

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH . PENGLAI

OAKS & MORE

Inspirations 2020 / 2021



DEMPOTOS



La Winerie Parisienne a installé un chai temporaire au premier étage de la tour Eiffel afin de vinifier son millésime 2019.
Winerie Parisienne is offering a unique experience by vinifying part of the 2019 vintage at the Eiffel Tower first floor.

Edito

Une inspiration capitale !

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

A tower of inspiration!

We could not wish for a better symbol. Rising up and above the skyline to sit, overlooking Paris itself. *Here*, wine will rest and mature high up in Paris’ iconic tower. *Here*, the strongest ideas take hold, where quality is demanded. *Here*, we are in the heart of the event. Of course, we must descend eventually. But a little part of us will remain up above, resonating in the values at the very heart of Demptos. Combining the timeless and the ephemeral, the unique and the universal, breaking rules and inventing others, using the past to write a new story... We have delved deep into our past many times now, telling the story of men, women, experience and knowledge to bring our inspiration to you. Read on, and make your own discoveries.

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

Sommaire

Table of contents

4. AU TEMPS JADIS

Des portes toujours ouvertes

ONCE UPON A TIME

The doors are always open

8. RENCONTRE / **Au Pays du cèdre, des vins élevés au chêne nivernais**

ENCOUNTER / **In the land of the mighty Cedar,
wines feel the touch of Nivernais oak**

12. AFFINAGE / **L'Exquis moisi**

RIPENING / **Exquisite mould**

20. LE TOUR DU JAPON EN 4 BOISSONS

Boissons sacrées, boissons profanes

JAPAN THROUGH 4 DRINKS

The sacred and the secular

22. **La Perfection de l'instant**

The perfection of a single moment

26. **Fûts sacrés**

Sacred casks

28. **Koshu, raisin et vin de Yamanashi**

Koshu, grapes and Yamanashi wine

34. **Cultiver l'excellence**

Cultivating excellence

38. RECHERCHE ET INNOVATION

Oxydation des vins et métaux de transition

RESEARCH AND INNOVATION

Wine oxidation and transition metals

44. **SAVEURS / Sels de vins**

FLAVOURS / **Salts and wines**

50. PORTRAIT D'UN MÉTIER

“Je suis un forestier”

PORTRAIT OF A MASTER

“I am a forester”

54. **DEMPOTOS INTERNATIONAL**

Une empreinte dans le monde

DEMPOTOS INTERNATIONAL

A mark in the world

Des portes toujours ouvertes

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

The doors are always open — Every year, the Espace Demptos in Saint-Emilion exhibits a selection of contemporary artists. Within these storied walls lay the beating heart of the village's coopering industry.



Outils & cahiers d'écoliers

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

Barriques & convivialité

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

Tools and workbooks

“*The door was never closed*”, reminisces Françoise, the daughter of former foreman Jean Penchaud. An annex of the parent company's headquarters, the Atelier Demptos in Saint-Emilion - much like its counterpart in Eauze, in Armagnac - was built so the cooperage could enjoy better access and meet the needs of neighbouring wineries. First located next to the Town Hall, the workshop later moved down the road to the Rue des Ecoles (still in the centre of the village), where it would remain until it closed in 1989. Black and white photos from the era illustrate the work that went on in the workshop. Walk in through the main door and you'd see, stacked in each corner of the courtyard, a collection of staves and barrels. Strewn across the open-air courtyard were barrels, waiting for the coopers to give them a new lease of life.

Barrels & time spent together

When they weren't stored safely under glass, the various planes, chisels, scrapers and adzes were used by the artisans to ply their trade. “*I came by every evening after school - and I wasn't the only one!*” Unless the weather was extremely bad, the coopers would always work outdoors in the courtyard overlooking the street. Everyone passing by would stop for a look. In these days, everybody in Saint-Emilion knew each other. This was more than just a workshop - it was a place to be together and share stories. “*Saint-Emilion is a small village. My father went to school with a lot of his clients, who became local winemakers.*” His old school-friends would stop by to discuss upcoming orders, or even just to chat. The coopers would work every day bar Sunday in the workshop, but they still knew how to have a good time. Some still remember their improvised dinners, where they'd all gather round: “*We'd put the tools away and have wonderful evenings together, enhanced of course by wines from our neighbours' vineyards.*” ►

Un air d’hier

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

Just like the old days

Coopers may no longer be taking in old barrels on the Rue des Ecoles, but the great wooden door is still open. Here, nothing has changed. The atelier didn’t go away when the coopers left. Today it is home to the Espace Demptos, a contemporary art gallery which now uses the vintage décor as a backdrop to the works hanging inside. In the courtyard, barrels have given way to statues: step through the main entrance and you’ll be greeted by two cows, a flock of flamingos and a whole menagerie of colourful resin and iron animal silhouettes, created by artist Henk Schoen. Under the glass roof, the tools may have gone but creations from a selection of French and international artists have come to take their place. For the past eleven years, Stéphane Dousdebès, a painter from Saint-Emilion, has been curating the space. Through his choice of exhibiting artists, he promotes open-mindedness, tolerance and the eclectic soul of a space that he wants to keep “*free*”. And just like the cooperage before it, the gallery is open to everybody.



Stéphane Dousdebès



Jean Penchaud



Village monde

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

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

A world village

This is a melting-pot of artistic style and expression. From industrial sculpture and street art to naïve and abstract painting, there is an astonishing diversity of colour and matter. Here, every type of material is celebrated: a palimpsest of jute and glue, steel lace, recycled glass, earthenware and painted cobblestones. And nationalities are just as mixed as the materials. This gallery gives us a crossroads for international visitors, with people from the world over coming to discover the wines of Saint-Emilion. Many are so enchanted by the works on display that they take them back to the four corners of the globe, much like Demptos barrels which find a home on five continents. ■



The Espace Demptos is open from the beginning of June to the end of September.
Rue des anciennes écoles – 33330 Saint-Emilion
Stéphane Dousdebès: +33 6 89 85 51 13
Facebook: Espace Demptos Art Contemporain



Ralph, Ronald, Serge (t) et Gaston Hochar

Au Pays du cèdre, des vins élevés au chêne nivernais

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

In the land of the mighty Cedar, wines feel the touch of Nivernais oak
Working their ancestral Phoenician lands, the Hochar family has been making their iconic “Musar” for three generations. Grown between Beqaa and the Mediterranean, some of the varieties used have histories stretching back thousands of years and give the wines a stature that carries them well beyond their native lands.



Culture multimillénaire

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

Comme un air de Bordeaux

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

Thousands of years in the making

At just twenty years old, after a period studying medicine in France, Gaston Hochar took the plunge and started his own winery. He became one of the first winemaker to start growing and producing north of Beirut, less than a hundred kilometres from Baalbek and the imposing Roman temple to Bacchus. The remains of the temple are still visible today; a potent reminder that grape vines have a long and illustrious history in the region. Hochar's story began in 1930. He chose the Mzaar Ghazir, an 18th century palace overlooking the Bay of Jounieh, as his winery. And for the next 25 years, his Musar wines (a French pronunciation of Mzaar) would be matured in this spot. His business soon began to grow and exceed the capacity of the old palace, so he had huge cellars dug into the foothills near Ghazir. Designed to maintain the ideal storage conditions for his wines, these magnificently arched cellars are still home to the estate's wines.

