenille n'est probablement pas seule, la feuille affectée doit prévenir les voisines. Pour ce faire, elle fabrique des molécules volatiles qui se dispersent dans l'air, et sont captées via leur feuillage par les arbres à proximité. La charge tannique augmente partout, circule jusque dans le bois, le colore là où la sève circule, dans le cerne en question, qui s'assombrit. Il suffit que le forestier ait laissé des arbres avec des cavités dans la même forêt, pour que des prédateurs de ces chenilles aient joué leur rôle en régulant ces insectes, permettant à l'arbre de reprendre sa croissance. La forme et la couleur des anneaux du bois traduisent cette aventure. À chaque verre de vin élevé en fût de chêne, c'est ce type d'histoire, riche de biodiversité qui est porté jusqu'à nos papilles.●

This aptly named chemical spreads to neighbouring cells, who recognise it and react to the invasion. A series of actions and reactions between the tree and the caterpillar is triggered. The leaf modifies its levels of potassium and nitrogen to disrupt the insect's digestion, which is forced to eliminate the toxins. The tree increases the concentration of tannins, these extremely dense, complex and resilient compounds, making the leaf harder to digest. And because this is probably not the only caterpillar, the affected leaf must alert its neighbours. To do this, it produces volatile molecules that are released into the air and are captured by the leaves of nearby trees. The tannic load increases everywhere, even in the wood, changing the colour of the sap and darkening the ring. The forester merely needs to leave trees with cavities available in the forest, providing a home for the caterpillars' natural predators. They will regulate these pests and the tree will return to growth. This story is written in the shape and colour of these tree rings. You are told a story like this every time you drink a barrel-aged wine, a tale of biodiversity in a glass. ●



Biologiste et ingénieur forestier à l'Office national des forêts (ONF), Laurent Tillon est spécialiste de l'écologie des chauves-souris. Il étudie les écosystèmes et les relations entre les espèces animales et les arbres pour intégrer les enjeux de biodiversité à la gestion forestière. Depuis 2020, il est conservateur bénévole d'un site à chiroptères qu'il a découvert durant l'adolescence pour le Conservatoire d'espaces naturels du Centre Val-de-Loire. Il est l'auteur de “Et si on écoutait la nature?” (2018), “Être un chêne” (2021), et “Les Fantômes de la nuit, des chauves-souris et des hommes” (2023).

A biologist and forestry engineer for the National Forestry Office (ONF), Laurent Tillon specialises in bat ecology. He studies the ecosystems and relationships between the animal species and trees in order to integrate biodiversity into forest management. Since 2020, he has worked to preserve a bat habitat he discovered as a teenager, as a volunteer on behalf of the Natural Space Conservatory in Centre Val-de-Loire. He is also the author of “What if we listened to nature?” (2018), “Being an oak” (2021) and “The ghosts of the night, of bats and men” (2023).

Le pacanier de Jefferson

JEFFERSON'S PECAN

Pour le Château Carbonnieux, les artisans de la Maison Demptos se sont essayés à un exercice tonnelier jusqu'ici inédit.

The artisans at Demptos have crafted a very specific barrel for Château Carbonnieux, the only one of its kind.





Unique en son genre ! Nous voilà face à ce que l'on pourrait qualifier d'objet tonnelier non identifié, une barrique, certes, mais d'un type particulier. À la différence de ses voisines sagement alignées aux chais, son objet est autre que de préparer le millésime à venir en accompagnant la maturation des grands vins de Château Carbonnieux. Avec elle, tout est mystère. Ce que goûtera le lot de sémillon qu'on lui a confié, suscite la curiosité. Œnologues, vigneron, maîtres de chais, personne ne se hasarde au moindre pronostic. On ignore même si le vin qu'elle livrera sera digne d'être bu. Mais cela importe peu puisque son rôle n'est pas là.

One of a kind! We're looking at something truly new - a barrel, for sure, but not as we know it. Unlike its neighbours, waiting patiently in the cellars, this barrel is destined for more than just preparing next year's vintage and laying the foundations for Château Carbonnieux's most elegant wines. This is something far more mysterious. The sémillon it will contain will certainly raise a lot of questions. Nobody can say what the future will hold, not oenologists, vintners, or cellarmasters. We can't even be sure the wine will be drinkable at all. But this is beside the point as its purpose is different.

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Une barrique à part faite d'un autre bois

À l'œil, déjà, ses veines rouge-oranger laissent paraître sa différence sans pour autant révéler son essence... Pour qui ne le sait pas, difficile de deviner que c'est dans la grume d'un pacanier que ses douelles ont été façonnées. Son bois lui vient en effet d'un arbre originaire d'Amérique du Nord mais grandi en terroir bordelais pour devenir l'emblème de ce domaine de Pessac-Léognan.

Une barrique mémoire créée pour dire l'histoire

Celle d'un homme d'Etat, Thomas Jefferson offrant à Carbonnieux, en 1788, le premier pacanier planté sur le sol européen. Agronome et botaniste passionné, il aurait ainsi cherché à tester l'acclimatation de cette espèce aux conditions locales. Celle des années écoulées et de plus de deux siècles pendant lesquels, cet arbre majestueux a trôné dans la cour de la propriété pour en devenir le symbole jusqu'à ce qu'un coup de vent en décide autrement, et l'emporte en septembre 2022. Celle d'un renouveau avec l'arrivée, quelques mois après cette chute, d'un nouveau pacanier, planté en lieu et place du premier, par l'ambassadrice des États-Unis en France, en souvenir du grand arbre et, au nom de l'amitié transatlantique.

Une barrique témoin d'une longue complicité

Ce fût vient rappeler les années de collaboration entre Château Carbonnieux et la Tonnellerie Demptos, née peu de temps après la plantation de ce fameux pacanier. Depuis, les artisans des ateliers de Saint-Caprais-de-Bordeaux n'ont cessé d'accompagner l'élevage des vins de ce grand cru classé de Graves. Pour marquer ce compagnonnage, c'est à ces mêmes tonneliers que le bois du grand pacanier a été confié. Plus noueux, lourd et dense à travailler que le chêne français, à l'atelier, les hommes ont ajusté gestes et savoir-faire pour livrer cette barrique historique.

Dans quelques temps, les papilles des dégustateurs diront, si en plus d'être unique, cette barrique en pacanier présente au-delà de son intérêt historique et mémoriel, quelques qualités organoleptiques. •

This is a unique barrel, made from a very different wood

The red-orange veins in the wood make it clear that this is no oak... If you didn't already know it, you'd be hard pressed to guess that this barrel's staves are made from pecan wood. This tree is native to North America but was grown in Bordeaux, becoming the symbol of this Pessac-Léognan estate.

This barrel is a vehicle for memory, to tell a story

A story of the statesman Thomas Jefferson, who in 1788 gifted Carbonnieux with the first pecan ever planted on European soil. A passionate agronomist and botanist, he wanted to see whether this species could become acclimated to local conditions. A story of a majestic tree which stood over the estate for more than two centuries until a gust of wind felled it in September 2022. And a story of a new arrival, a few months later, of a new pecan planted where the old one once stood, by the US ambassador to France in memory of the great tree and on behalf of true transatlantic friendship.

This barrel is the symbol of cooperation and trust

It reflects the many years of collaboration between Château Carbonnieux and Demptos, which first took root shortly after the legendary pecan was planted. Since then, the artisans working in Saint-Caprais-de-Bordeaux have consistently been there to help age these Grand Cru wines from Graves. To mark this long friendship, the château entrusted the wood of this great pecan to these same coopers. Knottier, heavier, and denser than French oak, the craftsmen had to adapt their skills and techniques to craft this historic barrel.

In time, tasters will discover whether this unique barrel can offer more than just its history and memory to the Château and bring some new flavours and aromas to the wine. •



MAXIME PERROLLE

Bois-relief

WOOD-RELIEF

“ DÉROULER LE COPEAU, DÉCOUVRIR LES CERNES,
SENTIR LES PARFUMS SE RÉVÉLER,
C’EST LIRE L’EMPREINTE QUE LE TEMPS
A DÉPOSÉE SUR L’ARBRE ”

À travers le tournage sur bois, Maxime Perrolle explore le lien entre l’arbre et son essence : jeux de lumières, de formes et effets de textures avec cette juxtaposition d’œuvres du sculpteur.

Using woodturning techniques, Maxime Perrolle explores the connection between the tree and its species: play on light, shape and textural effects with this juxtaposition of the sculptor’s works.





Polychromie mexicaine

A MEXICAN POLYCHROMY

Boisson nationale ancrée dans une tradition ancestrale,
la tequila invite à un voyage sensoriel haut en couleurs et en saveurs.

A national drink deeply rooted in ancient tradition,
tequila offers a sensory journey steeped in colour and flavour.



Des flancs du volcan Jalisco aux plaines et vallons du Rio Grande, l'agave tequilana tapisse les paysages de l'est mexicain de cet "azul" si particulier.

From the slopes of the Jalisco volcano to the plains and valleys of the Rio Grande, agave tequilana carpets the eastern Mexican landscape in this very distinctive shade of "azul" blue.

