

BORDEAUX . NAPA . LAGUARDIA . STELLENBOSCH

OAKS & MORE

N°8

INSPIRATIONS

2024 — 2025



DEMPOTOS

**199 ans. 199 años.**

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

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

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

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

Naturalmente, el enunciado de este aniversario queda eclipsado de inmediato por el que viene a continuación. A pesar de la inminencia de nuestro bicentenario, la energía y el simbolismo del número 199 siguen siendo igualmente interesantes.

Si 200 años son una invitación a recordar y celebrar nuestra historia, nuestra trayectoria, nuestras raíces... 199 invita a continuar. Nos muestra que es evidente, e incluso imperativo, que haya una continuación, un destino que no se puede eludir. Nos insta seguir adelante.

Número angelical, 199 indica el momento de despertar el alma, de motivarnos hacia nuestro objetivo y nuestra misión. Como artesanos, nuestra aspiración también debe servir para iluminar el camino de nuestros semejantes. Es un terreno exigente que debe elevarnos y hacernos portadores de sentido.

El pasado fue extraordinario pero, al igual que Victor Hugo, preferimos el futuro ya que es ahí donde hemos decidido pasar el resto de nuestros días junto a usted, por supuesto, para servirle siempre.

Le meilleur est à-venir... Lo mejor está por llegar...



10

COMPAGNONNAGE
Le pacanier de Jefferson

GREMIO
La pacana de Jefferson



5

INVITÉ
Une histoire de biodiversité dans nos verres

INVITACIÓN
Una historia de la biodiversidad en nuestras copas

15

SCULPTURE / **Bois-relief**
ESCULTURA / **Madera-relieve**



17

SPIRITUEUX
Polychromie mexicaine

BEBIDAS ESPIRITUOSAS
Policromía mexicana

27

ARTISANAT
TRIPTYQUE BOISÉ

ARTESANÍA
TRÍPTICO DE MADERA



28 **Cathédrale des mers**
Catedral de los mares

34 **Des nefs végétales à celles des chais**
De las naves vegetales a las de las bodegas

36 **Hommes, chênes et chaînes humaines**
Hombres, robles y cadenas humanas

42

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

INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
Madera nueva y aguardiente de malta



48

PORTUGAL
41, les nuances d'un vin

PORTUGAL
41, los matices de un vino

Une histoire de biodiversité dans nos verres

UNA HISTORIA DE LA BIODIVERSIDAD EN NUESTRAS COPAS

Par Laurent Tillon

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

Al observar la barrica que tengo delante, puedo distinguir una serie de extraños anillos. La marca de corte de la sierra ha captado parte de la historia del árbol del que proceden estas duelas. En una de ellas, a pesar de que estos anillos son concéntricos, en algunas zonas están torcidos o separados, o son más oscuros. Con el dedo índice, sigo cada una de las líneas para intentar retroceder en el tiempo tal y como el árbol lo revela.



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

Cada anillo cuenta una aventura. Analizando los trozos de madera, imaginando que proceden del mismo árbol, tenemos una parte de su historia. Este roble es autobiográfico. Una limitación durante su crecimiento hizo que modificara su forma, que dirigiera el desarrollo de una rama en espacios abiertos hacia la luz tan cautivadora para sus hojas. Esta llamada fotosintética se traduce en una "elección" hacia un espacio disponible. Año tras año, el árbol crece y se engrosa, añadiendo un nuevo anillo de crecimiento a los de los años anteriores. Debido a la presión ejercida, el árbol reacciona y se adapta a la situación. Cuando crece junto a otros árboles y no tiene espacio suficiente, sus ramas se estrechan y su madera tiene que restringirse, limitando su crecimiento cortical. La falta de agua reduce el diámetro de los vasos conductores de savia y dificulta el ascenso de los fluidos a lo largo del tronco. También en este caso, los anillos se estrechan. Basta que el espacio se libere y que el agua sea más abundante al año siguiente para que el árbol lo aproveche y los anillos se ensanchen. Estos son los acontecimientos que narra la madera de esta barrica. Así que intento imaginar la historia de este árbol. Una de las duelas me llama la atención. Se ve una serie muy cercana, en el nacimiento de una rama. Un primer anillo de un centímetro de diámetro, después, otro que lo rodea, de sólo cuatro milímetros de grosor. Lo mismo ocurre con los anillos siguientes, bastante oscuros. Les siguen tres más claros, estrechos por un lado y mucho más anchos por el otro. Por último, dos más, de nuevo estrechos por el mismo lado y muy anchos por el otro. Parece que en esta década el árbol desarrolló un sustituto a lo largo del tronco o de una rama principal, con la esperanza de conquistar nuevos territorios al aire libre. Sin embargo, este sustituto no tuvo acceso inmediato a la codiciada luz, de ahí estos anillos más oscuros y apretados.



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

Después, una liberación. ¿Se cayó una rama superior? ¿Desapareció un árbol contiguo? La rama creció lo suficiente como para que sus hojas pudieran absorber directamente los primeros fotones y ya no se conformaran con la luz gris debida al follaje superior que capta los fotones salvadores. Por el momento, esta hipótesis me parece la más plausible. La madera comenzó su crecimiento lateral en el lado donde la luz se hizo accesible. La rama o el tronco crecieron. Al cabo de un tiempo, observo un estrechamiento, que parece estar ligado a un solo año. ¿Falta de agua? ¿Otra cosa? Sé que algunos intentos de plagas forestales pueden afectar el crecimiento de los árboles. Las condiciones primaverales a veces son ideales para la aparición masiva de insectos, como la oruga del piral del roble y de la encina. Este diminuto gusano eclosiona a finales de abril, justo cuando brotan las yemas. Al entrar en la yema abierta, el insecto devora todo lo que se está cargando de almidón, es decir, todo lo que el árbol está llevando desde las raíces y las raíces primarias hasta las copas para formar las hojas. Una vez saciada, la oruga recorre las ramas hasta alcanzar las primeras hojas, devorando su tejido verde, cargado de azúcares en esta fase de crecimiento. Pero el roble se defiende. A los treinta segundos de perforar el limbo de la hoja, las células afectadas emiten una hormona llamada traumatina.



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

Esta hormona circula hacia las células vecinas, que comprenden la intrusión y reaccionan ante ella. Se produce entonces una sucesión de acciones y reacciones entre el árbol y la oruga. La hoja modifica su concentración de potasio y nitrógeno para perturbar la digestión del insecto, que evacúa las toxinas excretándolas. El árbol aumenta su concentración de taninos, moléculas muy densas y complejas difíciles de descomponer, para hacer indigesto el limbo. Como es probable que la oruga no esté sola, la hoja afectada debe avisar a sus vecinas. Para ello, produce moléculas volátiles que se dispersan en el aire y son captadas por los árboles cercanos a través de su follaje. La carga de taninos aumenta en todas partes, circula hacia la madera, la colorea por donde circula la savia, en el anillo en cuestión, que se oscurece. Basta con que el silvicultor haya dejado árboles con cavidades en el mismo bosque para que los depredadores de estas orugas hayan desempeñado su papel en la regulación de estos insectos, permitiendo que el árbol reanude su crecimiento. La forma y el color de los anillos de la madera reflejan esta aventura. Con cada copa de vino envejecido en bodega de roble, llega a nuestras papilas gustativas este tipo de historia, rica en biodiversidad.●



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

Biólogo e ingeniero forestal en la Oficina Nacional francesa de Bosques (ONF), Laurent Tillon está especializado en la ecología de los murciélagos. Estudia los ecosistemas y las relaciones entre las especies animales y los árboles para integrar las cuestiones de biodiversidad en la gestión forestal. Desde 2020, es conservador voluntario de un sitio de quirópteros que descubrió cuando era adolescente, para el Conservatorio de Espacios Naturales de la región Centro-Valle del Loira.