Back to Bordeaux

Like his father before him, Gaston's eldest son Serge was destined for wine and enrolled in Bordeaux's oenology institute under Emile Peynaud. On his return to Lebanon in 1959, he was a natural fit for the estate and became Musar's Director of Oenology, and was soon joined by his brother Ronald. Taking the reins of the estate's financial and logistics side, Ronald used the improvements made to the cellars to refocus the company towards the export market. Musar opened their first overseas office in the United Kingdom, allowing their wines to break free of the domestic market and reach new, international clients. Despite the war and its devastating effect on their home country, the estate continued to expand. Over almost two decades, Serge continued to develop and refine Musar's signature wines and was crowned “Decanter” Man of the Year in 1984. ►



Entre Mzar et Bekaa

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

From Mzaar to Beqaa

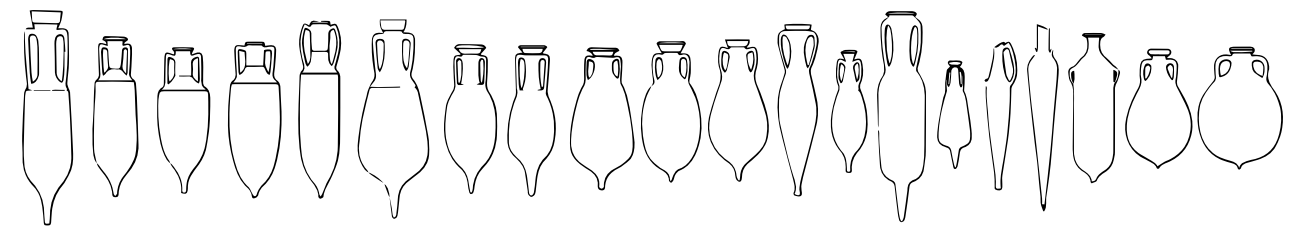
The Hochar family's wines are made from grapes grown and ripened on the Beqaa Plain. The breadbasket of the Middle East, this region enjoys a unique microclimate of cold winters and hot summers which is ideal for crop farming – and especially grape vines. Sheltered from the humidity to the west by the Mount Lebanon Range, and from the dry winds from the east by the Anti-Lebanon Mountains, Musar's vines are grown between 1,000 and 1,500 metres above sea level on chalky, gravelly and stony soil which helps the grapes express themselves to the fullest. Growing peacefully near the villages of Aana and Kefraya, the vineyards are a blend of cabernet sauvignon, carignan and cinsault, for the estate's red wines. The oldest vines were planted by Gaston Hochar himself, at the beginning of the 1930's. As for their whites, they use native obadieh and merwah grapes, some of whose vines have been growing there for 80 years. These varieties can trace their origins back to the foothills of the Lebanon and Anti-Lebanon mountain ranges, and are often compared to chardonnay and sémillon.

Vins de garde d'Orient

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

Great bottles to lay down

For both their red and white wines, every grape at Château Musar is picked by hand. From August to October, the grapes are picked in the first few hours after sunrise to ensure that they maintain their freshness all the way to the press. Once made, the estate's great wines and vintage bottles are only released onto the market after seven years in their cellars. What's more, the estate has been a loyal Demptos client for half a century and the only barrels in their cellars come from Saint-Caprais-de-Bordeaux. To ensure that they maintain their signature profile year after year, they only ever use lightly toasted Nièvre oak barrels. Over time, the oak brings structure to the wines without dominating their identity or masking their character. The result? Great bottles which demand to be laid down for 30 to 50 years, an astonishing feat for wines of this latitude. Their ability to mature gracefully is surprising and delightful - on occasion, Gaston Hochar's descendants take the opportunity to taste some of the oldest wines in their Ghazir cellars, dating back to 1964, 1961 and 1959. ■



Formes et amphores

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

Forms and amphorae

Just like barrels, a wide variety of amphorae were used across the Ancient world. Today, we can distinguish Bordeaux barrels from their cousins used in Burgundy. In the same way, Tyrrhenian amphorae differ from those used in Phoenicia or in Italy's Adriatic coast. Each state and region across the Mediterranean had its own unique and identifiable shape. However, no matter where they were from, amphorae (which first appeared in the 8th century BC) were all treated in the same way. They were designed to carry wine over long distances, so they would all be coated with resin, wax or pitch. This coating both ensured a perfect seal and prevented the wine from souring before it reached its destination. They would be capped with a cork stopper, and then given a final seal with clay or mortar.

L'Exquis moisi

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

Exquisite mould — There is no denying the success of this blue-veined cheese. Fashions come and go, but Roquefort has always been a firm favourite across the ages. Today, as in times gone by, the cheese remains just as popular beyond the borders of its native Aveyron, where it is produced using age-old methods and left to ripen in cavities formed during the secondary era on the edge of the Grandes Causses region.

Pétri de contradictions

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

A blend of contradictions

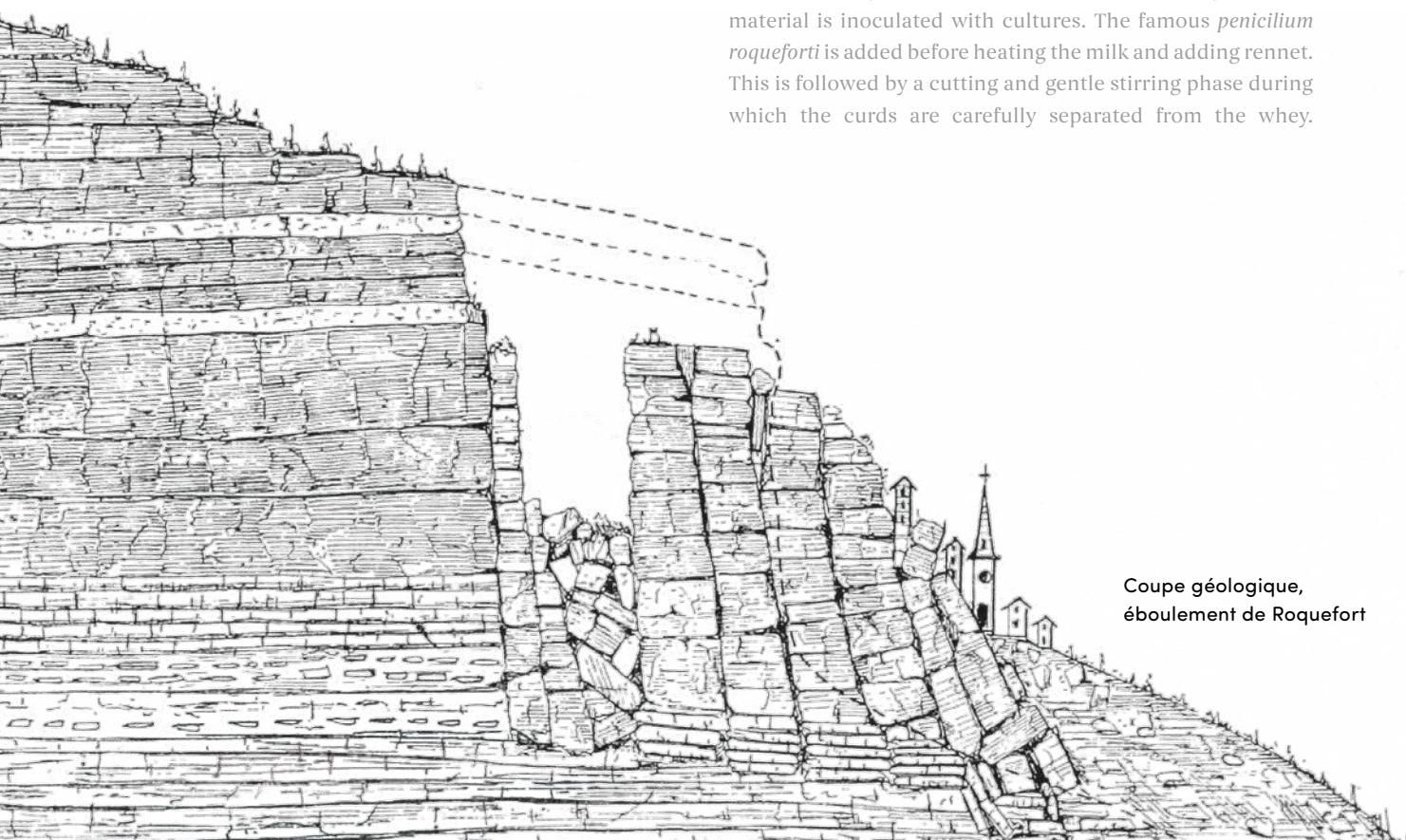
Prized precisely because it is rotten, Roquefort embraces all that is paradoxical. A favourite of Charlemagne's, this “king of cheeses and cheese of kings”, as it is described by Diderot and D'Alembert in their Encyclopaedia, owes its flavour to the mould that it proudly bears in the blue veins that run through the ivory cheese. Recent studies also indicate that in addition to the flavour it imparts, this mould may also have health-giving anti-inflammatory properties. The origins of the cheese are swathed in legend. The most common of these legends relates that Roquefort cheese was inadvertently invented when a love-struck, distracted shepherd left his fresh cheese in a rocky cavity whilst he went off chasing after the girl of his dreams... Whether the story is true or not does nothing to alter the fact that Roquefort has been savoured by those who appreciate the finer things in life since the early Middle Ages, as various acts drafted in Rouergue in the 7th century attest. Keen to promote the product, in 1411 French King Charles VII granted the inhabitants of Roquefort-sur-Soulzon the monopoly for ripening and maturing the cheese, thereby making the village's cellars protected sites. ►