Tout commence avec ce "bleu-vert" caractéristique. Des flancs du volcan Jalisco aux plaines et vallons du Rio Grande, l'agave tequilana tapisse les paysages de l'est mexicain de cet "azul" si particulier. Véritable signature de ces territoires, les alignements de ses bouquets cactés s'étirent à perte de vue pour sculpter un décor incomparable aux aires d'appellation du fameux nectar. La patience est de mise. Sept à huit ans sont nécessaires au végétal pour atteindre sa pleine maturité et livrer toute sa saveur. *"C'est bien simple, les plus patients obtiennent les meilleures plantes,"* explique Enrique de Colsa, maître distillateur à la tête de la Tequila Don Julio pendant plus de 20 ans. *"Ensuite, le sol doit se régénérer pendant au moins deux ans, ce qui explique qu'haciendas et producteurs locaux favorisent la location de terres et l'achat de plantes rigoureusement sélectionnées plutôt que l'acquisition de surfaces agricoles."* Il s'agit surtout de savoir *"faire parler les terroirs,"* souligne-t-il. Les plus habiles en la matière aboutiront aux spiritueux les plus subtils. Sélectionnant les nuances de telle ou telle parcelle, ils façonnent leurs arômes en un exercice aux nombreuses variables.

Everything starts with this iconic "blue-green" colour. From the slopes of the Jalisco volcano to the plains and valleys of the Rio Grande, agave tequilana carpets the eastern Mexican landscape in this very distinctive shade of "azul" blue. The rows of cactus stretch off into the horizon, sculpting an incomparable landscape to match the spirit for which the region is famed. Patience, however, is required. It takes seven to eight years for the plant to reach full maturity and develop its full flavour. *"It's very simple: the more patient you are, the better your plants are,"* explained Enrique de Colsa, master distiller and head at Tequila Don Julio for more than 20 years. *"After this, the soil needs at least two years to regenerate. This is why haciendas and local producers prefer to lease land and buy carefully selected plants rather than invest in farmland themselves."* In particular, it's all about *"getting the land to speak"* Enrique de Colsa added. The most talented distillers produce the most subtle spirits. By selecting nuances from this plot or that plot, they play with the variables to craft the particular aromas they want.



Pluviosité, dénivelés, composition des sols et températures impriment aux deux grands terroirs mexicains un profil distinct. En plus d'une belle minéralité, les plantes cultivées à l'ouest, dans la vallée de la Tequila, offrent un nuancier de verts: notes herbacées, artichaut, olive... À l'éclat de ce terroir occidental, répond la rondeur du terroir oriental, implanté sur les hauteurs, et caractérisé par des notes de miel et caramel assorties de nuances florales. Onctuosité et douceurs acidulées, il se dégage de la cuisson de l'agave bleu, et de la première étape de sa transformation, de délicates effluves. On parle de conversion car c'est à la vapeur d'eau qu'est chauffé son cœur pour en retirer l'amidon. Toujours à l'aide d'eau, mais sous sa forme liquide, le producteur lave la plante en la pressant pour en extraire le jus. Suivent la fermentation et une double distillation pour obtenir une boisson incolore d'une teneur alcoolique de 54%.



The rainfall, altitude, soil composition and temperature give the two major Mexican tequila areas their own distinct profile. In addition to a specific mineral side, plants grown in the west (in Tequila valley) offer up a palette of greens: herbal notes, artichoke, olive, and more. Brightness on the west side and, roundness on the east side. As such, the higher eastern side gives rounder spirits, characterised by notes of honey and caramel supported by a floral backbone. The tequila gets its richness and sweet tartness from the agave cook, and its delicate aromas are created at the first step: the blue agave cooking step. This is the conversion step, when steam penetrates the heart of the plant to extract the starch. From steam to liquid: the producer then uses water to wash the plant, pressing it to extract the juice. Next comes the fermentation and double distillation, producing a colourless drink with an alcohol content of 54%.



Cristaline, d'un jaune pâle, dorée, ambrée, bronze, cuivrée... Le prisme de la robe de tequila, souvent parsemée de reflets mordorés, suit les variations d'une palette plus ou moins sombre et intense selon les durées de vieillissement et la nature du contenant utilisé. Transparente, la blanche, ou *tequila blanco* s'apparente visuellement à de l'eau. C'est la seule à être mise en bouteille et commercialisée immédiatement après sa production. La *reposado* séjourne entre deux et neuf mois dans des cuves de bois d'une contenance supérieure à 600L, tandis que l'*añejo* repose neuf mois en contenant de 600L. Pour obtenir la *joven*, on mêle la *tequila blanco* à la *reposado*.

À l'autre bout du nuancier, reconnaissable à ses teintes profondes allant parfois jusqu'aux bruns foncés, la plus prisée se nomme *extra añejo* car elle vieillit au moins 36 mois en fûts. Pour composer son précieux breuvage, le maître distillateur s'appuie sur une triple sélection jouant sur le niveau de maturité de l'*agave tequilana*, la nature du terroir l'ayant porté et le choix d'un bois spécifique pour l'élevage. Selon le fût retenu, il imprènera sa boisson des arômes d'un tonneau ayant accueilli cognac, bourbon ou encore whisky.

Ranging from crystal clear through pale yellow to the darkest shades of copper and pink brown, the golden hues of tequila reflect the time spent ageing and the type of container used to age the drink. Transparent *tequila blanco* looks just like water. This is the only tequila to be bottled and sold immediately after production. *Reposado* spends between two and nine months in wooden barrels of at least 600L, while *añejo* spends at least nine months in a 600L container. To get *joven* tequila, the *blanco* tequila is mixed with the *tequila reposado*.

At the other end of the spectrum, recognisable for its deep colour that can run all the way to dark brown, the coveted *extra añejo* is barrel-aged for at least 36 months. To craft this precious spirit, the master distiller has three choices to make: he first plays on various levels of the *agave tequilana's* maturity, the type of terroir on which it grew, and the wood used to age the tequila. Depending on the selected barrel, he can instil the aromas of a barrel used to age cognac, bourbon, or even whisky.

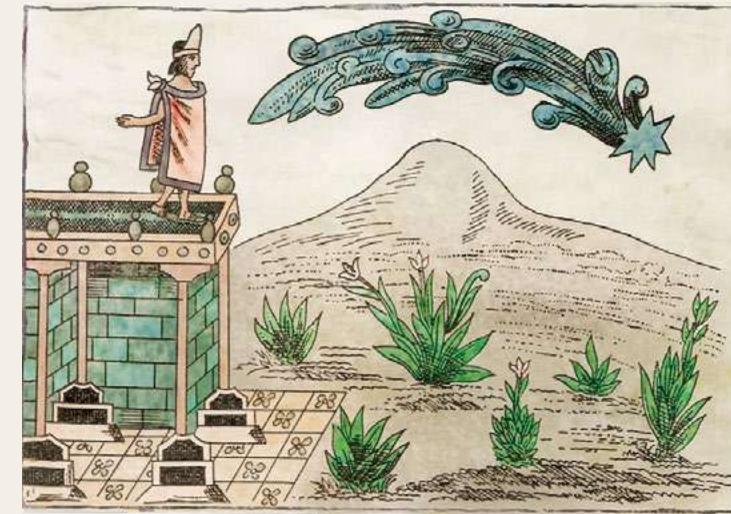


Loin du cliché du ranchero, popularisé par les films des années 40, buvant sa tequila sel et citron vert en main, c'est seules, sans autre ajout qu'un ou deux glaçons que s'apprécient les grandes tequilas. Saveurs élégantes et crémeuses évoquant la vanille, le caramel et la cerise, pour l'une, arômes fruités, finement boisés et épicés accompagnés de notes d'agave cuit, pour l'autre, ou encore de poivrons rouges, de fruits tropicaux et de poivre noir... La dégustation des meilleures liqueurs invite à un voyage sensoriel aux multiples variations. Elle révèle un degré de raffinement semblable à celui des meilleurs whiskys, comme des vins de grands millésimes. Objet d'un engouement planétaire, la tequila, dans ses propositions les plus haut-de-gamme, s'arrache à des prix pouvant atteindre plusieurs milliers d'euros. Cette exigence et cette attention portées aux moindres détails se retrouvent jusque dans ses flacons qui s'apparentent pour certains à de véritables oeuvres d'art aux couleurs intenses et aux formes d'inspirations variées. •



→ Article réalisé avec le concours d'Enrique de Colsa, maître distillateur et producteur.
Article written with the help of Enrique de Colsa, master distiller and producer.

Unlike the rancheros of 1940's Hollywood movies, drinking tequila slammers with lime and salt, great tequilas are best sipped with nothing more elaborate than one or two ice cubes. These reveal elegant and creamy flavours of vanilla, caramel and cherry here, fruity, delicately woody and spicy there, or even red pepper, tropical fruits and black pepper... The finest tequilas are a journey through a changing sensory landscape. They are as refined as the best whiskies, or wines of legendary vintage. Tequila is now a highly coveted commodity, with bottles selling for thousands of euros. This attention to detail is reflected in the bottles too, whose intense colours and vivid shapes make them works of art in their own right. •



A BIT OF HISTORY

UN PEU D'HISTOIRE

La tequila est née au XVI^e siècle à la faveur des conquistadors, premiers à distiller la plante cuite pour renforcer sa teneur en alcool. Pourtant, ses racines remontent aux siècles préhispaniques et aux premiers peuples indigènes déjà consommateurs de boisson à base d'agave fermenté. Fruit du hasard, la tequila serait née d'un éclair heureusement dirigé sur un agave ayant cuit sa sève pour offrir un élixir reçu par les Aztèques comme un cadeau des dieux...

Tequila first came about in the 16th century, when the conquistadores were the first to distil the cooked plant to increase its alcohol content. Its roots can be traced further back, however, to pre-Hispanic times when indigenous people were already drinking a fermented agave drink. It is said that lightning struck an agave, cooking its sap and offering the Aztecs a delicious elixir considered a gift from the gods...