Es autor de “Et si on écoutait la nature?” (2018), “Être un chêne” (2021) y “Les Fantômes de la nuit, des chauves-souris et des hommes” (2023).

Le pacanier de Jefferson

LA PACANA DE JEFFERSON

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

Para el Château Carbonnieux, los artesanos de la Casa Demptos han realizado un ejercicio tonelero inédito hasta la fecha.





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

¡Único en su especie! Nos encontramos ante lo que podría considerarse un objeto tonelero no identificado: una barrica, efectivamente, pero de un tipo muy especial. A diferencia de sus vecinas, alineadas ordenadamente en las bodegas, su función no es la de preparar la próxima cosecha acompañando el envejecimiento de los grandes vinos de Château Carbonnieux. Todo en ella es un misterio. A qué sabrá el lote de Semillón que se le ha confiado despierta curiosidad. Enólogos, viticultores, maestros de bodega, nadie se aventura a hacer ningún pronóstico. Ni siquiera sabemos si el vino resultante será digno de ser bebido. Pero no importa, porque ese no es su cometido.

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Une barrique à part faite d'un autre bois

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

Une barrique mémoire créée pour dire l'histoire

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

Une barrique témoin d'une longue complicité

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

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

Una barrica especial, hecha de otro tipo de madera

A simple vista, sus vetas de color rojo anaranjado muestran su diferencia sin desvelar su especie... Para quien no lo sepa, es difícil adivinar que las duelas se han elaborado con el tronco de una pacana. Su madera procede de un árbol originario de Norteamérica pero que creció en la región de Burdeos para convertirse en el emblema de esta finca de Pessac-Léognan.

Una barrica de memoria creada para contar la historia

La de un estadista, Thomas Jefferson, que en 1788 regaló a Carbonnieux la primera pacana plantada en suelo europeo. Agrónomo y botánico apasionado, habría intentado probar la adaptación de esta especie a las condiciones locales. La de los años transcurridos y la de más de dos siglos durante los cuales este majestuoso árbol ha ocupado un lugar de honor en el patio de la propiedad para convertirse en su símbolo hasta que una ráfaga de viento decidió lo contrario y lo derribó en septiembre de 2022. La de un renacimiento con la llegada de una nueva pacana, unos meses después de que el árbol fuera derribado, plantada en el mismo lugar que la primera por la embajadora de Estados Unidos en Francia, como recuerdo del gran árbol y en nombre de la amistad transatlántica.

Una barrica testigo de una larga complicidad

Esta barrica es un recuerdo de los años de colaboración entre el Château Carbonnieux y la Tonnelería Demptos, que comenzó poco después de la plantación de esta famosa pacana. Desde entonces, los artesanos de los talleres de Saint-Caprais-de-Bordeaux han seguido acompañando la crianza de los vinos de este Grand Cru Classé de Graves. Para celebrar este gremio, se confió a estos mismos toneleros la madera de la gran pacana. Más nudosa, pesada y densa de trabajar que el roble francés, los hombres ajustaron en el taller sus técnicas y su saber hacer para entregar esta barrica histórica.

Dentro de un tiempo, los catadores dirán si, además de ser única, esta barrica de pacana presenta algunas cualidades organolépticas, más allá de su interés histórico y conmemorativo. •



MAXIME PERROLLE

Bois-relief

MADERA-RELIEVE

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

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

A través del torneado de la madera, Maxime Perrolle explora la relación entre el árbol y su variedad: juegos de luces, formas y efectos de texturas con esta yuxtaposición de obras del escultor.

Instagram :
@maxime.perrolle





Polychromie mexicaine

POLICROMÍA MEXICANA

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

Bebida nacional arraigada en una tradición ancestral,
el tequila invita a un viaje sensorial lleno de colores y sabores.



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

Desde las laderas del volcán Jalisco hasta las llanuras y los valles del Río Grande, el agave tequilana cubre los paisajes del este de México con ese azul tan especial.

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

Todo comienza con este color "azul verdoso" característico. Desde las laderas del volcán Jalisco hasta las llanuras y los valles del Río Grande, el agave tequilana cubre los paisajes del este de México con ese azul tan especial. Auténtica firma de estas tierras, las alineaciones de sus ramilletes de cactus se extienden hasta donde alcanza la vista esculpiendo un incomparable paisaje en las zonas con denominación de origen del famoso néctar. La paciencia es clave. La planta tarda entre siete y ocho años en alcanzar su plena madurez y ofrecer todo su sabor. "Es muy sencillo, los más pacientes obtienen las mejores plantas", explica Enrique de Colso, maestro destilador que lleva al frente de Tequila Don Julio más de 20 años. "Después, el suelo debe regenerarse durante al menos dos años, lo que explica por qué las haciendas y los productores locales prefieren alquilar tierras y comprar plantas cuidadosamente seleccionadas en vez de adquirir tierras agrícolas." Sobre todo, se trata de saber "dejar que los terruños hablen", subraya. Los más hábiles en la materia lograrán las bebidas espirituosas más sutiles. Seleccionando los matices de una parcela en concreto, dan forma a sus aromas en un ejercicio con muchas variables.



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



La pluviosidad, las pendientes, la composición del suelo y la temperatura confieren a los dos grandes terruños de México un perfil distintivo. Además de una buena mineralidad, las plantas cultivadas en el oeste, en el valle del Tequila, ofrecen una gama de verdes: notas herbáceas, alcachofa, aceituna, etc. El esplendor de este terruño occidental se corresponde con la redondez del terruño oriental, situado en la parte alta, y caracterizado por notas de miel y caramelo combinadas con matices florales. Untuosidad y dulzores acidulados, de la cocción del agave azul y de la primera etapa de su transformación se desprenden delicados aromas. Se habla de conversión porque su interior se calienta con vapor para eliminar el almidón. También con agua, pero en forma líquida, el productor lava la planta exprimiéndola para extraer el jugo. A continuación, se procede a la fermentación y a una doble destilación para obtener una bebida incolora con un grado alcohólico del 54%.



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

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

Cristalino, amarillo pálido, dorado, ambarino, bronceado, cobrizo... El prisma del color del tequila, a menudo salpicado de reflejos dorados, sigue las variaciones de una paleta más o menos oscura e intensa, según la duración del envejecimiento y el tipo de recipiente utilizado. El *tequila blanco*, transparente, es visualmente similar al agua. Es el único que se embotella y comercializa inmediatamente después de su elaboración. El *reposado* permanece entre dos y nueve meses en barricas de madera con una capacidad superior a 600 litros, mientras que el *añejo* reposa nueve meses en recipientes de 600 litros. Para elaborar el tequila *joven*, el *tequila blanco* se mezcla con el *reposado*.

En el otro extremo de la escala, reconocible por sus colores profundos, que a veces van hasta el marrón oscuro, el más codiciado se denomina *extra añejo* porque se envejece durante al menos 36 meses en barricas. Para elaborar su preciada bebida, el maestro destilador realiza una triple selección basada en el grado de madurez del *agave tequilana*, la naturaleza del suelo en el que se cultiva y la elección de una madera específica para el envejecimiento. En función de la bodega elegida, impregnará su bebida con los aromas de un tonel que haya contenido coñac, bourbon o whisky.