Miracle géologique

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

A geological miracle

The cheese owes its distinct flavour to these caves, which have been hewn out from the rock by man in spaces created by tectonic movements which caused the Combalou cliffs to collapse several millennia ago. Faults, known as fleurines, ventilate these caves, ensuring that they benefit from the constant humidity levels and temperatures required for the cheese to mature, which explains why Roquefort was born here. Its unique texture is also the result of savoir-faire that is handed down from generation to generation of producers. Today there are seven producers of the cheese, which they make using artisan methods that have altered very little over the centuries. Every day, the cheese-makers in Roquefort-sur-Soulzon travel to farms across Aveyron or neighbouring departments to collect milk from the Lacaune breed of sheep. Poured directly into tanks on arrival at the dairy, the raw material is inoculated with cultures. The famous *penicilium roqueforti* is added before heating the milk and adding rennet. This is followed by a cutting and gentle stirring phase during which the curds are carefully separated from the whey.



Coupe géologique, éboulement de Roquefort



Dans l'antre des falaises

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



In a cavern deep within the cliffs

Two tin-plated moulds are used to shape the curd blocks. These curds are then left to drain for just under a week on draining tables, where they are manually turned every 5 hours. Once the curd blocks have been removed from their moulds, they are salted. This operation is also carried out by hand and each block is salted on each of its surfaces every three days. The loaves are now ready to be moved into the special cellars hewn out of the village's cliffs. On arrival at the cellar, they are pierced to allow the fresh, damp air in the caves to penetrate right to the heart of the loaf. Positioned on long oak planks in such a way as to maximise ventilation, they are left to ripen. The *penicilium roqueforti* develops progressively and spreads through the interior mass of the cheese. This ripening period lasts a minimum of a fortnight. It takes place under the watchful eye of the maître-affineur or master-ripeners. Once they consider the cheese to have the right level of blue veins running through it, it can become Roquefort. The progression of the mould is halted by wrapping each cheese in a sheet of tin. ▶

Des vertus de la pourriture

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

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

Avec le concours de la Maison Combes qui produit le Roquefort "Le Vieux Berger".
With the assistance of the Maison Combes, which produces "Le Vieux Berger" Roquefort.

The virtues of rot

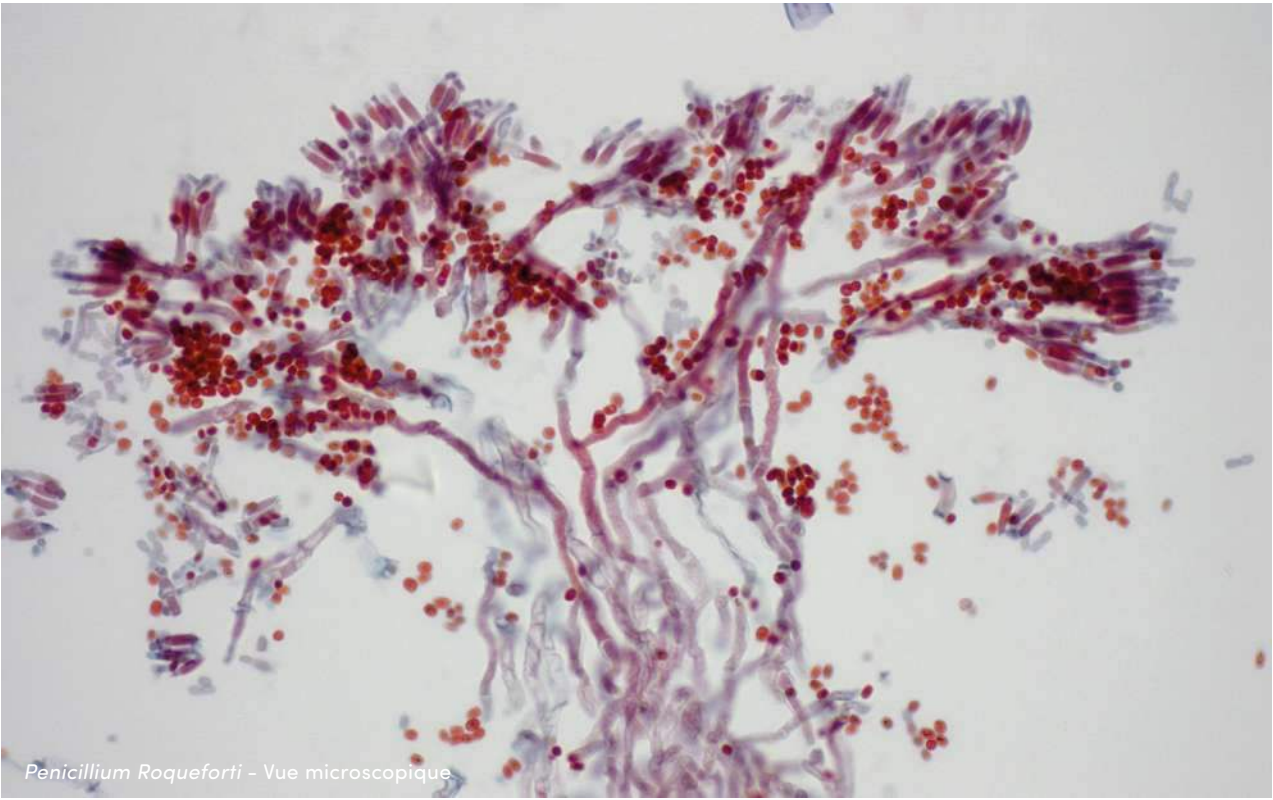
The cheese is still partially clad in its delicate metal coating when it arrives on the tables of cheese-lovers the world over. To reflect the subtleties of its saltiness and creaminess, the cheese is often paired up with various wines with which it shares an aromatic signature forged through the action of fungi with health-giving properties: *penicillium roqueforti* on one side and *aureobasidium pullulans*, *trichoderma harzianum* and *koningii* for the wood of the barrels. Just like during the cheese-ripening stage, the drying out of the staves, which lasts between 24 and 36 months, encourages the development of flavour-enhancing fungi. The aromatic variations observed between naturally- and artificially-dried cask woods led to research into the process that occurs during this period of exposure to air. A number of studies revealed the development of many spores on the surface of the wood, some of which germinate and release mycelium. Just like the *penicillium roqueforti* in the curd