POT STILL AND BLUE AGAVE

ALAMBIC ET AGAVE BLEU

Tequila et mezcal portent haut les couleurs du Mexique en dehors de ses frontières. Ces boissons symboles se différencient par leurs terroirs d'origine, comme leur processus de fabrication. Jusqu'à 30 variétés d'agave peuvent être utilisées pour la composition du mezcal. Celle de la tequila exige une teneur d'au moins 51% de sucre d'agave bleu, la tequila haut-de-gamme affichant 100%. La tequila est distillée en alambic de cuivre au moins deux ou trois fois, tandis que le mezcal s'obtient par simple distillation en cuve. Tequila and mezcal are some of Mexico's best-known ambassadors. These iconic drinks differ by their place of origin, and by how they are made. Up to 30 varieties of agave can be used to create mezcal. Tequila requires at least 51% blue agave sugar, and the very best 100%. It is distilled in a copper pot still at least two or three times, while mezcal is distilled just once in a pot.

Qu'on les destine à magnifier de grands vins, reconstruire des navires anciens ou des charpentes patrimoniales, ces spécimens uniques, héritage de nos ancêtres, doivent leur rareté à leurs soins attentifs. Inscrits dans une temporalité dépassant de beaucoup une vie d'homme, ces grands arbres devenus bois d'œuvre prêtent leur concours à de grandes réalisations.

Whether destined to age the finest wines, rebuild ancient ships or repair world heritage sites, the rarity of these unique specimens stems from the painstaking care and attention paid to them. The legacy of our ancestors, these massive trees live for several generations before bequeathing their wood for our grandest designs.

TRIPTYQUE BOISÉ

WOODEN TRIPTYCH

**Cathédrale des mers / Des nefs végétales à celles des chais
/ Hommes, chênes et chaînes humaines
A floating cathedral / From forest naves to the silence
of the cellar / People, oak, and the ties that bind**

27

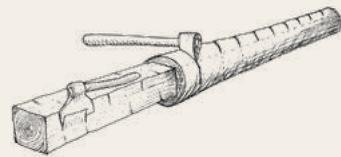


Cathédrale des mers

A FLOATING CATHEDRAL

L'Hermione, frégate symbole de la fin du XVIII^e siècle, renaît à l'identique au cours d'un ouvrage s'étirant sur 17 années où le bois est au centre de tout. The Hermione, a legendary frigate built at the end of the 18th century, has been restored to her former glory following a 17-year restoration in which wood played a pivotal role.

MOTS ET GESTES



HEW

ÉQUARRIR

Geste ancestral consistant à dégrossir une bille de bois afin d'obtenir les formes d'un parallélépipède rectangle.

To cut a large piece out of wood in a rough way, to form a rough rectangular prism.



BROADAX

DOLOIRE

Outil du charpentier comme du tonnelier, cognée à taillant droit, à large lame plane dont le tranchant n'a qu'un seul biseau, oblique par rapport au manche court et un peu courbé, servant à aplanir, dresser et unir les pièces de bois.

A tool used by carpenters and coopers, which cut straight with a wide flat blade with a single bevel, set obliquely to the short, slightly curved handle. It is used to plane, straighten, or harmonise pieces of wood.

EDGETOOL MAKER

TAILLANDIER

Artisan, ouvrier qui fabrique les outils et instruments tranchants en fer utilisés notamment en charpente et menuiserie. Pour le chantier de Notre-Dame, les forges de taillanderie ont façonné 66 doloires.

Artisan who makes metal cutting tools and instruments, used primarily for building and carpentry. For the Notre-Dame reconstruction site, the edgetool forges were used to make 66 broadaxes.



EPURE

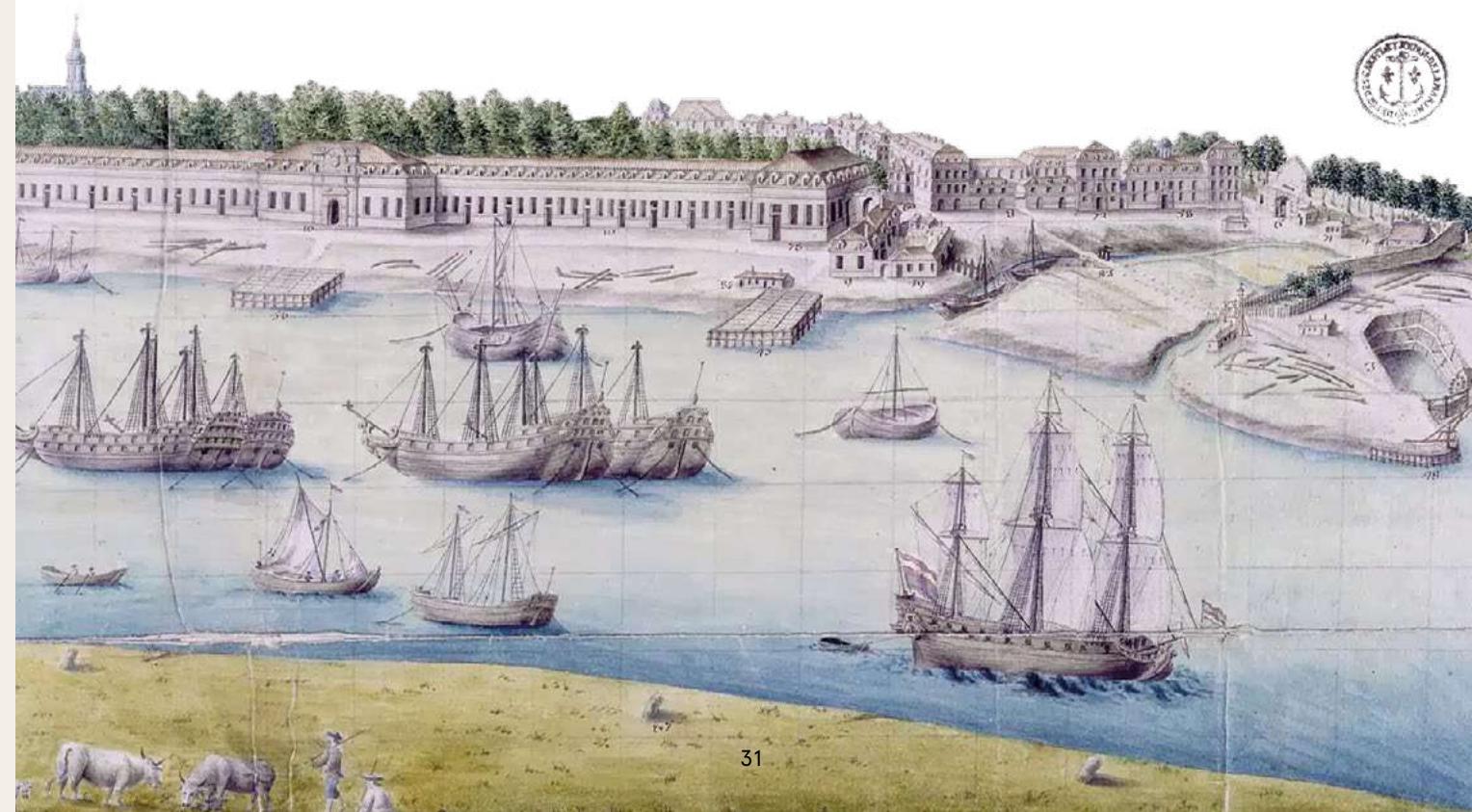
ÉPURE

Savoir-faire ancestral, classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, consistant à poser les bois sur un dessin reproduisant au sol à l'échelle 1 les différentes faces d'un édifice.

An ancient skill, listed as immaterial cultural heritage, consisting of placing wood on a 1:1 scale floor drawing of the different sides of a building.

Véritables fourmilières, c'est ainsi qu'il faut se figurer les arsenaux du XVIII^e. Haut lieu de la construction navale, Rochefort ne déroge pas à la règle. Le chantier des bords de Charente vit au rythme de ses ateliers, des cris des hommes s'interpellant, des voix de stentor des donneurs d'ordre cherchant à couvrir les bruits des ouvriers au travail et du fracas de leurs outils façonnant la matière. Charpentiers, forgerons et même bagnards, ils sont 400 à œuvrer, munis d'une hache, d'une masse ou encore d'un marteau pour les premiers, les derniers étant relégués aux tâches les plus ingrates de manutention. Puisqu'ici à l'époque, tout ou presque se fait à bras et à mains d'hommes. Pour satisfaire les besoins du Royaume de France, les cadences sont soutenues, voire infernales, et les navires, comme chacune de leurs pièces se fabriquent en série! Alliant la puissance du nombre, l'optimisation des procédés à la disponibilité de la matière première en bois, les constructeurs de la fin du XVIII^e siècle étaient en mesure de faire sortir des ateliers français, alors en pleine effervescence, pas moins de 13 frégates entre 1777 et 1780. Quittant Rochefort en 1779 après une seule année de construction, l'Hermione prenait la mer pour servir la flotte française face à la Royal Navy.

