

Le tableau « Encore des mauvaises notes » sur l'étiquette d'un Saint-Émilion Grand Cru

Andreï Filatov, copropriétaire du groupe N-Trans, a orné les étiquettes de ses vins de Bordeaux par des reproductions des peintures réalistes soviétiques de sa propre collection.

Il y a trois ans Andreï Filatov, copropriétaire du groupe N-Trans, un des leaders du secteur du transport en Russie, a acheté le domaine bordelais de La Grâce Dieu Des Prieurs fondé à Saint-Émilion en 1885. La production annuelle s'élève à 35 000 bouteilles. Le représentant du M. Filatov explique que pour améliorer la qualité du vin l'expert Louis Mitjavile a été invité. La rénovation du château a été confiée à son tour à Jean Nouvel, prix Pritzker de l'architecture.

Le 22 mai dernier les vins du château de La Grâce Dieu Des Prieurs sont apparus sur wine-searcher.com, avec des prix allant de 16 (2010) jusqu'à 121 euros (2008) par bouteille et des cotations entre quatre et cinq étoiles (sur une échelle de cinq). L'entrepreneur a refusé de divulguer le coût du domaine et le montant total de ses investissements. Forbes estime la somme totale nécessaire pour achat et rénovation à 30 millions d'euros.

La Grâce Dieu Des Prieurs est un domaine connu pour ces beaux vins de caractère. Saint-Émilion est une région viticole prestigieuse dont les produits sont en forte demande. Comme c'est Louis Mitjavile lui-même qui a été invité, ce sera sûrement un projet de rénovation très ambitieux, raconte Igor Serduk, expert en vins.

À partir de 2017 les étiquettes des bouteilles de la Grâce Dieu Des Prieurs sont décorées par des reproductions des peintures de la collection de la fondation Art Russe, fondée par Andreï Filatov en 2012. « L'alliance entre Art Russe et Grand Cru Saint-Émilion créera une force de propulsion commune afin de promouvoir et glorifier la production du vin français et la peinture russe », a dit Andreï Filatov à Forbes.

Sa fondation possède 110 œuvres d'artistes russes et soviétiques du XIX^e et du XX^e siècles. Pour les étiquettes de 2017 on a sélectionné les tableaux de Viktor Vasnetsov, Ilia Répine, Philippe Maliavine, Vladimir Sérov, Nikolaï Féchine et Fiodor Réchetnikov, notamment Encore des mauvaises notes par ce dernier (une des premières versions originales).

Igor Popov

La peinture russe pour glorifier les vins français

SAINT-ÉMILION La fondation Art Russe a signé un accord avec M. Laurent Prosperi, directeur du domaine de La Grâce Dieu Des Prieurs à Saint-Émilion, une des plus anciennes régions viticoles françaises. Suite à cet accord le fabricant reçoit le droit d'utiliser les reproductions de douze peintures du XIXe et du XXe siècles provenant de la collection de la fondation, afin d'orner les étiquettes de ses vins. Parmi ces tableaux on trouve les chefs-d'œuvre comme Sadko dans le Royaume subaquatique par Ilia Répine, Les Camarades par Philippe Maliavine et Encore des mauvaises notes par Fiodor Réchetnikov. Les œuvres de Vladimir Sérov et de Nikolai Fédine seront aussi mises en valeur. Selon Rena Lavery, directeur de la fondation, création de coupages, de vins d'exception est un travail créatif qui sans doute touche à l'art. Pour Art Russe, c'est une possibilité d'aller vers le nouveau public, de rendre ses peintures plus reconnaissables et d'essayer de nouveaux formats.

L'art russe présent dans un vignoble bordelais

Douze œuvres d'artistes russes ornent les étiquettes du millésime 2014 d'un des plus célèbres vins de Bordeaux. Difficile à croire que cela ait pu se produire en France dans sa région viticole la plus conservatrice. D'ores et déjà ce Grand cru aux accents russes figure sur la liste des vins des restaurants et dans les rayons des comptoirs des vins un peu partout dans le monde.

Saint-Emilion, une des régions de Bordeaux située sur la rive droite de la Dordogne, dont l'histoire remonte à un passé très lointain. Depuis décembre 1999, ses villages et ses vignobles ont été inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO « en tant qu'exemple remarquable du paysage historique viticole conservé dans sa forme originale ». Selon la légende c'est un moine de Bretagne, faiseur de nombreux miracles, qui a fondé la ville de Saint-Emilion au VIII^e siècle. Ici le cépage de cuve le plus utilisé est le merlot.

Le Château La Grace Dieu des Prieurs est un des vignobles qui donnent naissance aux vins de Saint-Emilion. Au Moyen Age, le manoir a servi de refuge pour les habitants fuyant les épidémies. Si on traçait sur une carte une ligne droite reliant les clochers de Saint-Emilion et de Pomerol, commune voisine et lieu tout aussi important pour les amateurs de vin, le Château se retrouverait juste au milieu. Le vin de la Grace Dieu des Prieurs est habituellement composé de merlot, cépage qui permet d'obtenir un vin rond et souple.