blocks, this fungal flora embeds itself in the microfissures extending over the surface of the cask wood. Colonizing within the inner layers of the cask wood, it releases enzymes which serve to refine the wood itself. These enzymes break down the polyphenols in the wood, which in turn eradicate any bitterness and astringency whilst releasing the compounds responsible for the woody flavours in wine.

Long before they understood the science behind this process, lovers of fine foods were quite right in choosing to combine the flavours resulting from the beneficial action of the various moulds by pairing Roquefort with sweet wines which are matured in the barrel and bear the signature of that most noble fungus, *botrytis cinerea*, which propagates on the grapes with the humidity generated by autumnal morning mists. ■

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

“The cheese is often paired up with various wines with which it shares an aromatic signature forged through the action of fungi with health-giving properties”



Zoom sur ces champignons microscopiques

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

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

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

Focus on microscopic fungi

Penicillium roqueforti is a species of an ascomycete saprophytic fungus which is very widespread in nature. Used for cheese-making, it is also able to break down plant-based substrates, such as wood.

Pullulans species of fungus is primarily found on the surface of certain plants. It is effective against certain apple tree diseases. The microscopic fungus *trichoderma harzianum* produces substances that prevent the development of other pathogenic fungi. It acts as an organic fungicide.

Botrytis cinerea is the fungus that is responsible for the grey mould that develops on sunflowers, tomatoes and vines. Under the right geographic and climatic conditions, it develops on grapes during the period of autumnal morning mists. The grapes respond to this fungal action by concentrating sugars. Close monitoring makes it possible to control its propagation to achieve a fine balance of this "noble fungus", which is used to produce Sauternes, Loupiac, Monbazillac and Coteaux du Layon wines.



DEMPOTOS

La barrique Paradox®, une chauffe
intense et profonde sans carbonisation
de surface. Un concept original Demptos.



Boissons sacrées, boissons profanes

Cap sur
l'Extrême-Orient en abordant
le Japon au travers des habitudes
de consommation de quatre boissons.
Populaire, zen, religieuse ou festive, quelles
que soient les coutumes et influences qu'ils
présentent, ces textes dessinent un tour d'horizon
à parcourir en version liquide ! **The sacred and the
secular** — Welcome to Japan, on our journey to
explore the culture and consumption of four
different drinks. From the everyday to the
Zen, from the festive to the religious,
let's take a closer look at the nation's
most important and iconic
beverages.

Illustrations
Alizée Laurence

和



La Perfection de l’instant

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

The perfection of a single moment — In Japan, tea is enjoyed in various forms. From the most basic to the most treasured, Japanese also drink tea “to forget the noise of the world”, as part of a highly codified, ancient ritual.

敬

Incontournable

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

L’absolu du présent

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

Unmissable

Green! In the world of Japanese tea, one colour is king. Green tea is part of the fabric of life, punctuating Japanese daily life and society. It is enjoyed in many different forms, from a hot cup in winter to a glass with ice in the heat of summer. Special occasions call for a special tea, selected with the same care as an exquisite bottle of wine. It is a source of vitamin C and antioxidants too, so is greatly appreciated for its health benefits. Restaurant patrons are served green Sencha tea as soon as they take a seat, much like a jug of water in a Western establishment. Younger generations, however, increasingly choose black teas flavoured with lemon or peach, available alongside fizzy drinks in the nation’s ubiquitous vending machines.

The essence of the present

The culture of tea-drinking in Japan is pulled between tradition and modernity. It first arrived on the archipelago in the 12th century, when it was restricted to monks and samurai. It was at this time that the “cha-do” tea ceremony first took root. It then spread to every level of society, while the aristocracy developed the culture of matcha - a green tea ground to a fine powder. Sen no Rikyū, a sixteenth-century monk, codified tea-drinking by associating it with the aesthetic of “wabi-sabi” and embedding it in a philosophy of purification and refinement. Today, the essence of tea remains anchored in this aspect of Zen thought, where enlightenment resides in austerity and a focus on the essential. The tea ceremony is seen as an expression of life, obtained through regular practice which can take an entire lifetime. It seeks to obtain the fullness of each moment, obeying the basic tenets of “wakeiseijaku” and combining harmony (和 “wa”), respect (敬 “kei”), purity (清 “sei”) and tranquillity (寂 “jaku”). ▶

清



Théâtralité du thé

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



A theatrical moment

The “cha-do” consists of a series of unchanging motions. It always involves the same ustensils and a specific setting, and is conducted according to an unvarying timeline. Here, and beyond the spiritual dimension, there are a number of parallels with wine tasting. Both rituals place the drink at the centre of everything. Nothing must disturb the moment of consumption. A white tablecloth, bottles, tasting glasses, spittoon, water and plain bread are placed in a wine tasting room, kept at a steady 20°C and free of any undue colours or odours. Similarly, a tea room must be the essence of simplicity. In a space decorated with four and a half tatami mats, a calligraphy scroll and a simple floral composition, the participants are hosted by a master in a traditional kimono.

Eastern and Western rituals

Look, swirl, smell and taste: a wine taster will always follow the same few steps. With a mouthful of wine, they will take a small breath of air and release the aromas by exhaling through the nose, and then spitting. In the tea room too, the master and participants also follow a precisely coded ceremony. After using the utensils, the master begins by cleaning the tea box. They will then wash the bowl before adding two spoons of Matcha tea powder, mixed with water boiled on a small, three-legged brazier. The mixture is whisked, gently and rotating at first before moving to a fast up-and-down motion. These circular motions are reminiscent of a wine’s aeration in the glass. Once the tea has frothed sufficiently, the master presents a carefully selected bowl to a participant, front side first to highlight its beauty. This beauty may reside in the finesse of its design, or in its imperfections. The participant raises the bowl in a sign of respect, and drinks the tea in two and a half mouthfuls before gently placing the bowl back down, front side towards them. After thanking this first participant, the master repeats the process for the others. While a wine-lover will comment, a tea-drinker will remain silent while the master ends the ceremony and replaces each object in a bamboo cabinet, repeating the same movements that his predecessors knew five centuries ago. ■

Rituels d’Orient et d’Occident

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



寂

Fûts sacrés

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

Sacred casks — The immense “torii” gates stand proudly at the entrance to Shinto temples. When you pass under these vermillion arches, you are walking among the myriad mysteries which enshroud these shrines. Only a few steps in are the rows of “kazaridaru”, offerings from brewers, identifiable by their house colours and kanji. These empty sake barrels are a physical reminder of the spiritual bonds between the brewers and the monks. Shinto priests do indeed use sake for some of their rituals, but only in very small quantity. This is why the brewers donate these spectacularly decorated, but nevertheless empty barrels.