The arsenals of the 18th century were hives of activity. Rochefort, one of the shipbuilding capitals of the time, was no exception. This dockland sat on the banks of the Charente, moving to the rhythm of its shipyards. The commands of the foremen fought for supremacy with the shouts of the workers and the clash of their tools. No fewer than 400 carpenters, blacksmiths and convicts laboured on these sites, wielding axes, sledgehammers and hammers for the most fortunate, the later being relegated to the lowest and most manual tasks. In these days, almost everything ran on pure elbow grease. The demands of the French Kingdom were relentless, driving the workers harder and faster to roll out ships like parts on a production line. Using their power in numbers, optimised processes and readily available wood, shipbuilders at the end of the 18th century managed to float no fewer than 13 frigates between 1777 and 1780. Hermione set sail from Rochefort in 1779 after just a year in the shipyards, joining the French fleet to take on the Royal Navy.



Échouage, capture, bataille navale, la carrière de ces cathédrales des mers était vite faite et durait en moyenne 12 années. Celle de l'Hermione épouse une destinée à part. Commencée avec panache en menant le marquis de La Fayette porter un soutien décisif aux colonies anglaises d'Amérique, son histoire se termine en 1793 par un naufrage au large du Croisic pour mieux renaître 200 ans plus tard. Retrouvée par un plongeur passionné d'archéologie, l'épave suscite d'emblée un vif intérêt. Ancre, gouvernail et canons, ses vestiges à peine remontés des eaux attirent nombre de curieux. De cette vague d'engouement germent l'idée puis le projet un peu fou d'une reconstruction à l'identique.

Il faudra 17 ans aux hommes d'aujourd'hui pour redonner vie et forme à la frégate symbole de la guerre d'indépendance. Bien qu'aides par la technologie, notamment pour le calcul de résistance des ouvrages ou la manutention automatisée, les charpentiers se heurtent à des écueils inconnus de leurs aînés et, en premier lieu, à la question de l'approvisionnement en bois. Transport, commerce et force militaire, au XVIII^e la flotte est essentielle. Aussi, les puissants s'attachent-ils à rendre la matière première disponible en quantité suffisante. À la fin du XX^e siècle, quand débute l'histoire de cette renaissance, les choses ont bien changé. Il faudra près de dix ans à la Maison Asselin, mandatée pour mener à bien ce grand œuvre, pour échantillonner et sélectionner les arbres bicentenaires nécessaires à ce travail. À ces chênes, s'ajoutent aussi une sélection de résineux servant pour édifier la mâture et les ponts gaillards.

Pour commencer, comme le bois de tonnellerie et de charpente, le bois de marine ne tolère pas l'aubier. Cette partie plus récente de la grume, encore tendre et poreuse ne peut convenir à la construction maritime. Pour façonner ses navires, l'homme de l'art recherche des chênes spécifiques, appelés tors, dont les formes arrondies correspondent aux courbes des différentes pièces du navire. Du fait de la nécessité de respecter le fil du bois au sciage, il faut quasiment un arbre pour une pièce.



Between naval battles, grounding and capture, these floating cathedrals had short careers, lasting an average of just 12 years. Hermione's story, however, was a little different. Starting strong, she carried the Marquis de La Fayette and brought decisive support to the English colonies in America, and ended in 1793 with a shipwreck off the coast of Le Croisic before being reborn two centuries later. Discovered by a diver with a passion for archaeology, Hermione soon attracted attention. As soon as the anchor, rudder and cannons came to the surface, the ship caused a sensation. From this initial wave of enthusiasm came the wild idea to rebuild Hermione exactly as she was.

It would take 17 years, but she is now back to her former glory and a shining symbol of the War of Independence. While they had the benefit of today's technology, in particular to calculate resistance or automate handling of heavy loads, the carpenters found themselves beached on unfamiliar ground: first and foremost, where to source their wood. In the 18th century, the naval fleet was the backbone of the country's transport, trade and military strength. This made a ready supply of raw materials a key priority for the powers that be. At the end of the 20th century however, things had changed. It would take almost ten years for Asselin, contracted to complete this historic project, to sample and select the bicentennial oaks needed for this restoration. On top of these, they needed to select the resins used to craft the masts and foredecks.

First, and just like oak barrels and architecture, maritime craft cannot be built from sapwood. This young wood is still soft and porous, and is completely unsuitable for maritime structures. To build ships, specific oaks were sought. These "tors" pieces were selected according to their shape, matching as closely as possible to the curves of the various parts of the ship. As the mills were required to follow the grain, it took almost an entire tree for each part.



Jeunes et anciens, compagnons expérimentés et nouveaux venus, sur le chantier moderne de l'Hermione, les hommes d'aujourd'hui ne sont pas plus de douze. S'appuyant sur des outils contemporains, ils reprennent pour l'essentiel gestes et procédés anciens : tracé au sol à l'échelle 1 pour l'épure, piquage, lignage, taillage et assemblage. Pour être certains de l'exactitude de l'ouvrage, ils se réfèrent aux tableaux du maître de construction du XVIII^e, Henri dit Chevillard l'aîné. Ils vont également consulter les copies de la frégate Concorde, un des "sister ships" de l'Hermione, capturé par les Anglais. Ces derniers ayant pour habitude de relever et conserver le plan de leurs prises de guerre, les bâtisseurs modernes ont pu les consulter. En mêlant ces deux sources, impossible de se tromper! L'Hermione renaîtra de ce chantier à part qui livre de nombreux enseignements. *"Par le volume de ce chantier, comme par sa complexité, nous avons énormément appris,"* conclut François Asselin ajoutant qu'il restera surtout de cette extraordinaire aventure *"la fierté du devoir accompli, une fierté collective, celle d'avoir réussi l'exploit de construire le plus grand bateau en bois navigant au monde."* •

Young and old, experienced and novice, there were no more than twelve workers on the Hermione shipyard for this project. Using contemporary tools, they applied period techniques and processes: a 1:1 scale tracing on the ground for the plan, drilling, lining, cutting, and assembly. In an effort to reproduce the ship exactly as she was, they used the diagrams drawn up by the master shipman of the 18th century, Henri Chevillard L'Aîné. They also consulted copies of the Concord frigate, one of Hermione's sister ships captured by the English. The Royal Navy drew up plans of the ships they captured and preserved them, allowing modern shipbuilders to consult them. With these two sources in hand, the coast was clear! Hermione rose from oblivion in this shipyard, a lesson in history and craftsmanship. *"Due to the sheer volume of this project and its complexity, we have learned so much",* said François Asselin. What he would take away from this extraordinary adventure was *"the pride of a job well done, pride at working together, and pride at building the world's largest wooden sailing ship."* •

Hommes, chênes et chaînes humaines

PEOPLE, OAK, AND THE TIES THAT BIND

Fraternité et excellence sont les maîtres-mots de la reconstruction de Notre-Dame de Paris, une aventure où s'exprime le meilleur de la nature et de l'humanité.
Brotherhood and excellence: these are the two pillars of the reconstruction project for the Notre-Dame cathedral in Paris, a project which is bringing out the best in nature and in humanity.



1000 compagnons, artisans d'art et encadrants œuvrant à Paris et dans toute la France, 2000 chênes, 1000 m³ de pierres, plusieurs milliers de tonnes d'échafaudages et 340 000 donateurs issus de 150 pays. L'exceptionnel et l'hyperlatif sont la norme s'agissant de ce chantier qualifié *“d'ouvrage charpentier le plus beau jamais réalisé de vie d'homme”* par Julien Le Bras, Président directeur général de Le Bras Frères. Une fois résolues les grandes questions posées immédiatement après les ravages de l'incendie et relatives à la disponibilité de la ressource en chênes et en compétences humaines, c'est unis que les hommes se sont mis à la tâche. Arbres exceptionnels, assemblages charpentiers complexes, savoir-faire ancestraux et puissance de calcul moderne, pour cette restitution à l'identique dans des délais si serrés, l'union était requise et le vivant au centre de tout.

Quatre entreprises¹ d'ordinaire concurrentes se sont rassemblées en groupement pour reconstruire la charpente de la flèche. Mêlant compétences et expertises, *“échangeant leurs bonnes pratiques et savoir-faire”*, ensemble, elles se sont mises au travail. Gommant différends et différences, elles se sont attelées à la tâche pour rebâtir les charpentes de la nef, du chœur et de la flèche et rendre à la cathédrale son accès au ciel!

“Avant de tracer le premier trait de crayon, de donner le premier coup de scie, la responsabilité est immense,” explique Julien Le Bras. *“Pour faire baisser la pression nous avons imaginé un système de relais où le charpentier n'est jamais seul.”* Épaulés par les leurs, meilleurs ouvriers de France, compagnons et apprentis se sont aussi appuyés sur l'expertise de leurs aînés. S'inscrivant dans une longue chaîne de transmissions, les bâtisseurs d'aujourd'hui ont repris les marquages de leurs prédécesseurs. Recherches historiques, lecture de charpentes existantes, contemporaines de la flèche imaginée au XIX^e par Viollet-le-Duc, leur ont permis de conforter leurs hypothèses et achever, en mars 2023, après 20 000 heures de travail, la première section de cet édifice.

1000 craftsmen, artisans, and supervisors working in Paris and across France, 2000 oaks, 1000 m³ of stone, several thousand tonnes of scaffolding and 340,000 donors from 150 countries. The exceptional has become the everyday on this site, described as *“the greatest example of carpentry ever crafted by mankind”* by Julien Le Bras, the CEO of Le Bras Frères. Once the biggest questions were answered in the aftermath of the fire about the availability of the project's resources (in terms of both oak and men), the teams came together and got to work. Exceptional trees, complex carpentry, ancestral expertise and modern calculating power came together to restore the cathedral to its former glory at speed. Unity was key, and people were kept at the heart of the project.