La richesse d'un vin sous-entend également l'élégance. Ce vin est très fin, il est composé de merlot de la rive droite qui se distingue par sa subtilité douce et fruitée. Un petit pourcentage de cabernet franc, cépage plus intense qui compose également ce vin, ne fait qu'accentuer d'avantage ses nuances. En somme, c'est un vin de Bordeaux d'un style contemporain et recherché, qui cependant a été embouteillé dans des bouteilles d'une forme très ancienne et qui rappellent celles qu'on a utilisées dans le Bordelais il y a 200 ans. La combinaison de la tradition et de l'approche moderne est reconnue de nos jours par les viticulteurs comme clé de la réussite, c'est devenu en quelque sorte une norme. Mais ce n'était pas le vin qui avait perturbé les habitudes de la vie de la commune et apporté quelque chose de nouveau et du jamais vu auparavant. Il est difficile de ne pas être surpris de voir sur l'étiquette le tableau de Fyodor Rechetnikov « Encore des mauvaises notes ». Même pour un vigneron traditionaliste de la sixième génération c'est du jamais vu. Plus difficile encore, c'est de ne pas s'étonner quand vous voyez le long de la route principale de l'ancien Saint-Emilion d'énormes lettres rouges « Art Russe ».

Art Russe est une Fondation qui possède l'une des plus grandes collections d'art russe de la fin du XIX et XX siècles. En 2017, Art Russe a donné l'autorisation d'utiliser pour la conception d'étiquettes de vin les reproductions des tableaux de Viktor Vasnetsov, Ilia Répine, Vladimir Serov, Philippe Maliavine, Viktor Popkov, Nikolaï Fechine, Fyodor Rechetnikov et d'autres peintres russes : ambulants, modernistes, réalistes socialistes. L'objectif principal de cette démarche inattendue est de faire découvrir l'ampleur de la créativité des artistes et la différence des styles de l'école d'art russe. « Nous espérons ainsi attirer l'attention sur l'art russe, - affirme-t-on à la Fondation. La viticulture à Saint-Emilion se porte bien et n'a pas besoin de réconfort.

Nous espérons que les images sur les étiquettes éveillent l'intérêt pour ce phénomène culturel haut en couleurs qui est incontestablement l'art russe «.

D'autre part, cette initiative avec les étiquettes ne constitue qu'une partie du projet de rénovation. Plus particulièrement c'est un architecte de renom, Jean Nouvel, qui a été chargé des travaux de modernisation du Château. Diplômé de l'Ecole Supérieure des Beaux - Arts à Paris, Jean Nouvel est devenu célèbre grâce aux projets qu'il a réalisés : Opéra de Lyon, le Louvre Abu Dhabi, le Guthrie Theater de Minneapolis, ainsi qu'un grand nombre de bâtiments remarquables et uniques. Il a essayé d'apporter de l'énergie et le style de design moderne aux paysages archaïques de la campagne française. D'après les dires de l'architecte, ce nouveau projet à Bordeaux combine ses deux passions : l'art et le vin. Jean Nouvel a découvert les impressionnistes soviétiques de la collection Art Russe lors de l'exposition à Abou Dhabi et a été très impressionné. L'exposition, présentée en 2015, a été la première grande exposition d'art russe au Moyen - Orient.

Si c'était Jean Nouvel qui avait changé la forme, c'était bien l'œnologue Louis Mitjavile qui a changé le contenu de bouteille. M. Mitjavile provient d'une célèbre famille de producteurs de vins de Bordeaux, et cela fait déjà vingt ans qu'il prodigue ses conseils aux producteurs en France, en Argentine et aux États-Unis. Dans le monde du vin, il est parfois appelé magicien. En rejoignant le projet, Louis Mitjavile a présenté au public sa vision moderne des vins classiques de Saint-Emilion : un vin plus puissant, riche en nuances et envoûtant.

Toutes les œuvres qui ont été sélectionnées pour figurer sur les étiquettes ont des sujets et des styles très différents, mais il y a cependant quelque chose qui les unit : elles ont été créées par les peintres classiques russes et soviétiques. Les images de ces tableaux se sont ancrées pour toujours dans la mémoire de tout adulte grâce aux illustrations des manuels de la langue russe. « Sadko dans le royaume subaquatique », « La Princesse cygne », « Encore des mauvaises notes », « Le Tapis volant » et même « Vladimir Lenin proclame le pouvoir soviétique » - tous ces sujets ont acquis un nouveau souffle en étant reproduits sur les étiquettes de vin.

Le lien entre le contenu de la bouteille et sa présentation, selon les auteurs du projet, réside principalement dans le fait que l'élaboration du vin et la conception d'œuvres d'art sont des processus créatifs. « Le grand vin incarne la véritable œuvre d'art, et il est digne que dans la conception de ses étiquettes on utilise les œuvres les plus marquantes de la peinture », - préconisent les créateurs.