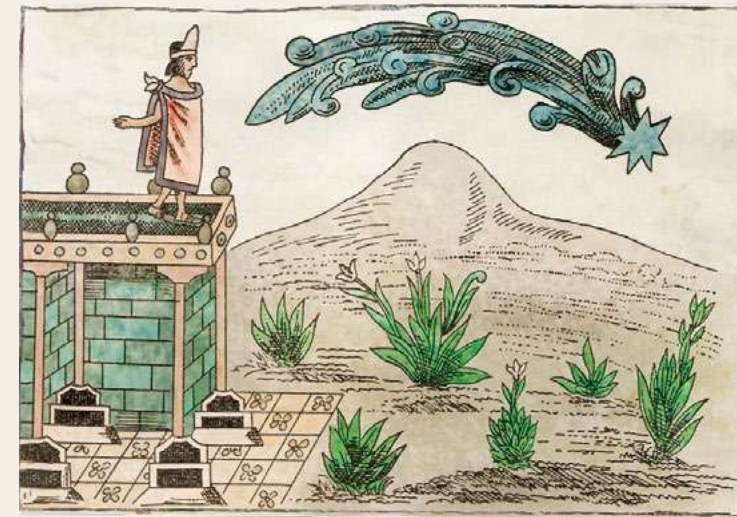


Loin du cliché du ranchero, popularisé par les films des années 40, buvant sa tequila sel et citron vert en main, c'est seules, sans autre ajout qu'un ou deux glaçons que s'apprécient les grandes tequilas. Saveurs élégantes et crémeuses évoquant la vanille, le caramel et la cerise, pour l'une, arômes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

Lejos del cliché del ranchero, popularizado por las películas de los años 40, bebiendo su tequila con sal y lima en la mano, los grandes tequilas se disfrutan solos, sin otro añadido que uno o dos cubitos de hielo. Sabores elegantes y cremosos que evocan la vainilla, el caramelo y la cereza, alguno de ellos, y otros con aromas afrutados, finamente amaderados y especiados acompañados de notas de agave cocido, o incluso pimientos rojos, frutas tropicales y pimienta negra... La cata de los mejores licorosos invita a un viaje sensorial similar al de los mejores whiskies, así como al de los vinos de grandes añadas. El tequila, objeto de un entusiasmo mundial, en sus propuestas de alta gama, puede alcanzar precios de varios miles de euros. La exigencia y la atención prestadas al más mínimo detalle se encuentran incluso en sus botellas que, en algunos casos, son auténticas obras de arte con colores intensos y formas de inspiración variada. •



→ Article réalisé avec le concours d'Enrique de Colso, maître distillateur et producteur.
Artículo realizado con la colaboración de Enrique de Colso, maestro destilador y productor.



UN POCO DE HISTORIA UN PEU D'HISTOIRE

La tequila est née au XVI^e siècle à la faveur des conquistadors, premiers à distiller la plante cuite pour renforcer sa teneur en alcool. Pourtant, ses racines remontent aux siècles préhispaniques et aux premiers peuples indigènes déjà consommateurs de boisson à base d'agave fermenté.

Fruit du hasard, la tequila serait née d'un éclair heureusement dirigé sur un agave ayant cuit sa sève pour offrir un élixir reçu par les Aztèques comme un cadeau des dieux...

El tequila nació en el siglo XVI gracias a los conquistadores, que fueron los primeros en destilar la planta cocida para aumentar su contenido alcohólico. Sin embargo, sus raíces se remontan a la época prehispánica y a los primeros pueblos indígenas, que ya consumían bebidas elaboradas con agave fermentado. Fruto del azar, el tequila habría nacido de un rayo que cayó sobre un agave, cociendo su savia para ofrecer un elixir que los aztecas recibieron como un regalo de los dioses...

ALAMBIQUES Y AGAVE AZUL ALAMBIC ET AGAVE BLEU

Tequila et mezcal portent haut les couleurs du Mexique en dehors de ses frontières. Ces boissons symboles se différencient par leurs terroirs d'origine, comme leur processus de fabrication. Jusqu'à 30 variétés d'agave peuvent être utilisées pour la composition du mezcal. Celle de la tequila exige une teneur d'au moins 51% de sucre d'agave bleu, la tequila haut-de-gamme affichant 100%. La tequila est distillée en alambic de cuivre au moins deux ou trois fois, tandis que le mezcal s'obtient par simple distillation en cuve.

El tequila y el mezcal enarbolan los colores de México más allá de sus fronteras. Estas bebidas simbólicas se diferencian por su terruño de origen y su proceso de elaboración. Para la composición del mezcal se pueden utilizar hasta 30 variedades de agave. En el caso del tequila, se requiere un contenido de al menos un 51% de azúcar de agave azul, mientras que el tequila de alta gama contiene un 100%. El tequila se destila en alambiques de cobre al menos dos o tres veces, mientras que el mezcal se obtiene por destilación simple en cubas.



Pupamita Rose
Maison Demptos

*L'avenir
a le passé pour racines
et la couleur du présent pour feuillage.*

Loan Courchinoux-Billonnet

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

Tanto si se utilizan para magnificar grandes vinos, reconstruir barcos antiguos o estructuras patrimoniales, estos ejemplares únicos, legado de nuestros antepasados, deben su rareza a sus atentos cuidados.

Inscritos en una temporalidad que supera con creces la vida de un hombre, estos grandes árboles, convertidos en madera de construcción, contribuyen a grandes realizaciones.

TRIPTYQUE BOISÉ

TRÍPTICO DE MADERA

**Cathédrale des mers / Des nefs végétales à celles des chais
/ Hommes, chênes et chaînes humaines**

**Catedral de los mares / De las naves vegetales a las
de las bodegas / Hombres, robles y cadenas humanas**

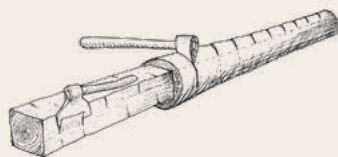


Cathédrale des mers

CATEDRAL DE LOS MARES

L'Hermione, frégate symbole de la fin du XVIII^e siècle,
renaît à l'identique au cours d'un ouvrage
s'étirant sur 17 années où le bois est au centre de tout.
L'Hermione, fragata símbolo de finales del siglo XVIII,
renace como una réplica en el transcurso de un proyecto
que abarca 17 años, en el que la madera es el elemento central.

MOTS ET GESTES



ESCUADRAR

ÉQUARRIR

Geste ancestral consistant à dégrossir une bille de bois afin d'obtenir les formes d'un parallépipède rectangle. Técnica ancestral que consiste en desbastar un tronco para obtener la forma de un paralelepípedo rectangular.



DOLADERA

DOLOIRE

Outil du charpentier comme du tonnelier, cognée à taillant droit, à large lame plane dont le tranchant n'a qu'un seul biseau, oblique par rapport au manche court et un peu courbé, servant à aplanir, dresser et unir les pièces de bois. Herramienta tanto del carpintero como del tonelero, hacha de filo recto con una hoja ancha y plana cuyo parte cortante tiene un solo bisel, oblicuo respecto al mango corto y ligeramente curvado, utilizada para aplanar, enderezar y unir piezas de madera.

CUCHILLERO

TAILLANDIER

Artisan, ouvrier qui fabrique les outils et instruments tranchants en fer utilisés notamment en charpente et menuiserie. Pour le chantier de Notre-Dame, les forges de taillanderie ont façonné 66 dolaires. Artesano u obrero que fabrica herramientas e instrumentos de hierro cortantes utilizados en estructuras y carpintería. Para el proyecto de Notre-Dame, las forjas de cuchillería dieron forma a 66 doladeras.



PLANO

ÉPURE

Savoir-faire ancestral, classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, consistant à poser les bois sur un dessin reproduisant au sol à l'échelle 1 les différentes faces d'un édifice. Saber hacer ancestral, declarado patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, que consiste en disponer la madera sobre un dibujo que reproduce las diferentes caras de un edificio en el suelo a escala 1:1.