Koshu, raisin et vin de Yamanashi

Koshu, grapes and Yamanashi wine

Des vins 100 % japonais !

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

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

A truly Japanese wine!

The rare Koshu grape variety grows in Japan and nowhere else. 95% of the 480 hectares of Koshu vineyards in Japan grow right here, at the foot of the legendary Mount Fuji in the Yamanashi Prefecture. These strong, vigorous and generous vines produce long, cylindrical bunches of large grapes, each with thick, pink to dark red skin when fully mature and white flesh. Koshu grapes are used to make exclusively Japanese wines, a rarity in a country whose wine contains only 20-25% Japanese-grown grapes.

This ancient variety has been grown since the year 1000, but traditionally as a dessert grape. It was only in the 1870's, under the Meiji Period, that Japan opened up to the West and Koshu grapes began to be fermented for wine. One of the oldest wine cellars in the country is located in Katsunuma, nestled in the historic heartland of Yamanashi grape production. This region, now protected by a Geographic Indication (IG) since 2015, is predominantly planted with koshu grapes (51%). Other varieties make up the remainder, including muscat bailey A (25%), delaware (6.3%), kyoho (3.6%) and merlot (2.5%). ►

Koshu, un cépage ancien aux origines nimbées de mystères

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

Koshu, an ancient grape shrouded in mystery — We talk to Johan Alguazil, who has been working in Japan for years with the Frontier Foods Company, as he shares a glimpse into the white wines produced in Yamanashi.

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

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

The origin of the Yamanashi Koshu grape seems to lost in history and legend. Where did it really come from?

There are a few things we know for sure about this hybrid European-Asian grape, and a fair few myths and legends. One of these stories dates back to 1186, in which a farmer from Katsunuma decided to cultivate a wild variety on his land and was rewarded years later by wonderful grapes. Going even further back, there's a tale of Gyogi, a monk, planting the vines during a visit to Katsunuma in 718 before ordering the Daizennji temple (or "grape temple") to be built. Beyond these stories, there is a number of ancient documents which attest to the presence of Koshu grapes in Japan a thousand years ago. In 2004, a study conducted by Davis University in California demonstrated that the variety was indeed vitis vinifera, confirming that it had come from Europe. At the same time, a DNA study came to the same conclusions but went further, grouping Koshu with the Asian species of vitis vinifera. Since 2010, Koshu has been listed as an official variety by the International Organisation of Vines and Wine (OIV).



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

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

Can you tell us a little about the specific terroir in Yamanashi, and the general weather and geography of the region?

This region is located 120 km west of Tokyo and is surrounded by mountains: Fuji to the south, the Japanese Alps to the west and Yatsugatake and Kayagatake to the north. These create a natural shield, protecting the vines from the worst of the weather and the typhoons, and creating a climate that allows them to grow well. There's plenty of sunshine among the mountains too, which is great for the wine. Lastly, this variety thrives in the temperature ranges you get at higher altitudes. As for the soil, the region sits on sedimentary rock and volcanic gravel, which is ideal for growing grapes. ►



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

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

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

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

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

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

How do these specific growing conditions affect the techniques used by growers?

The first things you'll notice are the little waxed-paper hats placed above each bunch of grapes. These help protect the grapes from rot, which can easily develop in regions with high rainfall and high temperatures. In addition to the hats, Koshu grapes have a thick skin that helps protect them from disease. To ensure that the bunches get as much sunlight as possible, the vines are pergola-trained - visitors are always surprised when they see these four-metre high tunnels! And lastly, the grapes are harvested relatively late in the year - generally October, but sometimes even early November.

Are Koshu wines matured in oak, steel or concrete?

In the 1990's, some producers looking to improve their techniques and the quality of their wines began to age their wines "on the lees", like they do in Muscadet appellations in France. Others, however, chose to add a little more structure and body to their wines by maturing them in lightly toasted barrels, which suit the character of these grapes. Indeed, the Paradox® barrel works wonderfully here. Its specific level of toasting and its ability to subtly enhance the sweetness of wine makes it ideal for Koshu wines: it helps preserve all the subtle aromas of the wine, providing structure without dominating. However, most winemakers in Yamanashi still mature their wines in vats, keeping them anywhere from six months to five years.

How would you describe a dry white Koshu to someone who's never tasted one?

Koshu wines are fruity and supple, with plenty of power on the nose. They remain fresh and lively on the palate, with exotic notes of citrus (grapefruit, yuzu, lime) or sweeter fruit (quince or lychee). They also have a certain minerality, and a mild astringency on the finish. They are somewhat comparable to sauvignon blanc or some whites from Alsace, so drink them as an aperitif or with Japanese raw or grilled fish dishes. ■

Cultiver l'excellence

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

Cultivating excellence — First discovering whisky at the beginning of the twentieth century, it took only a few decades for Japan to learn and master the art, soon becoming one of the top whisky-producing countries in the world.



Aux sources

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

La patience récompensée

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

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

Back to their roots

With a temperate climate, pure spring water and abundant peat, Japan had everything it needed to produce spirits of the highest quality. The country's whisky pioneers chose wisely, building Japan's first distillery in Yamazaki in 1923. This site sits at the confluence of three waterways, each at different temperatures, and enjoys an excellent ambient humidity for barrel ageing. Still in use today, this site is now the home of one of the rarest and most coveted whiskies in the world: made from a selection of malt and grain whiskies, aged in several different casks (including Japanese mizunara oak), Hibiki is a truly complex blend. Developed by Suntory as an ode to Japanese skill and craftsmanship, this heady whisky is renowned as one of the very best in its class.

Patience is rewarded

Japanese distillers may be celebrated today, but it took them a long time to get to this point. The archipelago's first whiskies made very little impression at all, both at home and abroad, and it wasn't until the 1950's that Japanese people throughout the country would enjoy Japanese whisky. The trend accelerated, and within ten years the spirit would overtake beer and sake in popularity. This period also saw the birth of Japan's first grain whiskies and blends.

Production grew consistently for the next twenty years, before a drop in import tariffs brought foreign competition and forced the country's largest producers to rethink their strategy. This led them to change course, aiming instead for perfection and the top spots on international whisky rankings. And while they were mastering the finer points of the spirit, Japanese people were busy developing their own whisky culture. ►

Déguster autrement

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

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

Enjoying whisky, differently

Most often in Japan, alcoholic drinks are enjoyed with food - and this led to some innovative new ways of enjoying whisky. A little potent in its pure form, Japanese drinkers began adding water and ice. This drink, known as a “mizuwari”, allowed them to lower the strength but preserve all of the drink’s aromas. Indeed, as a sparkling highball, this drink was so successful that certain producers even released it as a pre-mix in a can. We must also credit the Japanese with the invention of the Ice Ball.

Combining both form and function, this variation provided an attractive solution to a widespread problem. With the addition of a sphere of ice to fit the glass, drinkers could cool their drink better and enjoy chilled whisky without the dilution. Barmen soon developed a ritual, sculpting the ice into a sphere and spinning it inside the glass. The meltwater would then be removed from the chilled glass before the whisky would be poured onto the sphere. ■



Nouvelle révolution

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

A new revolution

Moving smoothly from one spirit to another, Japanese producers are applying the same approach to a new generation of gins. This is certainly what Suntory are aiming for with their latest release. Their Roku gin has been developed as an ode to nature: local citrus, cherry blossom, tea and peppercorns are picked, infused and distilled separately before being blended into a uniquely Japanese gin. This is then enjoyed neat or enhanced with fresh ginger and yuzu, or warm in a nod to a traditional way of serving sake.