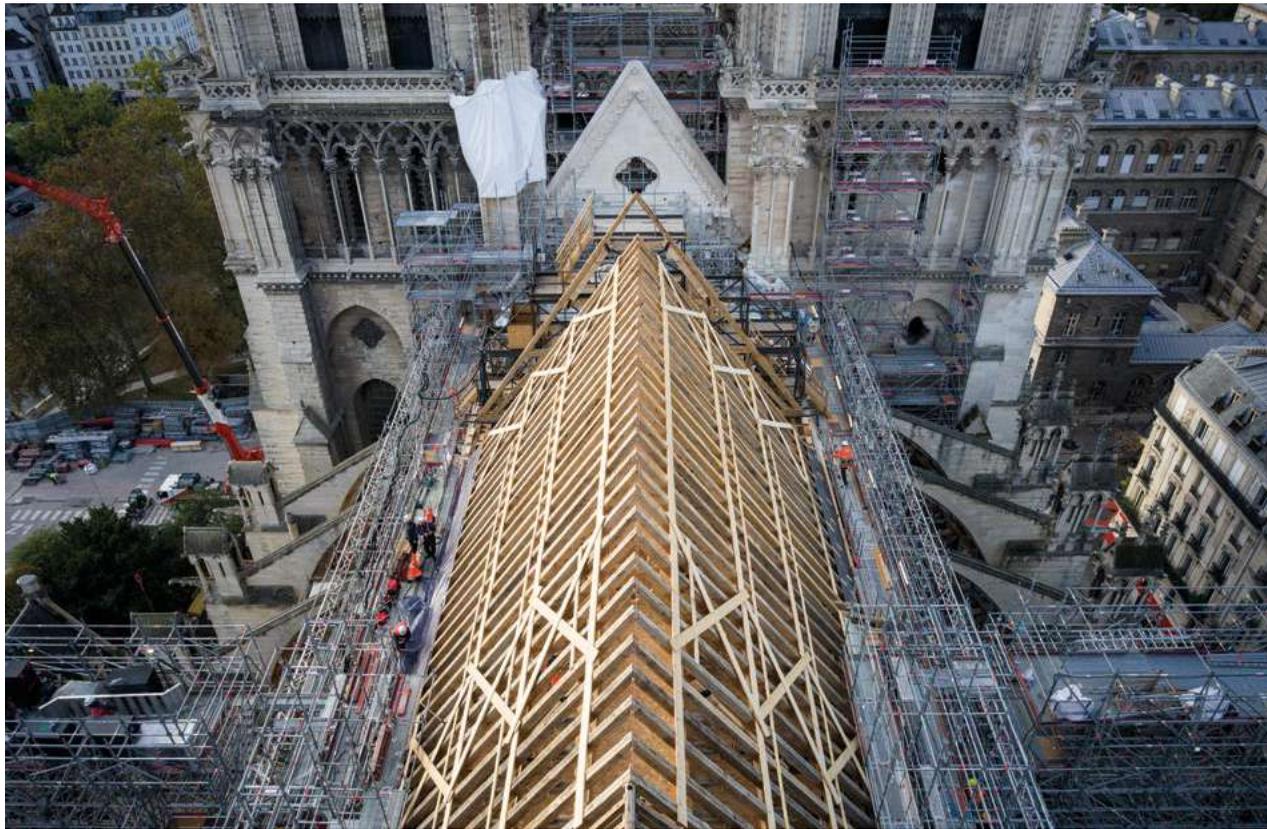
Four companies¹ who would normally be fierce competitors were brought into a single team to rebuild the structure of the spire. Ready to share their skills, expertise and practices, they got to work. They set their differences aside to tackle the project and rebuild the structures of the nave, the choir and the spire, allowing the cathedral to reach to the heavens once again!

“The responsibility is enormous, before you even pick up a pencil or a saw,” explains Julien Le Bras. *“To reduce the pressure, we put together a relay system, so the carpenter is never alone.”* With the support of the country's finest artisans, journeymen and apprentices learned from the experience of their elders. The latest in a long line of master craftsmen, the builders of today based their work on that of their predecessors. Using historical research and analysis of existing structures built at the same time as Viollet-le-Duc's 19th-century spire, they established a solid foundation for their plans and, in March 2023, completed the first section after 20,000 hours of work.

→ ¹ Le Bras Frères (Meurthe-et-Moselle) mandataire, Asselin (Deux-Sèvres), Cruard Charpente (Mayenne) et MdB Métiers du bois (Val-de-Marne).
Le bras Frères (Meurthe et Moselle) project leader, Asselin (Deux Sèvres), Cruard Charpente (Mayenne) and MdB Métiers du Bois (Val-de-Marne).

Cette base octogonale à la géométrie complexe appelée tabouret se compose de 110 pièces. Haut de 15 mètres, il est fait de huit chênes exceptionnels grandis en Forêt domaniale de Bercé (Sarthe) dans un lieu-dit au nom prédestiné de Rond de la Croix Marconnais. Les poutres de grandes sections taillées dans leurs grumes de plus d'un mètre de diamètre assureront la stabilité de la flèche. Pour le chœur et la nef, "nous nous sommes mis dans les pas des charpentiers des 12^e et 13^e siècles, des plus expérimentés aux plus jeunes, ensemble, nous sommes partis en forêt", raconte Jean-Louis Bidet, directeur technique des Ateliers Perrault² (Anjou). "Épaulés par les agents de l'ONF, nous sommes allés sélectionner les 1200 arbres nécessaires pour reconstituer la 'Forêt.'" Forte de tant de pièces de bois, c'est ainsi que l'on nomme l'incroyable charpente de Notre-Dame. Pour lui rendre son aspect originel, ce sont les techniques des artisans médiévaux consistant à équarrir les bois à la hache et la doloire qu'il a fallu se réapproprier.

This octagonal base, featuring complex geometry, is called a "stool" and consists of 110 parts. 15 metres tall, it is built from 8 exceptional oaks grown in the Bercé Forest in the Sarthe, in the aptly named Rond de la Croix Marconnais. The posts for the principal sections are more than a metre in diameter, providing stability to the spire. For the choir and the nave, "we followed in the footsteps of the 12th and 13th century carpenters. Everyone, from the oldest down to the youngest, went off into the forest", recounts Jean-Louis Bidet, Technical Director for Ateliers Perrault² (Anjou). "With the support from the National Forestry Agency, they went out to select the 1,200 trees needed to rebuild the 'Forest'", so called because of the sheer volume of wood used to create the incredible structure of the cathedral. To give it the same appearance it had before, artisans had to relearn medieval techniques such as hewing the wood with axes and broadaxes.



→ ² Le groupement constitué par les Ateliers Perrault et les Ateliers Desmots a remporté les appels d'offres pour la restitution à l'identique des charpentes médiévales de la nef et du chœur / The group consisting of Ateliers Perrault and Ateliers Desmots won the tender issued to identically restore the medieval structures of the nave and the choir.



When working with wood, the axe and broadax act as extensions of the workman's arm. "You can feel the living energy of the wood, and use your movements to bring a sense of humanity to it" says Jean-Louis Bidet. Worked in this way, each part has its own irregularities which give it character and soul. The artisan is fully invested in the oak, following the wood from the forest to the finished piece as it forms part of the structure on the building's masonry. Over a dozen of young carpenters were trained to come and assist the artisans who were already versed in these ancient techniques. Most not yet twenty years old, their youth will ensure a solid future for these skills and open up new pathways for this knowledge to flow. By maintaining this expertise, in Notre-Dame and for other projects, the quality of the structure is guaranteed. The building will be rebuilt just as it was in the Middle Ages, and we can confidently say that it can last for at least 800 years. The union of mankind and wood, life is at the heart of this holy site and joint endeavour, where each artisan believes that felling a tree will only make it live longer. Elevated by their hands, these specimens are 80 to 150 years old and have passed through the hands of more than six generations of foresters before continuing to live on in the structure of Notre-Dame. It's the hand of mankind that gives them this unique energy. They are now part of this living, vital structure. ●