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

Los astilleros del siglo XVIII deben imaginarse como auténticos hormigueros. Rochefort, lugar destacado de la construcción naval, no es una excepción a esta regla. El astillero, a orillas del río Charente, vivía al ritmo de sus talleres, de los gritos de los hombres llamándose unos a otros, de las voces estentóreas de los encargados tratando de ahogar el ruido de los obreros trabajando y del estrépito de sus herramientas moldeando el material. 400 personas entre carpinteros, herreros e incluso presidiarios trabajaban equipados con un hacha, un mazo o un martillo los primeros, quedando los segundos relegados a las tareas de manipulación más ingratas. En aquella época, la mayoría de las tareas se realizaba manualmente. Para satisfacer las necesidades del Reino de Francia, los ritmos de producción eran elevados e incluso infernales, y los barcos, al igual que cada una de sus piezas, se fabricaban en serie. Combinando la fuerza del número, la optimización de los procesos y la disponibilidad de la materia prima de madera, los constructores navales de finales del siglo XVIII fueron capaces de sacar de los talleres franceses, por entonces en plena efervescencia, nada menos que 13 fragatas entre 1777 y 1780. L'Hermione abandonó Rochefort en 1779, después de sólo un año de construcción, y se hizo a la mar para servir a la flota francesa contra la Marina Real británica.



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

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

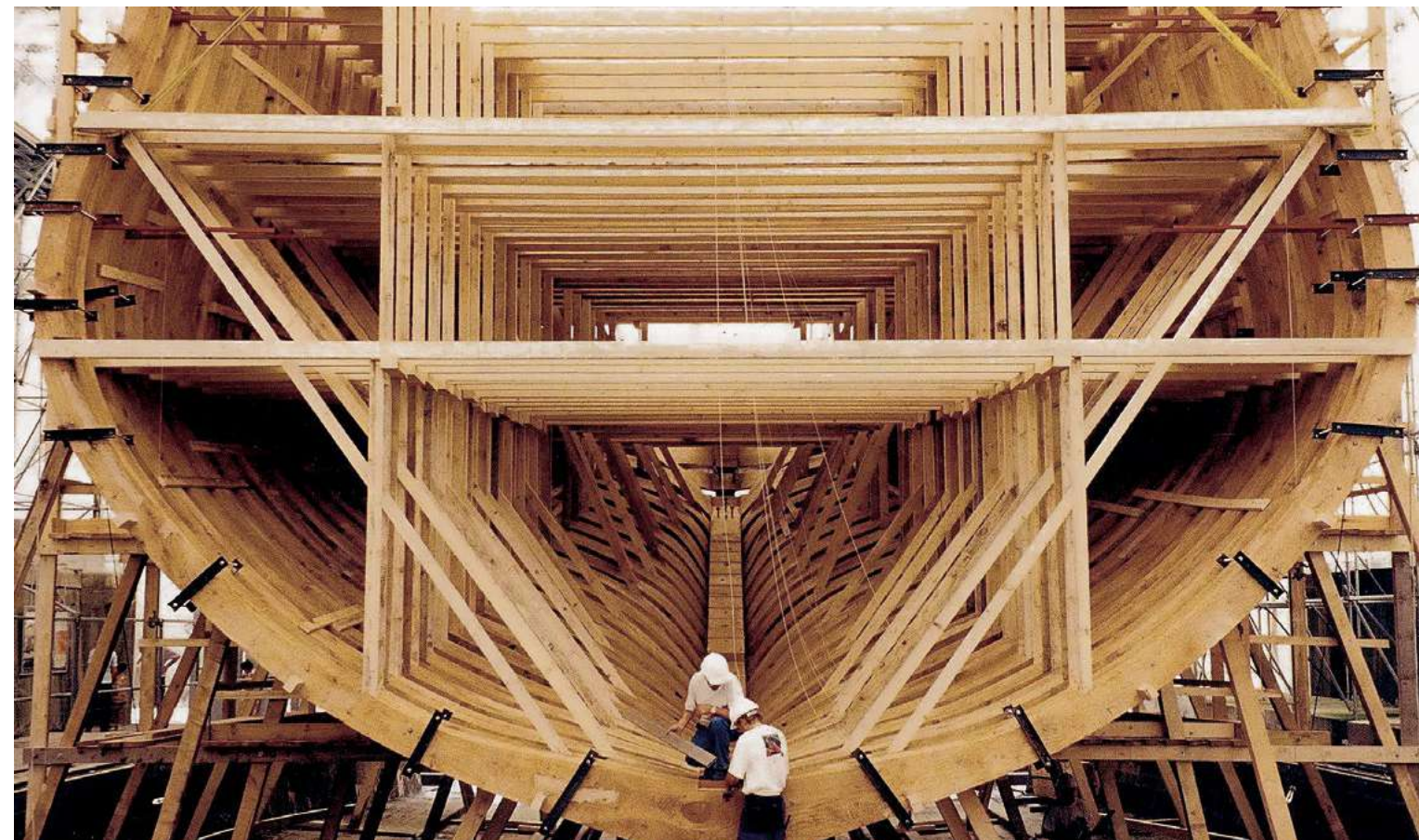
Pour commencer, comme le bois de tonnellerie et de charpente, le bois de marine ne tolère pas l'aubier. Cette partie plus récente de la grume, encore tendre et poreuse ne peut convenir à la construction maritime. Pour façonner ses navires, l'homme de l'art recherche des chênes spécifiques, appelés tors,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



Expuestas a encallamientos, capturas y batallas navales, la vida de estas catedrales de los mares era breve, y duraba una media de 12 años. La de L'Hermione siguió un destino diferente. Comenzó con esplendor al llevar al Marqués de La Fayette para brindar un apoyo decisivo a las colonias inglesas en América, pero su historia terminó en 1793 cuando naufragó frente a Le Croisic, para renacer con más fuerza 200 años después. El pecio, descubierto por un submarinista apasionado por la arqueología, despertó inmediatamente un gran interés. Sus restos, recién extraídos del fondo del mar, atrajeron a muchos curiosos. De esta ola de entusiasmo surgió la idea, y luego el proyecto un tanto descabellado, de construir una réplica exacta.

Los hombres de hoy tardarían 17 años en dar vida y forma a la fragata símbolo de la Guerra de la Independencia. Aunque cuentan con la ayuda de la tecnología, especialmente para el cálculo de la resistencia de las estructuras o la manipulación automatizada, los carpinteros se topan con obstáculos desconocidos para sus predecesores y, en primer lugar, con la cuestión del suministro de madera. En el siglo XVIII, la flota era esencial en términos de transporte, comercio y poder militar. Por tanto, los poderosos se esforzaron por garantizar la disponibilidad de materia prima en cantidades suficientes. A finales del siglo XX, cuando comienza la historia de este renacimiento, las cosas habían cambiado considerablemente. La Maison Asselin, encargada de llevar a cabo esta gran obra, tardó casi diez años en muestrear y seleccionar los árboles bicentenarios necesarios para el trabajo. A estos robles, se añadió una selección de coníferas para construir la arboladura y las cubiertas de castillo.

Para empezar, al igual que la madera de tonelería y de estructuras, la madera de construcción naval no tolera la albura. Esta parte más reciente de la corteza, todavía blanda y porosa, no es adecuada para la construcción naval. Para dar forma a sus barcos, el experto en la técnica busca robles específicos, llamados de figura, cuyas formas redondeadas corresponden a las curvas de las diferentes partes del navío. Debido a la necesidad de respetar la veta de la madera en el aserrado, se requiere prácticamente un árbol para una pieza.