Un bois signature

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

A signature wood

Cut off from foreign wood supplies during the war, Japanese distillers turned instead to local trees such as mizunara to age their spirits. However, using this Japanese oak, previously reserved exclusively for luxury furniture, was not without problems. With high humidity, curved growth lines, unusual porosity and powerful aromas, producers were forced all the way back to square one. Over the years however, they learned to bring out the best of its character and its distinctive aromas of sandalwood, coconut and incense. Now considered one of the most extraordinary woods available, mizunara requires a vast amount of time and patience. Indeed, casks can only be made from trees over two hundred years old, and whisky must be aged in them for no less than two decades.



Oxydation des vins et métaux de transition

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

Wine oxidation and transition metals — Researchers at the Demptos Research Centre (DRC) have identified a number of elements which could explain how wines can undergo differing levels of oxidation as they mature over time.

Mystère oxydatif

À vins apparemment semblables, oxydation différente. Pourquoi des vins similaires du point de vue de leur pH, de leur teneur tanique et de leur structure n'évoluent-ils pas de la même manière ? Pareillement, comment expliquer que certains lots de barriques de même porosité donnent des vins évoluant plus vite que d'autres ? Une première étape est franchie avec la mise en évidence de l'action oxydative du fer et du cuivre sur les vins. On a alors cherché à limiter la teneur de ces éléments retrouvés dans les cuves, dans la robinetterie comme dans les traitements à la vigne pour parvenir actuellement à des niveaux 4 à 5 fois inférieurs à ceux des années 1950. L'incidence du fer et du cuivre, connus comme catalyseurs des réactions d'oxydation, sur la vitesse de consommation de l'oxygène dissous et sur la valeur du Eh¹ a fait l'objet d'une étude complète. Elle a, en outre, montré que le vin et le bois de chêne comportent de nombreux autres cations métalliques. Ces métaux de transition agissent en activant les réactions d'oxydation. ►

The mystery of oxidation

Similar wines, different oxidation levels. These wines have a similar pH, similar tannins and a similar structure, so why don't they all age in the same way? Similarly, why do certain lots of barrels with the same porosity give wines which develop more quickly than others? We've already made the first step towards understanding these phenomena, identifying the oxidising effects of iron and copper on wine. This led us to reduce the levels of these elements in vats, pipes, fittings and in vineyard sprays, coming down to a quarter or a fifth of the levels seen in the 1950's. A comprehensive study has been conducted on the effects of iron and copper (identified as catalysts in oxidation reactions) on the consumption of dissolved oxygen and on the Eh¹ value. Among other findings, this research demonstrated that oak wood also releases a variety of other metal cations. These transition metals then activate oxidation reactions. ►



Influence du fer et du cuivre sur la consommation de l'oxygène
Impact of iron and copper on oxygen consumption

		Vi [†] (mg O ₂ / L / mn)	dEH / dt [#] (mV)	ΔEH [†] (mV)
Vin rouge	Témoin	0.45	- 0.7	270
	+Fe / Cu	0.9	- 1.42	249
Vin blanc	Témoin	0.2	- 0.27	352
	+Fe / Cu	0.38	+ 0.41	305

Vi[†] : vitesse instantanée de consommation de l'oxygène
Instantaneous speed of oxygen consumption
dEH/dt[#] : pente de régression du EH pendant 72h après saturation en oxygène
EH regression slope during 72 h after oxygen saturation
ΔEH[†] : variation du EH après saturation en oxygène
Variation of HE after oxygen saturation

¹ Eh : Potentiel d'oxydo-réduction des matrices alimentaires / ¹ Eh : The redox potential of food matrices

Spotlight on metal cations

The DRC looked at a wide range of metal cations, measuring the initial speed of the dissolved oxygen consumption (Si) in a hydro-alcoholic solution containing various phenolic substrates. They looked at whether a cation’s effect on the Si depended on the nature of the molecule itself. They chose to study the catechin within the structure of the procyanidins in grapes and wine, in addition to gallic and ascorbic acid, two molecules considered easily oxidisable in relation to catechin. Metals (in particular, metal cations) act to catalyse the consumption of oxygen and trigger the redox reaction - even when present in very small quantities. This led the researchers to focus on the reactions involving these metals.

The threshold for catalytic effectiveness

In order to quantify the effect of a cation on the Si of the solutions, a “catalytic activity” coefficient (Kco) was calculated. This corresponds to the relationship between the Si in the cation-enriched medium with that of the control medium. Their results showed that, for the various cations, the type of phenolic substrate had relatively little effect on the Kco value. The cations with the highest Kco value (and therefore the strongest catalytic effect) under these conditions were, in decreasing order: tungsten (W), zinc (Zn), copper (Cu), cobalt (Co), iron (Fe), nickel (Ni) and manganese (Mn). None of the other elements had an impact on oxygen consumption. At the other end of the spectrum, aluminium (Al) actually slowed the Si in every substrate tested.

Focus sur les cations métalliques

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

Incidence des métaux dans la pro-oxydation / Metals impact in pro-oxydation

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

Seuil d’efficacité catalytique

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

Coefficient d’activité catalytique / Catalytic activity coefficient

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

En milieu hydroalcoolique, les travaux ont ensuite cherché à estimer la capacité de ces différents éléments à agir comme catalyseurs. Ceux-ci ne peuvent pas tous avoir d’effets catalytiques, soit parce qu’ils sont présents dans le vin à l’état de trace (Cm²), soit parce que leur teneur demeure inférieure à la quantité minimum de l’élément nécessaire pour exprimer cette propriété (Sa³). Le CRD dispose d’un indice permettant d’établir une prévision de l’efficacité des cations métalliques dans les vins en analysant les valeurs Cm et Sa⁴, et en considérant d’une part que le Sa est atteint pour une valeur de coefficient d’activité catalytique (Kco) > 1.1, et d’autre part que l’activité catalytique potentielle (Acp) se calcule par le rapport entre Cm et Sa exprimé en mg/l.

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

The research then looked at estimating the capacity of these different elements to behave as catalysts in a hydro-alcoholic environment. Not all of them had a catalytic effect, either because there were only trace amounts in the wine (Cm2) or because their levels did not exceed the minimum quantity required to express this behaviour (Sa3). The DRC can predict the effectiveness of metal cations in wines by analysing the Cm and Sa4 values, considering that the Sa is reached when the catalytic activity coefficient (Kco) is greater than 1.1, and that the potential catalytic activity (Acp) can be calculated by the relationship between the Cm and Sa, expressed in mg/l.