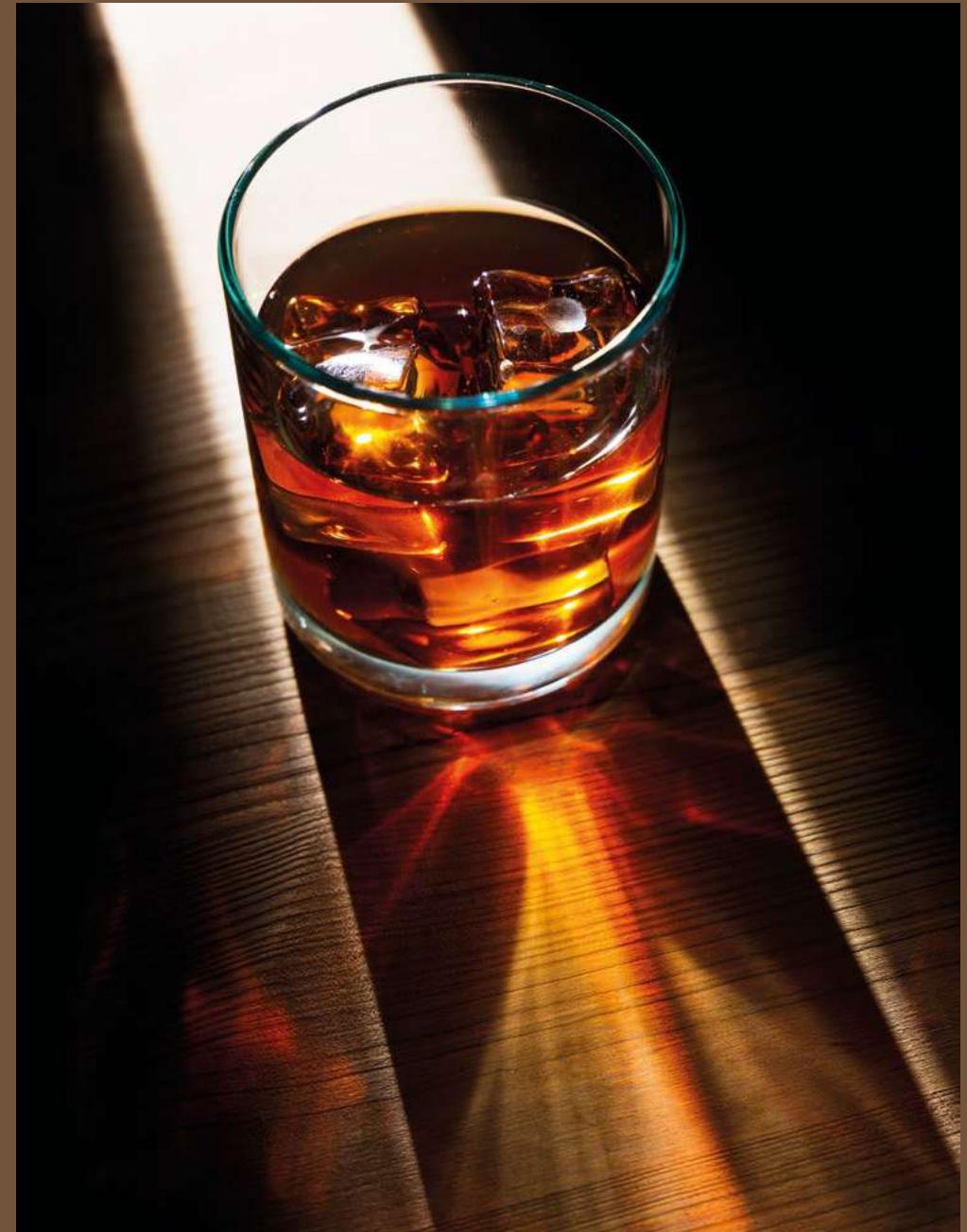
Dans le travail des pièces, hache et doloire prolongent le bras. "On sent le bois vivre et par nos gestes, on lui donne une humanité," témoigne Jean-Louis Bidet. Ainsi ouvragés, les éléments de charpente présentent des irrégularités qui les animent, leur confèrent comme une âme. L'artisan fait vraiment corps avec le chêne car il suit sa pièce de bois du début en forêt jusqu'à la fin, avec la pose de la charpente sur les maçonneries de l'édifice. Une quinzaine de jeunes charpentiers ont été formés pour venir prêter main forte à ceux maîtrisant déjà ces techniques anciennes. Âgés pour la plupart de moins de 20 ans, leur jeunesse assure la pérennité de ces compétences et ouvre de nouvelles chaînes de transmission. La sauvegarde des savoir-faire, à Notre-Dame, comme ailleurs pour d'autres projets, garantit aussi la qualité de l'ouvrage. Reproduire à l'identique comme au Moyen-Âge, c'est être sûr que matériaux et structures seront en mesure de vivre au moins 800 ans. Bois et homme, le vivant est au cœur de ce chantier sacré où chaque artisan considère que couper un arbre prolonge sa vie. Magnifiés par leurs mains, ces spécimens âgés de 80 à 150 ans, issus des soins de plus de six générations de forestiers, restent vivants dans la charpente. La main de l'homme leur confère cette énergie si particulière. Par elle, ils rejoignent et participent à cette structure vivante. ●

Bois neuf et eaux-de-vie de malt

NEW OAK AND BLENDED WHISKIES

Pour devenir whisky, une eau-de-vie doit séjourner *a minima* trois ans en fût de bois. C'est au cours de la première année de vieillissement qu'un grand nombre de changements sensoriels s'opère : l'alcool s'enrichit en composés extraits du fût, le nez se complexifie, la bouche devient suave, la couleur s'intensifie. On note notamment une baisse très rapide du pH, passant de 6 avant entonnage à 4-4,5 au cours des six premiers mois. Cette augmentation de l'acidité contribue à la cinétique des diverses réactions chimiques, mais aussi à la perception d'une certaine tension lors de la dégustation.

To become whisky, malt spirit must spend at least three years in an oak barrel. Many of the sensory changes happen in the first year: the alcohol absorbs compounds from the wood, the aromas become complex, the taste becomes smooth, and the colour intensifies. The pH drops quickly too, shifting from 6 to 4-4.5 over the first six months alone. This new acidity spurs diverse chemical reactions in the spirit and provides a sense of "tension" when tasting the whisky.



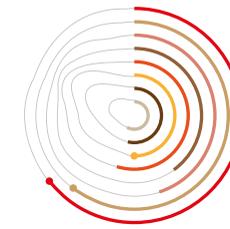


Spirit aged in new French oak is significantly more complex, floral, and tannic.



Les producteurs de whisky ont généralement recours à l'utilisation de fûts réutilisés, c'est-à-dire des tonneaux ayant précédemment contenu un autre alcool. Il peut s'agir de Bourbon, ou encore de fûts de sherry ou de porto, appréciés pour leur profil aromatique singulier. Cependant, le bois neuf reste encore peu utilisé dans l'industrie du whisky, bien qu'il participe pour beaucoup à l'évolution de son bouquet de vieillissement; un phénomène dont l'intérêt a largement été décrit dans le milieu du vin. À l'instar d'un grand parfum, le travail d'assemblage lors de l'élaboration de spiritueux est une étape minutieuse qui associe, dans des proportions bien définies, différents distillats vieillissés. De l'équilibre aromatique et gustatif résultant de cette combinaison bien réfléchie découle toute la qualité organoleptique du produit final.

Whisky producers generally use older barrels, ones which have already been used to age another alcoholic drink. This is often Bourbon, but can also be sherry or port, whose barrels provide a unique flavour profile. New oak, however, remains relatively rare in the whisky industry, even though it can play a vital role in the development of the "ageing" bouquet most commonly found in wine. As with the finest perfumes, the whisky blending process is a painstaking task to bring together and harmonise different whiskies in specific proportions. The flavour and aroma of the final product depend on achieving the right blend, which will give harmony and balance to the finished whisky.



Eau-de-vie vieillie en fût neuf



Eau-de-vie vieillie en fût ex-Bourbon



→ Figure 1. Comparaison sensorielle des eaux-de-vie vieillies en fût de chêne neuf ou fût réutilisé ex-bourbon. Les points en bout de ligne indiquent des différences significatives statistiquement.

→ Figure 1. Sensory comparison between spirits aged in new oak or ex-bourbon casks. Dots at the lines end denote statistically significant differences.

L'alcool vieilli en fût de chêne neuf français est significativement plus complexe, plus floral et plus tannique.

Une étude sensorielle menée au Centre de Recherche Demptos (CRD) a permis d'évaluer en quoi la présence, dans l'assemblage, d'alcools vieillissés en fût de chêne français neuf était bénéfique lors de la dégustation. Un panel de treize professionnels, rompus à la dégustation de spiritueux, a été réuni à cette occasion pour évaluer le profil sensoriel des divers échantillons. Ces derniers ont noté de 0 à 10 l'intensité de descripteurs aromatiques - complexité, floral, mentholé, boisé/épicé - et gustatifs - perception de l'alcool, tension, rondeur, structure tannique.

Dégustation des alcools vieillissés en fûts neufs et réutilisés

Deux échantillons d'eaux-de-vie de malt vieillissés soit en fût de chêne neuf français (plus précisément en fût Essencia®), soit en fût ayant contenu du Bourbon ont été dans un premier temps dégustés à un degré alcoolique de 50%. Sur les huit descripteurs étudiés, trois ont été perçus différemment entre les deux échantillons (figure 1). Il apparaît, en effet, que l'alcool vieilli en fût de chêne neuf français est significativement plus complexe, plus floral et plus tannique. Même si cela reste à valider, on observe également une tendance sur d'autres descripteurs - perception de l'alcool, boisé/épicé, tension - avec des intensités plus élevées dans l'alcool vieilli issu de fût neuf.

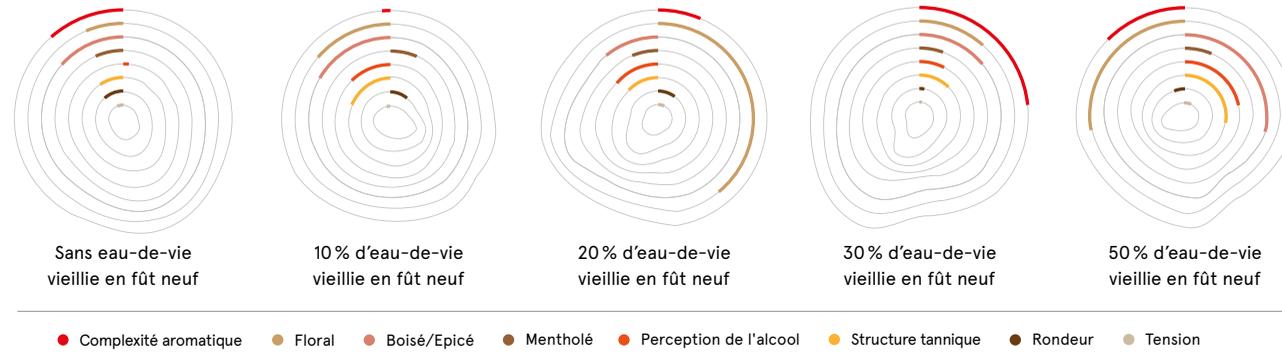
A sensory study conducted by the Demptos Research Centre (CRD) has revealed how beneficial spirits aged in new French oak can be to a blend. A panel of thirteen professional spirit tasters were brought together to evaluate the sensory profile of a series of samples. They then scored these from 0 to 10 for their aromatic intensity, grading them in terms of their complexity, floral, menthol, and woody/spicy notes, and for their taste, where they assessed their alcohol perception, tension, roundness, and tannic structure.