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

Jóvenes y mayores, oficiales experimentados y recién llegados, en el moderno astillero de L'Hermione actualmente no hay más de doce hombres. Utilizando herramientas contemporáneas, mantienen la mayoría de las técnicas y los procedimientos antiguos: trazado en el suelo a escala 1:1 para el plano, picado, trazado, corte y ensamblaje. Para asegurarse de la exactitud de la obra, se remiten a los cuadros del maestro de construcción del siglo XVIII, Henri llamado Chevillard l'aîné. También consultaron las copias de la fragata Concorde, uno de los "sister ships" de L'Hermione, capturado por los ingleses. Dado que estos últimos solían registrar y conservar los planos de sus capturas de guerra, los constructores modernos pudieron consultarlos. Combinando estas dos fuentes, ¡era imposible equivocarse! L'Hermione renació de este proyecto único, lleno de enseñanzas. *"Hemos aprendido mucho, tanto por el volumen de este proyecto como por su complejidad"*, concluye François Asselin, añadiendo que lo que perdurará de esta extraordinaria aventura será principalmente *"el orgullo del deber cumplido, un orgullo colectivo de haber logrado la proeza de construir el barco de madera más grande del mundo."* ●

Hommes, chênes et chaînes humaines

HOMBRES, ROBLES Y CADENAS HUMANAS

Fraternité et excellence sont les maîtres-mots
de la reconstruction de Notre-Dame de Paris, une aventure
où s'exprime le meilleur de la nature et de l'humanité.
Fraternidad y excelencia son las palabras clave de la restauración
de la catedral de Notre-Dame de París, una aventura en la
que se expresa lo mejor de la naturaleza y de la humanidad.



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

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

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

1.000 oficiales, artesanos y supervisores trabajando en París y el resto de Francia, 2.000 robles, 1.000 m³ de piedra, varios miles de toneladas de andamios y 340.000 donantes de 150 países. Lo excepcional y lo superlativo son la norma cuando se trata de este proyecto, considerado como *“la obra de carpintería más hermosa jamás realizada en la vida de un hombre”* por Julien Le Bras, Presidente y Director General de Le Bras Frères. Una vez resueltas las principales cuestiones planteadas inmediatamente después de los estragos del incendio relativas a la disponibilidad de recursos de roble y de habilidades humanas, los hombres se pusieron manos a la obra, unidos. Árboles excepcionales, ensamblajes de carpintería complejos, conocimientos ancestrales y potencia de cálculo moderna: para esta reproducción idéntica en plazos sumamente ajustados, se requería unidad y situar lo vivo en el centro de todo.

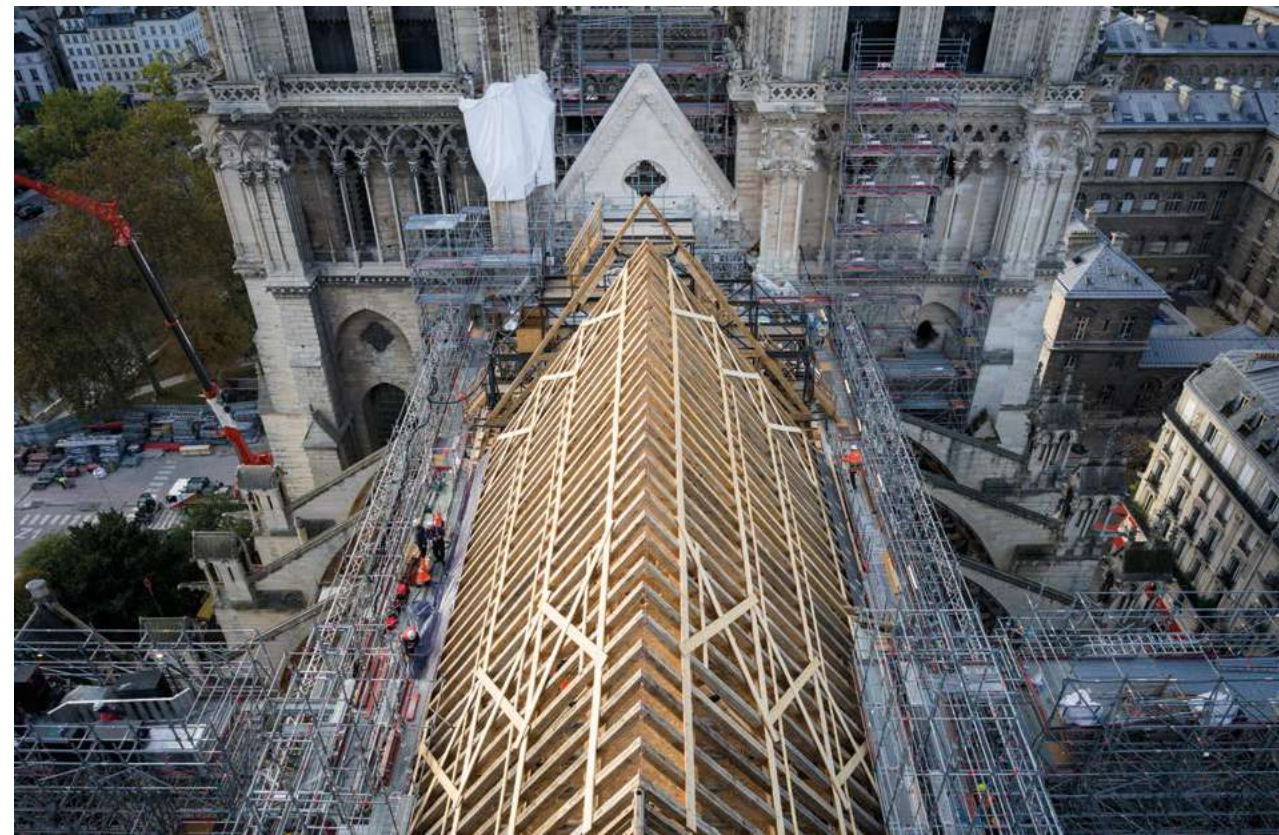
Cuatro empresas¹, normalmente competidoras entre sí, formaron una agrupación para reconstruir la estructura de la aguja. Combinando habilidades y experiencia, *“intercambiando sus buenas prácticas y conocimientos técnicos”*, comenzaron a trabajar juntas. Superando sus discrepancias y diferencias, se pusieron manos a la obra para reconstruir las estructuras de la nave, del coro y de la aguja, y devolver a la catedral su acceso al cielo.

“Antes de trazar la primera línea a lápiz y hacer el primer corte con sierra, la responsabilidad es inmensa”, explica Julien Le Bras. *“Para aliviar la presión, hemos ideado un sistema de relevos en el que el carpintero nunca está solo.”* Apoyados por los suyos, los mejores obreros de Francia, los oficiales y aprendices también se han basado en la experiencia de sus antecesores. Al inscribirse en una larga cadena de transmisiones, los constructores de hoy han retomado las marcas que realizaron sus predecesores. Las investigaciones históricas y el análisis de las estructuras existentes, contemporáneas de la aguja diseñada en el siglo XIX por Viollet-le-Duc, les permitieron confirmar sus hipótesis y completar la primera sección de este edificio en marzo de 2023, después de 20.000 horas de trabajo.

→ ¹ Le Bras Frères (Meurthe-et-Moselle) mandataire, Asselin (Deux-Sèvres), Cruard Charpente (Mayenne) et MdB Métiers du bois (Val-de-Marne).
Le Bras Frères (Meurthe-et-Moselle), mandatario, Asselin (Deux-Sèvres), Cruard Charpente (Mayenne) y MdB Métiers du bois (Val-de-Marne).