Secondly, by comparing the potential catalytic activity (Acp) of various cations, it appears that magnesium (Mg) is below its active threshold, even though it is abundant in wine. This is also the case for nickel (Ni). Copper (Cu) and manganese (Mn) sit at their activity thresholds, which means that any extra entering the wine could increase their capacity for oxidation. On average, for iron (Fe) and zinc (Zn), there are sufficient levels of their cations in wines for them to have an effect. We can therefore deduce that the oxidation mechanisms are primarily related to their presence. ►

Activité catalytique potentielle

Potential catalytic activity

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



² Cm : concentration moyenne dans les vins / average concentration in wines

³ Sa : seuil d’activité / active threshold

⁴ Calculé par mesure de la Vi sur une solution de catéchine en fonction de diverses concentrations en cations
Calculated by measuring the Vi in a catechin solution according to a varying cation concentration

Influence de l'élevage / Ageing effect

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

Les éléments minéraux du bois cédés au vin

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

The minerals released into wine from wood

By analysing the elements in oak wood, it is possible to obtain the dosage for a certain number of metal cations which could affect oxidation reactions in wine. To confirm the hypothesis that wood releases various minerals into wine as it matures, the dosages were measured after 12 months' ageing in new oak barrels and stainless steel vats. Oak seems to have a highly variable impact on the mineral levels. It also seems that barrel ageing (compared to stainless steel) does not add any copper. Iron enters the wine in certain cases only, but we cannot explain the behavioural differences between one test and another (the iron content of the wood may be the cause). Nickel, on the other hand, always increased in the barrel-aged wines, unlike the cobalt and chromium levels, which were never consistent throughout the wood tests. These results demonstrate that oak can transfer cations into wine, and that some of these can catalyse redox reactions in the wines. However, the transfer into the wine is never the same from one test to another.

Une réponse venue du sous-sol

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

The answer's underground

These studies seem to show that the local bedrock can have an impact on the transition metals present in the must and in the wine, and could potentially explain why some oxidise faster than others. Oak, according to the bedrock under the forest, has a specific metal footprint. In addition to the individual trees selected, the type of bedrock may also shed light on the benefits of one geographic location over another, depending on the metal cations transferred by the wood. This observation will however need to be supported by further research. That said, it does open up new opportunities to develop our understanding of oxidation phenomena in wines. ■

Article réalisé avec la participation du Docteur Nicolas Vivas,
Directeur du Centre de Recherche Demptos (CRD)
This article was written in collaboration with Dr Nicolas Vivas,
the director at the Demptos Research Centre (DRC).



Sels de vins

Salts and wines

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

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

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

An interview with Pascal Delbeck, a prominent figure in Bordeaux. This wine lover, expert and creator of the finest vintages has turned his wine-making expertise to the culinary side of the craft. He started producing wine-flavoured salt, transforming this ordinary seasoning into a fine-dining product.

What can you tell us about the shipping accident which sparked the creation of these wine salts?

— According to the legend, a ship's cargo was lost at sea. As with all legends, however, the facts have been somewhat exaggerated – luckily, there's never been an entire salt cargo lost at sea, which would have been disastrous. In the time of the salt tax, the salt was stored in Libourne. This tradition outlived the salt tax, with ships running between Noirmoutier and Libourne in the 1930's. Setting off with wine from the Médoc, they returned with their gunnels filled with sacks of salt from the Ile de Ré. A few barrels would invariably leak and some of the sacks would soak up the wine, so when they disembarked, the sailors would take the red salt to my grandmother in exchange for a hot meal or a bottle of wine. At the time, the region's winemakers had been hit hard by the Great Depression in 1929. To get through it, my wine-making grandparents created one of the region's first wine bars. This bar allowed them to survive during the years when their wine did not provide them any income, and it was at this time that my grandmother bartered this wine-soaked salt with the ships' captains. ►



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

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

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

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

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



“I had some vague memories of the taste, but I needed to ask my mother about how my grandmother used these wine salts. As a member of a wine-making family and still fully immersed in the industry, I started to experiment with wine and salt.”

So what inspired you to recreate these wine salts?

— Fifteen or so years ago, I found a jute bag full of salt belonging to my grandmother. I had some vague memories of the taste, but I needed to ask my mother about how my grandmother used these wine salts. As a member of a wine-making family and still fully immersed in the industry, I started to experiment with wine and salt. At first, I was flying blind and had any number of failures. For example, one day I put together a salt drying machine with a stand-mixer and two hair-driers. Forgetting that salt gets lighter as it dries, I ended up covering every inch of my kitchen walls with salt!

In the end, how did you manage to perfect your first wine-soaked crystals?

— I started off in my kitchen, with 2kg of salt and some merlot. I first needed to find a way to ensure that the wine found its way to the heart of each salt crystal. I tested a few salts to see which worked best. But we tested everything else, salts from Ré, Oléron, Guérande and the south of France, trying to find the one which absorbed the wine best and gave the best consistency. In the beginning, for historical reasons, we worked with Ré salt – after all, the salt-laden ships in my grandmother's time set off from nearby Noirmoutier. Now, however, I prefer the grain size and consistent quality of Guérande salt. I work with 2mm coarse salt, sorted before use, which allows the wine to penetrate consistently. We do sometimes work with flaky fleur de sel as well, for special orders from châteaux who want to create a salt flavoured with their own wine. ►

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

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

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

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



Are your combinations of salt and grape varieties the result of much research and development, too?

— To create a truly gourmet product, I applied my knowledge of the dominant aroma profiles for each grape variety and tried to intensify their aromas by harmonising them with the corresponding spices. Using this approach, we use cloves and cumin to accentuate the peppery notes in merlot. The green pepper flavours you get from the pyrazines in cabernet are enhanced by bay leaves and other spices. Due to the nature of the salt itself, we're unable to work with any fruity ingredients - these make it unacceptably “sticky” and mean we can only combine the salt with dry products. Pink peppercorns, Cayenne pepper and Mediterranean spices are perfect for syrah, while we add verbena, elderflower and acacia to intensify the floral notes in sauvignon.

What’s the best way to make the most of your salts? Do you have any food and salts pairing to recommend?

— The best way to discover the flavour of our salts is to get some friends over and have a little salt tasting with some drinks. All you need to do is provide an assortment of crudités, dipping them in water or olive oil and then dipping them into each of our salts. This is a fun and festive way of getting the real flavour of both ingredients: salt and vegetables. You can even play on the different colours, fading down from the black sauvignon salt to our bright Basque salt, There aren't any hard and fast rules here! That said, however, there are pairings which do work well: cabernet and fish, syrah and pork or chicken, merlot and foie gras or red meat. I may be a little biased here, but I don't know any better way of enjoying a steak than sprinkling a pan with merlot salt before searing the meat.



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

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

Are you still innovating and creating new salts?

— At the moment, I'm working on a truffle salt, similar to the cep salt we created a little while ago. It takes about 6 or 7 months to fully develop a new salt. It needs to sit for a long time exposed to the light, “ageing and ripening” in order to see how it oxidises. Over the past few years, we've developed a Basque salt using Irruléguy wine, salt from Salies-de-Béarn and Espelette pepper. We also have a wine pepper, which combines three different peppers - Szechuan, Madagascar and Indian - with a blend of Bordeaux merlot and cabernet. We're from long-standing Bordeaux wine families, so we love blending things. It's what we do best! And to top it off, this “Poivrine” pepper is extremely aromatic. In certain dishes, it can even replace the salt! ■



“ Je suis un forestier ”

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

“I am a forester” — After hearing the story of a remarkable oak,
we'll now turn to one of the men nurturing
the growth of these beautiful trees.

Q

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

À l'image de ces chênes, insensiblement je me suis enraciné dans ces territoires. Par une inclinaison naturelle et le simple fait de côtoyer ces êtres majestueux, j'ai basculé dans leur temporalité. Je suis devenu un des maillons de la chaîne multiséculaire ayant donné naissance à la grande chênaie française. Son histoire débute à la fin de la dernière glaciation. Il y 18 000 années¹, vents et tempêtes, mais aussi geais, corneilles, piverts et autres volatils venus d'Espagne, d'Italie et des Balkans portent jusqu'ici les pollens et les glands dont sont issus nos chênes sessiles. Je m'inscris également dans des lignées générationnelles plus courtes : celles des forestiers ayant permis à ces arbres deux fois centenaires de former nos futaies actuelles. Il faut sept générations d'hommes pour façonner ces végétaux de 40 mètres. À l'heure de la coupe, ce sont tous les absents m'ayant précédé que je vois en regardant le tronc au sol.