Tasting spirits from old and new oak

Two samples of malt spirit, aged in new French oak (in particular the Essencia® barrel) or in a once-used Bourbon barrel, were tasted at an ABV of 50%. Out of the eight criteria, three were perceived differently between the two samples (figure 1). It turns out that spirit aged in new French oak is significantly more complex, floral, and tannic. While this still needs to be confirmed, there seemed to be greater intensity in terms of the alcohol perception, woody/spicy notes, and tension in the new oak.

Dégustation des assemblages

Cinq assemblages différents de distillats ont été créés. Ils étaient majoritairement composés d'une eau-de-vie vieillie en fût réutilisé ex-Bourbon et présentaient une proportion variable (allant de 0 à 50%) d'eau-de-vie vieillie en fût de chêne neuf français (Essencia®). Ces assemblages ont été étudiés à un degré alcoolique de 50%. Les résultats statistiques ont montré que la présence de distillat vieilli en chêne français modulait la perception des assemblages de plusieurs manières, permettant de créer des profils uniques (figure 2).



→ Figure 2. Caractérisation sensorielle des assemblages sans ou avec de l'eau-de-vie vieillie en fût de chêne français neuf.

→ Figure 2. Sensory characterisation of the different blends without or with spirit aged in new French oak.

Au nez, le profil à 20% est davantage caractérisé par des notes florales. La complexité aromatique commence à être perçue mais l'est d'autant plus lorsqu'on intègre 30% de chêne neuf dans l'assemblage. Cela s'explique aussi par une augmentation de la perception boisée et épicée qui vient équilibrer les nuances florales. À partir de 50%, le caractère boisé est prédominant ce qui donne une personnalité affirmée à l'assemblage, mais impliquant un masquage des arômes de fleurs.

En bouche, la rondeur s'exprime dans les assemblages à 10 et 20% ce qui contrebalance la perception de l'alcool. L'augmentation de la proportion de distillat issu de fût neuf favorise l'expression tannique qui est perçue plus intensément, notamment dans l'échantillon à 50%. Le degré alcoolique est également jugé plus intense dans les assemblages à 30 et 50%, probablement en lien avec une perception de rondeur et douceur plus faible.

Tasting the blends

Five different blends were put together. These consisted mostly of ex-Bourbon cask spirits, with a varying proportion (from 0 to 50%) of spirits aged in new French oak (Essencia®). Each was tasted at an ABV of 50%. The statistical results demonstrated that the inclusion of new French oak modulated the perception of the blends in several ways, creating unique aroma and flavour profiles (figure 2).

On the nose, the 20% blend was characterised by more pronounced floral notes. The aromatic complexity is beginning to show, but is more present with 30% new oak in the blend. This can also be explained by an increase in the perception of woody and spicy notes, which balance out the floral aromas. At 50%, the woody notes dominate and give the blend a strong personality, but do tend to overpower the floral notes.

On the palate, there is a pronounced roundness in the 10% and 20% blends, which counterbalance the perception of alcohol. By increasing the proportion of new oak in the blend, the tannins are expressed more clearly, and this is most evident in the 50% sample. The blends at 30 and 50% were judged more alcoholic on the palate too, probably due to the decreased perception of roundness and sweetness.

Par la comparaison avec l'échantillon témoin (alcool issu exclusivement de fûts réutilisés ex-Bourbon), on constate qu'à partir d'une intégration de 20% de distillat vieilli en fût de chêne français neuf, les dégustateurs identifient des évolutions organoleptiques significatives. Ainsi, dans la création de son assemblage, le producteur de whisky peut, par l'utilisation de fûts neufs lors du vieillissement, aisément affiner le profil de son whisky selon la typicité qu'il souhaite mettre en avant.

Cette étude sensorielle, menée aux prémices de l'élevage sous-bois des eaux-de-vie de malt, devra être renouvelée tout au long du vieillissement en fût afin de confirmer les premières tendances et apporter des arguments supplémentaires quant aux bénéfices du fût neuf sur le développement organoleptique des whiskys. •

In comparison with the control sample (entirely made from spirit aged in ex-Bourbon reused casks), we note from 20% of distillate aged in new French oak, the tasters could identify significant changes in the flavour and aroma profile. This means that, in the creation of his blend, by using new oak in the ageing process, a blenders can easily fine-tune the profile of their whisky according to the character they wish to bring out.

This sensory study, focusing on barrel-aged malt spirit, will need to be renewed throughout the ageing process in order to confirm the initial trends and provide further evidence of the benefits of new oak on flavour development in whisky. •



Quarante-et-un, les nuances d'un vin

41, THE NUANCES OF A WINE

Les nectars de la Quinta Vale Dona Maria, et particulièrement ses “vinhos tranquilos”, sont emblématiques du Cima Corgo.

Ce fief viticole du nord du Portugal entretient précieusement ses traditions ancestrales pour mieux magnifier un environnement unique et l'étonnante mosaïque de cépages autochtones de ce terroir millénaire.

The exquisite wines produced by Quinta Vale Dona Maria, in particular the “vinhos tranquilos”, are a beautiful reflection of the Cima Corgo landscape. Age-old traditions are carefully preserved on this northern Portuguese wine region, elevating a unique environment and the stunning mosaic of native grape varieties growing on this site for over a millennium.





Nous avons pu identifier chaque cep, les marquer et établir une liste de 41 cépages différents sur la propriété.

We have been able to identify each vine. These are labelled, and we now have a list of 41 different varieties on our estate.

Terre de vins par excellence, le Portugal compte parmi les berceaux européens de la viticulture. Avant d'enchanter les papilles des amateurs avec le contenu de ses flacons, au nord du pays, la région du Douro émerveille les visiteurs de ses vallées vertigineuses où les alignements sculptent des paysages spectaculaires. S'étirant à perte de vue en une infinité de degrés accrochés à des versants abrupts, les vignobles composent des perspectives hypnotiques dont l'œil a du mal à se détacher.

Plongeant dans les eaux du fleuve éponyme comme de ses affluents, ces ceps à flanc de collines racontent une très longue histoire. Soutenues chacune par un muret de pierres sèches, les terrasses qui les portent témoignent d'un patient compagnonnage entre l'homme et la nature, et d'un ouvrage façonné pour mieux révéler la richesse de ce grand terroir. Véritable musée des cépages, le Portugal réunit à lui seul plus de 250 variétés autochtones, et 50 pour la seule région du Douro. Créée en 1756, la première de toutes les appellations, classée depuis 2001 au Patrimoine mondial de l'Unesco, constitue la plus étendue des régions viticoles d'altitude avec ses 250 000 hectares dont 40 000 de vignobles.

Remontant le fleuve d'ouest en est, ses terroirs schisteux se répartissent en trois sous-régions : Baixo Corgo, Cima Corgo et Douro Supérieur. Enchâssés dans un écrin naturel incomparable, au cœur du Cima Corgo, 36 ha composent la Quinta Vale Dona Maria (QVDM). D'une grande diversité, ses vignes, âgées en moyenne de 60 ans, ancrent le domaine dans la tradition régionale. À la différence des maisons voisines, la Quinta présente la particularité d'avoir effectué un travail d'identification de tous ses cépages. "À partir de l'étude précise de chacun, et notamment de leurs feuilles, sur nos 36 hectares, nous avons pu identifier chaque cep, les marquer et établir une liste de 41 cépages différents sur la propriété," détaille Diogo Campilho, son maître de chais.

One of the greatest wine destinations on earth, some of the world's first vineyards appeared in Portugal. Even before tasting its wines, the Douro Valley in the north of the country enthralled visitors with its steep valleys sculpted with vineyards, carving out a spectacular panorama. Clinging to the steep slopes and stretching out as far as the eye can see, to look out over the vineyards of the Douro is quite simply hypnotic.

The vines' roots dive deep to seek out the water of the eponymous river, and can trace a history back into the mists of time. Held in place by low, dry-stone walls, the terraces on which they grow reflect a steady, patient relationship between humans and nature, and an ingenious way of revealing the wealth of this fabulous landscape. Portugal could be considered a gallery of grape varieties, with more than 250 indigenous grapes across the country and 50 in the Douro alone. This region was the first to be granted an appellation in 1756, and since 2001 has been listed as a UNESCO world heritage site. It is the largest high-altitude wine region, covering 250,000 hectares and boasting 40,000 vineyards.

If we retrace the river from west to east, the schist-heavy landscape can be divided into three sub-regions: Baixo Corgo, Cima Corgo and Douro Superior. The Quinta Vale Dona Maria (QVDM) sits in the heart of the Cima Corgo, a region of stunning natural beauty. The highly diverse vines in the vineyards are, on average, 60 years old and keep the estate deeply rooted in local tradition. Unlike neighbouring properties, this Quinta has gone to the effort of identifying each one of the varieties they grow. "Thanks to a painstaking study of each plant and its leaves over our 36 hectares, we have been able to identify each vine. These are labelled, and we now have a list of 41 different varieties on our estate", recounts Diogo Campilho, head winemaker at the estate.