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

Esta base octogonal de geometría compleja, denominada taburete, consta de 110 piezas. Con 15 metros de altura, está construida con ocho robles excepcionales procedentes del bosque estatal de Bercé (Sarthe), en un lugar con el nombre predestinado de Rond de la Croix Marconnais. Las vigas de gran sección cortadas de sus troncos de más de un metro de diámetro garantizarán la estabilidad de la aguja. Para el coro y la nave, "seguimos los pasos de los carpinteros de los siglos XII y XIII, desde los más experimentados hasta los más jóvenes, y juntos nos adentramos en el bosque", comenta Jean-Louis Bidet, Director Técnico de Ateliers Perrault² (Anjou). "Con el apoyo de los agentes de la Oficina Nacional francesa de Bosques (ONF), fuimos a seleccionar los 1.200 árboles necesarios para reconstituir el 'Bosque'", que es como se denomina la increíble estructura de Notre-Dame, formada por numerosas piezas de madera. Para devolverle su aspecto original, tuvimos que recuperar las técnicas utilizadas por los artesanos medievales, que consistían en escuadrar la madera con un hacha y una doladera.



→ ² Le groupement constitué par les Ateliers Perrault et les Ateliers Desmonts a remporté les appels d'offres pour la restitution à l'identique des charpentes médiévales de la nef et du chœur / La agrupación formada por Ateliers Perrault y los Ateliers Desmonts ha ganado las licitaciones convocadas para la reproducción idéntica de las estructuras medievales de la nave y del coro.



En el trabajo de las piezas, el hacha y la doladera prolongan el brazo. "Se siente la madera viva y, a través de nuestras acciones, le damos un carácter humano", afirma Jean-Louis Bidet. Los elementos de la estructura trabajados de este modo presentan irregularidades que les dan vida, les confieren una especie de alma. El artesano se fusiona realmente con el roble, ya que sigue la pieza de madera desde el principio en el bosque hasta el final, con la instalación de la estructura sobre la mampostería del edificio. Se ha formado a unos quince jóvenes carpinteros para que ayuden a los que ya dominan estas técnicas ancestrales. La mayoría tienen menos de 20 años, y su juventud garantiza la perpetuidad de estas habilidades y abre nuevos canales de transmisión. La preservación de los conocimientos, tanto en Notre-Dame como en otros lugares para proyectos diferentes, también garantiza la calidad del trabajo. Reproducir tal como era en la Edad Media significa tener la certeza de que los materiales y las estructuras podrán perdurar al menos 800 años. La madera y el hombre, lo vivo, figuran en el centro de este proyecto sagrado donde cada artesano considera que cortar un árbol prolonga su vida. Magnificados por sus manos, estos ejemplares de entre 80 y 150 años, fruto de los cuidados de más de seis generaciones de silvicultores, permanecen vivos en la estructura. La mano del hombre les confiere esa energía especial. A través de ella, se unen y participan en esta estructura viva. ●

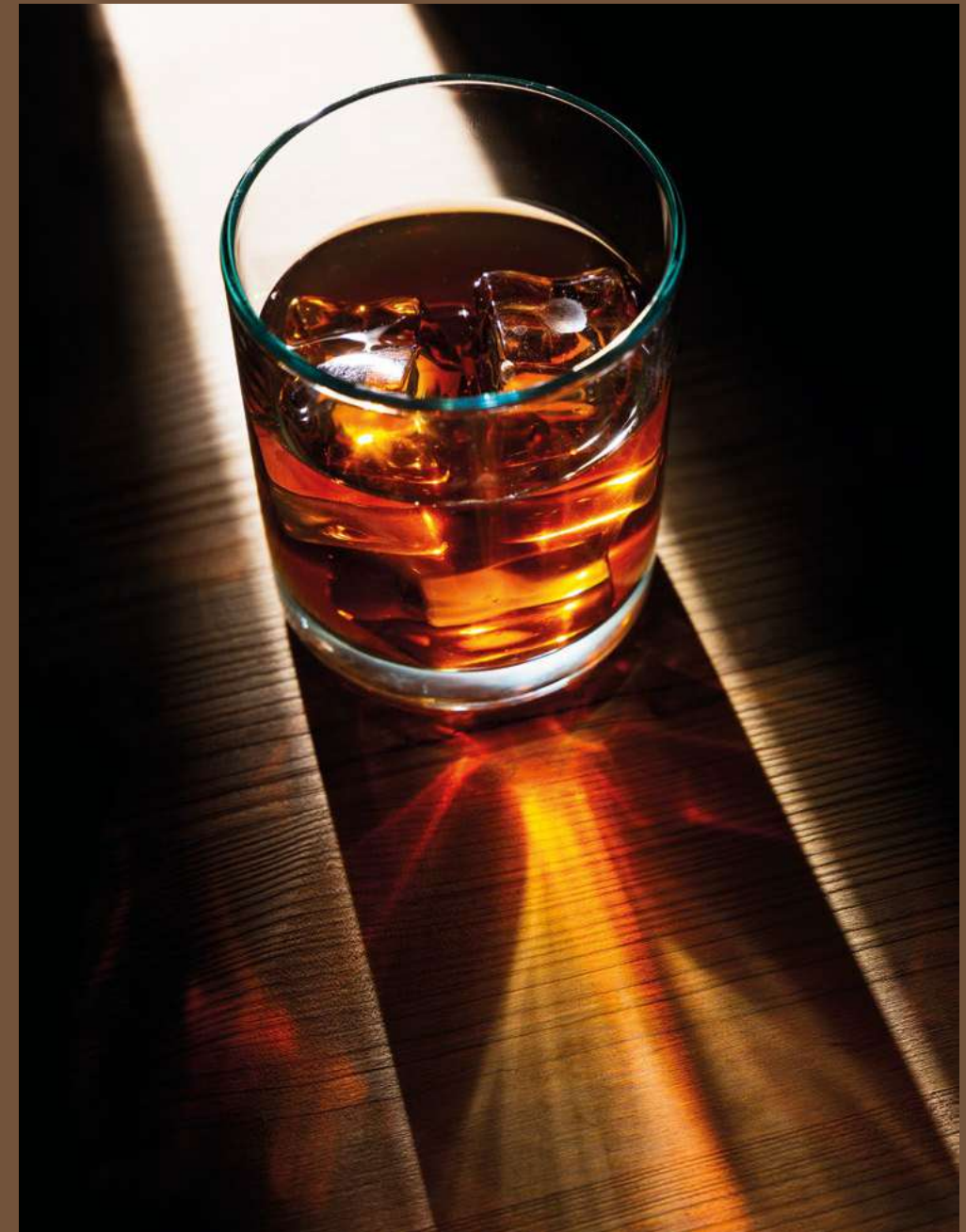
Dans le travail des pièces, hache et doloire prolongent le bras. "On sent le bois vivre et par nos gestes, on lui donne une humanité," témoigne Jean-Louis Bidet. Ainsi ouvragés, les éléments de charpente présentent des irrégularités qui les animent, leur confèrent comme une âme. L'artisan fait vraiment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

Bois neuf et eaux-de-vie de malt

MADERA NUEVA Y AGUARDIENTE DE MALTA

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

Para convertirse en whisky, un aguardiente debe permanecer como mínimo tres años en barrica de madera. Durante el primer año de envejecimiento, se producen numerosos cambios sensoriales: el alcohol se enriquece en compuestos extraídos de la barrica, en nariz se vuelve más complejo, en boca se suaviza y el color se intensifica. Se observa especialmente un descenso muy rápido del pH, que pasa de 6 antes del embotellado a 4-4,5 durante los seis primeros meses. Este aumento de la acidez contribuye a la cinética de las distintas reacciones químicas, pero también a la percepción de cierta tensión durante la cata.