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

¹ “ L'Épopée des chênes européens ”, Antoine Kremer et Rémy Petit.

W

hen I'm in the forest, I can hear the wood. Sometimes, in certain places, I can even feel the energy as a grove of oaks grows upwards and outwards. My territory is here, these national massifs, which I cross daily as an agent of the National Forestry Office (ONF). My uniform reflects the foliage around me, in shades of green. I walk through a living cathedral, admiring the power of these giants and the treetops vanishing into the sky, and every day that I walk the land, I strive to preserve the splendid grandeur of the landscape. I stay alert, anticipating danger before it can arise. My eyes are trained and experienced, and I can read illness and suffering in a plot - I can see the smallest signs, the harbingers of problems to come, from competing species to pests and climate change.

Without knowing it, I too have taken root in this land. Merely by living among these majestic creations, I have learned to move at their rhythm. I've become a stitch in the weave, part of the great tapestry of France's mighty oak forests which first appeared at the end of the last ice age. 18,000 years ago, storm winds, jays, crows, woodpeckers and other birds flew up from Spain, Italy and the Balkans, bringing pollen and acorns which would grow into sessile oaks. I am part of one of the shorter dynasties, one of the foresters who have allowed these bicentennial trees to form the forests we see today. It took seven generations of men to shape these 40 metre trees so, when I look at a felled trunk, I see all of the foresters who came before me.

Indeed, I work very much the same way as the men who used to supply wood to the royal navy and the burgeoning industrial mills. Just like them, I blaze the tree trunks and pave the way for trees to grow back or thin out. I have two responsibilities: to harvest and preserve our resources. And as the world outside the forests changes, new technologies have changed how I work: they help me monitor the land and obtain the data I need, and let me establish a global programme for the entire Atlantic oak forests in the Loire Basin. Every day, I work to repopulate the various plots, protect the most promising specimens and ensure that they grow evenly and in good health. So what am I looking for? I want wood with a colour, grain and composition that's just right for coopers to work with. In their hands, our logs become staves that can then be used to mature great wines. ■

Articles réalisés avec la participation de Loïc Nicolas, Responsable de l'unité territoriale de Tronçais – Aller plus loin : www.onf.fr / These articles were written with the contribution of Loïc Nicolas, the Director of Tronçais Territorial Unit – More information: www.onf.fr



Loïc Nicolas – Forêt de Tronçais

Zoom sur Tronçais : une forêt remarquable

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

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

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

The Tronçais forest: a living cathedral

The Tronçais Forest forms part of the wider Atlantic oak forest land in the Loire Basin, each of whose 230,000 hectares is managed by the ONF. There are 13,000 hectares of oak groves in this forest, and these are overseen by ten agents tasked with producing wood, protecting the environment and providing information to visitors.

Here, one tenth of the forest is renewed every 25 years, at a rate of 40 hectares per year. To end up with an oak measuring 60 to 70cm across, foresters capitalize on natural selection during the first half-century of growth. Nature makes the first cut, selecting the strongest shoots out of the million or so 5cm seedlings on each hectare. Their numbers are whittled down to 50,000 per hectare, then further reduced to between 3,000 and 5,000 after fifty years. By allowing this natural competition to play out, there is a significant genetic payoff and increased diversity throughout the forest. Humans only come into play once the trees have grown to at least 10m, thinning out the herd and allowing the most promising specimens to grow and develop regular, fine-grained trunks.

The landscape, the environment and the climate also play a role in forest management. Throughout the year, foresters work to contain competing species while preserving the richness and diversity of the forest. Trees of varying ages in a grove will help maintain the greatest possible number of biotopes. Also, the effects of climate change mean that we need to be increasingly vigilant. Each year is drier than the last, and it's thanks to this vigilance that we can avoid forest fires. The Tronçais Forest seems to have weathered the recent droughts well - this could be down to the dominance of more robust sessile oaks over pedunculate oaks, and by the great genetic diversity across the massif.

Une empreinte dans le monde

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

A mark in the world — A look back at the key events of 2019 for Maison Demptos and its various worldwide subsidiaries.

Tonnellerie Demptos

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

Napa Cooperage

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

Argentine

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

Californie

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

Arôbois

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

Tonnellerie Demptos

In September 2019, the Demptos “Prévendanges” workshop brought together around one hundred people. A conference was held at this 5th edition of the event, during which wine-grower and consultant Stéphane Derenoncourt presented the 2019 vintage. Dr Nicolas Vivas, Director at the Demptos Centre for Research, also gave a presentation on the subject of oxygen in wine.

Napa Cooperage

The Demptos Napa Cooperage teams organized a tasting event which aimed to present the particular specifics of “technological barrels”. The samples on offer, matured in Réserve, Paradox® and Essencia® barrels, all came from estates belonging to customers. Many experts and oenologists present at the event appeared to have been convinced. These types of barrel will be incorporated into their wine production facilities from the next vintage.

Argentina

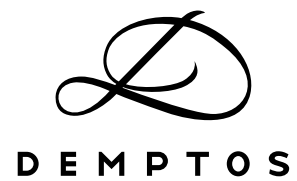
The location, with its old cellars, was perfect for all those companies who are united by a passion for traditional savoir-faire and skills. This venue, further enhanced by an exhibition of vintage cars, provided the backdrop for Chirca, the local cooperage distributor, to organize a “Demptos Night” event to present their products to Argentine professionals.

California

Boldt and Alchemy Distillery have perfected the first chocolate to be matured in a whisky barrel. A unique bar of chocolate made using cacao from Belize matured for 4 months in a Single Wheat Rouge barrel designed by Demptos. The result? A chocolate with woody characteristics and a certain robustness and complexity and which is very definitely a unique taste experience!

Arôbois

At the end of October 2019, a major fire broke out on the site of this company who specialise in exceptional oenological wood. Luckily, some of the buildings, as well as the company's stock of raw material, remained untouched by the effects of the fire. Three months later, following operational repairs to work tools, the purchase of new equipment, extensions to unscathed buildings and the commitment of the company's teams, it was back to business as usual.



Direction de la publication / *Publication director*

François Witasse pour Demptos

Direction de la création / *Creative director*

Amandine Périé d'après la conception graphique du Studio Pomelo

contact@amandineperie.com - amandineperie.com

Direction de l'édition / *Publishing director*

Frédérique Nguyen-Huu Rouberol

Coordination

Louise Baumont, Dominique Gornes pour Demptos Bordeaux

Photo / *Photography*

Julie Rey, Françoise Sauvanier, Marc Perkins, Ana Bloom, Éric Périé.

Jean Carlo, Free To Use Sounds, Davian Wijaya, Manuel Cosentino,

Delphine Ducaruge, Yu Kato, Andreas Dress, Rafael Barquero, Tim Mossholder,

Annie Spratt et Jakob Braun pour Unsplash / Cottonbro pour Pexels

Karolina Grabowska pour Kaboompics / Patrick Vierthaler pour Visual Hunt.

Merci à / *Thanks to*

Stéphane Dousdebes, Françoise Sauvanier, Gaston Hochar,

Le Vieux Berger, Suntory, Johan Alguazil et Pascal Delbeck.

© 2020 Demptos

Tous droits réservés / *All rights reserved*





DEMPLOS



www.demptos.fr