“Les anciens plantaient des variétés différentes sur un même arpent pour être certains de récolter en quantité suffisante, chacun des cépages ayant un temps de maturation différent, les aléas climatiques, gel tardif, précoce ou pluie trop abondante, n’affectaient qu’une partie des pieds”, poursuit-il. De cette pratique découle celle du “field-blend”, un assemblage qui ne s’effectue pas au chai, mais est présent dans la parcelle comme résultant des plants mixtes réalisés par les générations précédentes. Ainsi, le grand vin rouge de la Quinta est-il issu d’une parcelle emblématique de 10ha située au cœur du vignoble où se mêlent rufete, tinta amarela, tinta francisca, sousão, touriga franca, touriga nacional et tinta roriz.

Réverbération du soleil sur les schistes, expositions multiples et proximité du Rio Torto, confèrent à la vigne une déclinaison de nuances dont les subtilités se retrouvent dans tous les vins de la Maison. Par la géographie des parcelles, plantées d’une myriade de cépages, la déclivité des terres et la diversité des rayons effleurant les coteaux épousant les méandres du fleuve, les vins racontent un terroir unique et chacun une histoire particulière. Autant de variations et de souvenirs livrés à chaque millésime par ces pieds d’un âge respectable.



“Our ancestors would plant different varieties on the same plot to ensure they would harvest enough grapes. Each one ripens at a different time, so any weather events, frosts, early or excessive rainfall would only affect a small proportion of the vines”. This practice paved the way for the “field-blend” approach, in which wines are blended not in the cellar but in the vineyards, thanks to the genetic mix planted by the generations who came before. The Quinta’s flagship red wine comes from an iconic 10 ha plot in the heart of their vineyards, and is made from rufete, tinta amarela, tinta francisca, sousão, touriga franca, touriga nacional and tinta roriz.

A combination of sunlight on the schist, varying exposure to the light and the proximity of the Rio Torto give the vine its fine nuances, with a subtlety that can be detected in all of the estate’s wines. Thanks to the geography of the estate’s plots, the diversity of the vines growing there, the slopes of the hills and the orientation of the vineyards which follows the river’s meanders, each wine tells the story of a unique place and time. These old vines are a natural archive, storing countless variations and memories and reliving them in every vintage.

Les registres de la Vale do Rio Torto mentionnent l’existence de la QVDM depuis 1868. Dédié à la production de portos et de vins de table jusqu’en 1996, le domaine se lance dans l’élaboration de “vinhos tranquilos” et d’un travail plus haut de gamme lorsque Cristiano van Zeller achète la propriété à la famille de son épouse, Joana Lemos van Zeller. Fruits d’une attention de chaque instant et d’une passion pour l’excellence, ses vins ne tardent pas à recueillir de nombreux suffrages au Portugal comme à l’étranger. La qualité du travail accompli, comme celle des vins incitent le groupe Aveleda à se porter acquéreur de la QVDM en 2017.

Bien que comptant parmi les plus grands producteurs portugais, Aveleda demeure une entreprise familiale. À la QVDM, comme dans ses autres domaines¹, il défend une philosophie mêlant savoir-faire traditionnel et innovation, respectueuse de l’environnement pour mieux favoriser un développement durable. Au chai, c’est à l’ancienne que le travail se fait. Expressifs et reflète d’une véritable émotion, les “vinhos tranquilos” de la QVDM sont façonnés avec le plus grand soin. Ramassés et triés à la main, les raisins sont mis à fermenter dans des réservoirs de pierre traditionnels appelés “lagares.” Vinifiés parcelle par parcelle, les vins du domaine sont vieillies en barrique, à partir d’une vaste sélection de bois pour permettre “au vin d’épouser le bois et d’offrir un mariage parfait”, souligne Diogo Campilho.

Joyaux du Cima Corgo, les vins rouges de la QVDM mêlent puissance, élégance, vivacité et fraîcheur en un juste équilibre. Fruits rouges mûrs, épices et notes minérales, de leurs arômes délicats, ces nectars invitent à un voyage aromatique autour d’un terroir fascinant aux multiples nuances. •

→ ¹Le groupe est également propriétaire de la Quinta Vale do Sabor, située dans le Douro Supérieur.

The records of the Vale do Rio Torto document the existence of the QVDM since 1868. Dedicated to port and table wine until 1996, the estate began developing “vinhos tranquilos” and higher-end products when Cristiano van Zeller bought the estate from the family of his wife, Joana Lemos van Zeller. His painstaking approach and passion for excellence have paid off, with awards and plaudits coming from across Portugal and further afield. The quality of his work and his wines attracted the Aveleda Group, who bought QVDM in 2017.

And although they are one of the largest producers in Portugal, Aveleda is still first and foremost a family business. At QVDM, as in their other estates¹, their philosophy combines traditional expertise, innovation, and respect for the environment to ensure that each one grows sustainably. In the cellar, the wines are crafted in ways their ancestors would recognise. The QVDM’s “vinhos tranquilos” are made with the greatest care, to express their character and confer a real emotion. Grapes are picked by hand and allowed to ferment in traditional stone tanks called “lagares”. The must from each plot is fermented separately before being aged in a vast selection of oak barrels, allowing “the wine to meld with the wood and offer a perfect harmony”, reiterates Diogo Campilho.

A jewel in the crown of the Cima Corgo, the QVDM’s red wines combine power, elegance, vibrancy and freshness in a perfect balance. With aromas of ripe red berries and notes of spice and minerals, these wines are an invitation to explore a fascinating landscape and appreciate its nuances. •

→ ¹The group also owns Quinta Vale do Sabor, in the Douro Superior.



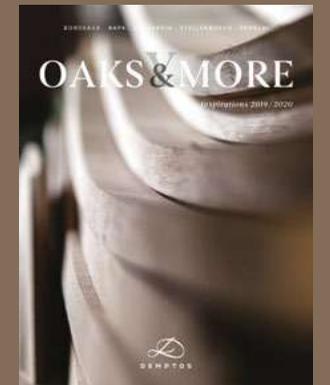
OAKS & MORE



N°01 – 2017



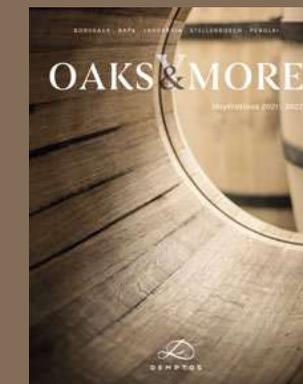
N°02 – 2018



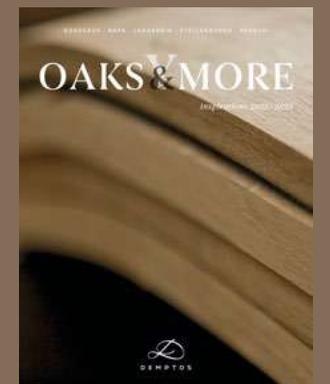
N°03 – 2019



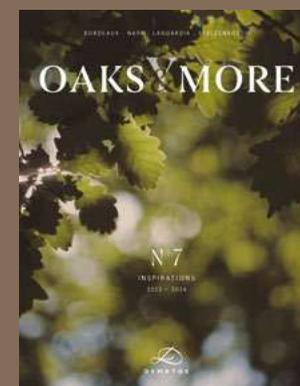
N°04 – 2020



N°05 – 2021



N°06 – 2022



N°07 – 2023



N°08 – 2024



20
25



D E M P T O S

Direction de la publication / Publication director
François Witasse pour Demptos

Direction artistique / Art director
Studio Graine - studio-graine.com

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

Coordination
Charlotte Schmidt et Dominique Gornes
pour Demptos

Photo / Photography
Julie Rey, Charlotte Bommelaer, Sabine Bernert, Andy Julia, Julie Limont, Château Carbonnieux, Don Julio Diageo, Maxime Franusiak et Stéphane Munari pour Association Hermione-La Fayette, David Bordes pour Rebâtir Notre-Dame de Paris, Quinta Vale D. Maria. Bjenkin et Marco Di Stefano pour iStock. Kateryna Hliznitsova, David Garcia Sandoval, Deniz Demirci, Rick Barrett et Tiago Ferreira pour Unsplash. Marcos Gael Martínez et Los Muertos Crew pour Pexels.

Illustration p.24 : Rupamita Bose, autres : Freepik

Merci à / Thanks to
Maxime Perrolle, Laurent Tillon, François Asselin,
Julien Le Bras, Jean-Louis Bidet, Château Carbonnieux,
Quinta Vale Dona Maria et Enrique De Colsa.

La Tonnellerie Demptos s'engage dans une gestion responsable
en sélectionnant des papiers fabriqués à partir de fibres
et de bois provenant de forêts gérées durablement.

© 2024 Demptos Tous droits réservés / All rights reserved



N° 8

2024 – 2025

DE LA BIODIVERSITÉ DANS NOS VERRES
LE PACANIER DE JEFFERSON
BOIS-RELIEF
POLYCHROMIE MEXICAINE
CATHÉDRALE DES MERS
DES NEFS VÉGÉTALES À CELLES DES CHAIS
HOMMES, CHÊNES ET CHAÎNES HUMAINES
BOIS NEUF ET EAUX-DE-VIE DE MALT
41, LES NUANCES D'UN VIN