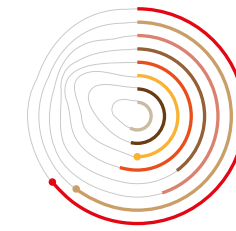


El alcohol envejecido en barricas nuevas de roble francés es significativamente más complejo, más floral y más tánico

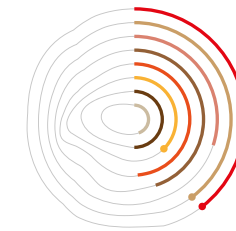


Les producteurs de whisky ont généralement recours à l'utilisation de fûts réutilisés, c'est-à-dire des tonneaux ayant précédemment contenu un autre alcool. Il peut s'agir de Bourbon, ou encore de fûts de sherry ou de porto, appréciés pour leur profil aromatique singulier. Cependant, le bois neuf reste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

Los productores de whisky suelen utilizar barricas reutilizadas, es decir, toneles que previamente han contenido otra bebida alcohólica. Puede tratarse de bourbon, jerez u oporto, apreciados por su perfil aromático único. Sin embargo, la madera nueva se sigue utilizando poco en la industria del whisky, a pesar de que contribuye en gran medida en la evolución de su buqué de envejecimiento; se trata de un fenómeno cuyo interés se ha descrito ampliamente en el mundo del vino. Al igual que en los grandes perfumes, el trabajo de ensamblaje durante la elaboración de bebidas espirituosas es una etapa meticulosa que combina diferentes destilados añejos en proporciones bien definidas. Toda la calidad organoléptica del producto final depende del equilibrio aromático y gustativo resultante esta combinación cuidadosamente estudiada.



Eau-de-vie vieillie en fût neuf



Eau-de-vie vieillie en fût ex-Bourbon

- Complexité aromatique
- Floral
- Boisé/Épicé
- Mentholé
- Perception de l'alcool
- Structure tannique
- Rondeur
- Tension

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

→ Figura 1. Comparación sensorial de aguardientes envejecidos en barricas nuevas de roble francés o en barricas reutilizadas que habían contenido bourbon. Los puntos al final de la línea indican diferencias estadísticamente significativas.

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

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

Dégustation des alcools vieilliss en fûts neufs et réutilisés

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

Un estudio sensorial realizado en el Centro de Investigación Demptos (DRC) permitió evaluar cómo la presencia en el ensamblaje de bebidas alcohólicas envejecidas en barricas nuevas de roble francés resultaba beneficiosa durante la cata. En esta ocasión, se reunió a un panel de trece profesionales con experiencia en la cata de bebidas espirituosas para evaluar el perfil sensorial de las distintas muestras. Puntuaron de 0 a 10 la intensidad de los descriptores aromáticos (complejidad, floral, mentolado y amaderado/especiado) y gustativos (percepción alcohólica, tensión, redondez y estructura tánica).

Cata de alcohólicas envejecidas en barricas nuevas y reutilizadas

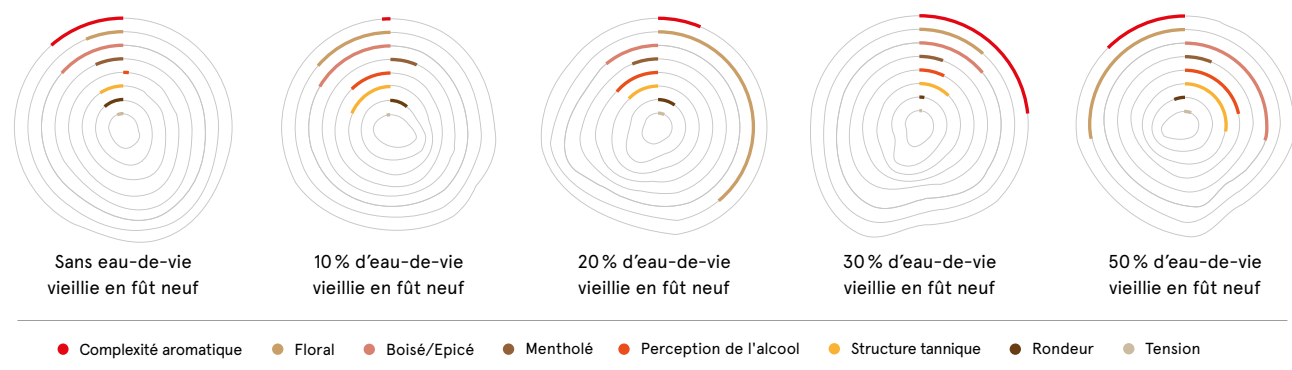
Inicialmente, se cataron dos muestras de aguardientes de malta envejecidos en barricas nuevas de roble francés (más concretamente, en barricas Essencia®) o en barricas que habían contenido bourbon, ambas con un grado alcohólico del 50%. De los ocho descriptores estudiados, tres se percibieron de forma diferente entre las dos muestras (figura 1). En efecto, se observa que el alcohol envejecido en barricas nuevas de roble francés es significativamente más complejo, más floral y más tánico. Aunque esto aún no se ha validado, también se observa una tendencia en otros descriptores (percepción alcohólica, amaderado/especiado y tensión) con intensidades más elevadas en el alcohol envejecido procedente de barricas nuevas.

Dégustation des assemblages

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

Cata de los ensamblajes

Se crearon cinco ensamblajes diferentes de destilados. Estaban compuestos principalmente de un aguardiente envejecido en barricas reutilizadas que habían contenido bourbon, y presentaban una proporción variable (de entre 0 y 50%) de aguardiente envejecido en barricas nuevas de roble francés (Essencia®). Estos ensamblajes se estudiaron con un grado alcohólico del 50%. Los resultados estadísticos mostraron que la presencia de destilado envejecido en barricas nuevas de roble francés modulaba la percepción de los ensamblajes de varias maneras, permitiendo crear perfiles únicos (figura 2).



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

→ Figure 2. Caracterización sensorial de diferentes ensamblajes con o sin aguardiente envejecido en barricas nuevas de roble francés.

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

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

En nariz, el perfil del 20% se caracteriza más por las notas florales. La complejidad aromática comienza a percibirse, pero es aún mayor cuando se incluye un 30% de barricas nuevas de roble en el ensamblaje. Esto también se debe a un aumento de la percepción amaderada y especiada, que equilibra los matices florales. A partir del 50%, predomina el carácter amaderado, lo que confiere al ensamblaje una fuerte personalidad, pero implica un enmascaramiento de los aromas florales.

En boca, la redondez se expresa en los ensamblajes del 10% y 20%, lo que contrarresta la percepción alcohólica. El aumento de la proporción de destilado procedente de barricas nuevas favorece la expresión tánica, que se percibe más intensamente, en particular en la muestra del 50%. El grado alcohólico también se considera más intenso en los ensamblajes del 30 y 50%, probablemente relacionado con una percepción de redondez y dulzor más baja.

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

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

En comparación con la muestra de control (alcohol procedente exclusivamente de barricas reutilizadas que habían contenido bourbon), se observa que a partir de una integración del 20% de destilado envejecido en barricas nuevas de roble francés, los catadores identifican evoluciones organolépticas significativas. Así pues, al crear su ensamblaje, el productor de whisky puede afinar fácilmente el perfil de su whisky utilizando barricas nuevas durante el envejecimiento, según la tipicidad que desee destacar.

Este estudio sensorial, realizado en las primeras etapas del envejecimiento de aguardientes de malta en barricas de madera, deberá repetirse a lo largo del envejecimiento en barrica para confirmar las primeras tendencias y aportar argumentos adicionales sobre los beneficios de las barricas nuevas en el desarrollo organoléptico de los whiskies.



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

41, LOS MATICES DE UN VINO

Les nectars de la Quinta Vale Dona Maria, et particulièrement ses “vinhos tranquilos”, sont emblématiques du Cima Corgo. Ce fief viticole du nord du Portugal entretient précieusement ses traditions ancestrales pour mieux magnifier un environnement unique et l'étonnante mosaïque de cépages autochtones de ce terroir millénaire.

Los néctares de Quinta Vale Dona Maria, y en particular sus “vinhos tranquilos”, son emblemáticos del Cima Corgo. Este territorio vinícola del norte de Portugal mantiene con esmero sus tradiciones ancestrales, para magnificar aún más su entorno único y el sorprendente mosaico de variedades de uva autóctonas de este terruño milenario.





Nous avons pu identifier chaque cep, les marquer et établir une liste de 41 cépages différents sur la propriété. Hemos podido identificar cada cepa, marcarlas y elaborar una lista de 41 variedades de uva diferentes en la finca.

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

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

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

Tierra de vinos por excelencia, Portugal es una de las cunas europeas de la viticultura. Antes de deleitar el paladar de los amantes del vino con el contenido de sus botellas, en el norte del país, la región del Douro asombra a los visitantes con sus valles vertiginosos en donde las alineaciones esculpen paisajes espectaculares. Los viñedos, que se extienden hasta donde alcanza la vista en una infinidad de terrazas aferradas a escarpadas laderas, crean vistas hipnóticas de las que es difícil apartar la mirada.

Sumergidas en las aguas del río del mismo nombre y sus afluentes, estas cepas en las laderas de las colinas cuentan una larga historia. Sostenidas por muros bajos de piedra seca, las terrazas que las sustentan dan testimonio de una paciente asociación entre el hombre y la naturaleza, y de una obra que se ha ido modelando para revelar mejor la riqueza de este gran terruño. Portugal, auténtico museo de variedades de uva, cuenta con más de 250 variedades autóctonas, 50 de ellas sólo en la región do Douro. Creada en 1756, la primera de todas las denominaciones de origen, fue declarada Patrimonio Mundial de la Unesco en 2001. Con 250.000 hectáreas, 40.000 de ellas de viñedo, es la mayor de las regiones vitícolas de altura.

Siguiendo el río de oeste a este, sus terruños de esquisto se dividen en tres subregiones: Baixo Corgo, Cima Corgo y Douro Superior. Enclavadas en un entorno natural incomparable, en el corazón de Cima Corgo, 36 hectáreas componen la Quinta Vale Dona Maria (QVDM). Sus viñedos, de una gran diversidad, con una edad media de 60 años, arraigan la finca en la tradición regional. A diferencia de sus vecinos, la Quinta es única que tiene la particularidad de haber llevado a cabo un trabajo de identificación de todas sus variedades de uva. *“A partir de un estudio detallado de cada variedad, y en particular de sus hojas, en nuestras 36 hectáreas, hemos podido identificar cada cepa, marcarlas y elaborar una lista de 41 variedades de uva diferentes en la finca”,* explica Diogo Campilho, su maestro de bodega.



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

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



“Los antiguos plantaban distintas variedades en la misma parcela para asegurarse de cosechar una cantidad suficiente, ya que cada variedad tenía un tiempo de maduración distinto y los riesgos climáticos, como las heladas tardías o tempranas o el exceso de lluvia, sólo afectaban a una parte de las cepas”, prosigue. De esta práctica se deriva la de la “mezcla de campo”, un ensamblaje que no se hace en la bodega, sino que está presente en la parcela como resultado de las plantaciones mixtas realizadas por generaciones anteriores. Por ejemplo, el gran tinto de la Quinta procede de una parcela emblemática de 10 hectáreas situada en el centro del viñedo, donde se mezclan rufete, tinta amarela, tinta francisca, sousão, touriga franca, touriga nacional y tinta roriz.

El reflejo del sol sobre el esquisto, las múltiples exposiciones y la proximidad del Río Torto confieren a las vides una gama de matices cuyas sutilezas se encuentran en todos los vinos de la Casa. La geografía de las parcelas, plantadas con un sinnúmero de variedades de uva, la pendiente del terreno y la diversidad de los rayos que bañan las laderas siguiendo los meandros del río hacen que cada vino cuente una historia única. Estas cepas, con una edad respetable, confieren a cada cosecha diferentes variaciones y recuerdos.

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

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

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

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

Los registros del Vale do Rio Torto mencionan la existencia de la QVDM desde 1868. Dedicada a la producción de oporto y vinos de mesa hasta 1996, la finca comenzó a elaborar “vinhos tranquilos” y a realizar trabajos de más categoría cuando Cristiano van Zeller adquirió la propiedad a la familia de su esposa, Joana Lemos van Zeller. Fruto de una atención constante y de la pasión por la excelencia, sus vinos no tardaron en ser alabados tanto dentro como fuera de Portugal. La calidad del trabajo realizado y la de los vinos incitó al Grupo Aveleda a adquirir QVDM en 2017.

A pesar de ser uno de los mayores productores de Portugal, Aveleda sigue siendo una empresa familiar. Tanto en QVDM, como en sus otras fincas¹, mantiene una filosofía que combina los conocimientos tradicionales y la innovación, respetando el medio ambiente para promover un desarrollo sostenible. En la bodega se trabaja a la antigua usanza. Los “vinhos tranquilos” de QVDM, expresivos y el reflejo de una auténtica pasión, se elaboran con sumo cuidado. Vendimiadas y seleccionadas a mano, las uvas se fermentan en depósitos de piedra tradicionales llamados “lagares”. Vinificados parcela por parcela, los vinos de la finca se envejecen en barricas, utilizando una amplia selección de maderas para permitir que “el vino se una a la madera y ofrezca un maridaje perfecto”, subraya Diogo Campilho.

Joyas de Cima Corgo, los vinos tintos de QVDM combinan potencia, elegancia, vivacidad y frescura en un justo equilibrio. Con sus delicados aromas de frutos rojos maduros, especias y notas minerales, estos néctares invitan a realizar un viaje aromático por un terruño fascinante con múltiples matices. •

→ ¹ El grupo también es propietario de Quinta Vale do Sabor, situada en el Douro Superior.



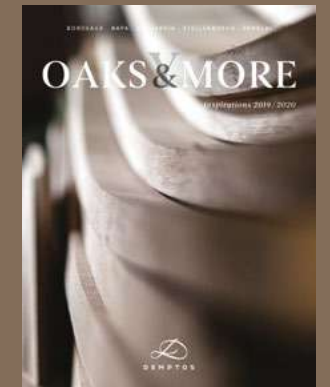
OAKS & MORE



N°01 – 2017



N°02 – 2018



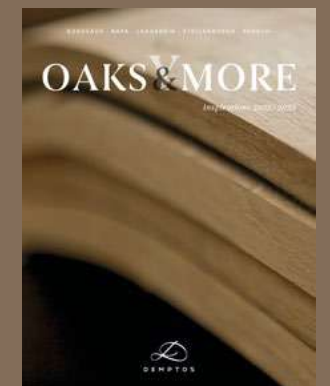
N°03 – 2019



N°04 – 2020



N°05 – 2021



N°06 – 2022



N°07 – 2023



N°08 – 2024



20
25



D E M P T O S

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

Direction artistique / Dirección de creación
Studio Graine - studio-graine.com

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

Coordination
Charlotte Schmidt et Dominique Gornes
pour Demptos

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

Illustration p.24 : Rupamita Bose, autres : Freepik

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

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

© 2024 Demptos Tous droits réservés / Todos los derechos reservados



N° 8

2024 – 2025

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