En 2017, douze œuvres ont été sélectionnées pour figurer sur les étiquettes du millésime du Château 2014. Cette décision a été prise par un groupe d'experts qui songe déjà à la sélection de l'année prochaine.

Huile, toile, grand cru

L'art russe a obtenu un laissez-passer pour les collections de vins les plus prestigieuses au monde. Andreï Filatov, entrepreneur, philanthrope et fondateur de la Fondation Art Russe, a fait l'acquisition et a rénové de fond en comble un Château à Saint-Emilion. A la place des étiquettes figurent les œuvres de peintres tels que Roerich, Répine, Vroubel, Vasnetsov et d'autres encore. SWN scrute tous les détails d'une telle démarche de cette exploitation viticole.

Nous sommes assis dans une spacieuse salle de séjour à haut-plafond et pleine de lumière. Laurent Prosperi, directeur du Château, s'occupe des lampadaires qu'on vient de livrer de l'Italie. Les murs sont en pierre calcaire du XIXe siècle remis à nu, à droite et à gauche de la cheminée se trouvent les étagères remplies de livres sur le vin et l'art. Sur la table est posé un échiquier avec les pièces rouges et jaunes de jeu d'échecs. La façade de la maison donne sur la route reliant Pomerol et Saint-Emilion. Toute personne qui passe par cette route voit d'énormes lettres écarlates ART RUSSE disposées sur une pelouse. Un regard attentif remarquera également quelques arbres de bouleau qui forment un groupe compact à l'entrée du château, et un drôle de cylindre dans la cour du château qui rappelle une rondelle géante de hockey ou bien un silo à missile. En réalité c'est une cave, ou plus précisément, sa partie supérieure. Un hélicoptère peut s'y poser en toute sécurité. En effet, en haut il y a un hélicoptère, de là on voit bien deux clochers gothiques : un à Pomerol et un autre à Saint Emilion. La ligne invisible qui les relie passe justement par cet endroit. D'un côté de la cave se trouve un pavillon de verre, on peut y voir la ligne d'embouteillage qui y est installée et qui ressemble à un objet d'art contemporain. De l'autre côté, cachée derrière les glaces de la salle de séjour, se situe la maison d'hôtes. Le minimalisme des formes et le jeu des réflexions passionnant. L'auteur de ce projet n'est autre que Jean Nouvel, lauréat du Prix Pritzker, connu principalement pour le bâtiment de Louvre Abou Dhabi, et ici, à Bordeaux, pour sa « Terrasse Rouge » du Château La Dominique.

Je m'assieds à côté d'une boîte et je dévisage avec un regard curieux les étiquettes. C'est une réaction spontanée. Il est difficile de résister quand sur une bouteille de forme inhabituelle figurent des images qui vous sautent aux yeux et que vous connaissez depuis votre enfance : ici, une touche hardie de Maliavine, la dominance du rouge ; là, Roerich, réservé et mystique, et puis Vroubel et son dynamisme démoniaque. « Trois héros », « Sadko dans le royaume subaquatique », « Ivan Tsarévitch sur un tapis volant », « Lénine proclamant le pouvoir soviétique », « La Princesse cygne » - tout le panthéon. C'est la première édition des étiquettes pour ce vin qui a été remis au goût du jour du Château La Grâce Dieu des Prieurs, appellation Saint-Emilion Grand Cru, millésime 2014. En trois ans le nouveau propriétaire a complètement transformé le château et a lancé un projet commun avec la Fondation Art Russe qui possède la plus grande collection privée d'art russe des XIX et XX siècles. Seules les œuvres de la Fondation ont été utilisées pour les étiquettes. Dorénavant chaque millésime sera représenté par 12 apôtres de l'art russe / soviétique.

- Laurent, vous jouez aux échecs ? - Je pose cette question à Laurent Prospero, directeur du Château.

Pas avec les russes. Et je vous déconseille également de jouer avec M. Filatov. Moi, je perds déjà après trois coups.

Oui, je sais, il entraîne l'équipe nationale d'échecs, en jeu d'échecs c'est lui le boss, il a fait construire à Moscou le Musée dédié à ce sport. J'ai posé cette question car j'ai vu l'échiquier et je me suis dit que c'était pour vos entraînements.

- Oh, non, c'est le couvercle d'une caisse-cadeau de six bouteilles. C'était une idée de M. Filatov.

D'où vient cette idée à M. Filatov d'acheter un château à Saint-Emilion et de le transformer en un objet d'art contemporain ?

- Il aime beaucoup la France. Et puis vous ne l'ignorez pas, il est Chevalier de la Légion d'honneur. Il s'est beaucoup investi dans le développement des relations commerciales entre la Russie et la France. Il aime venir ici, il aime la cuisine et les vins français. Pour lui, notre projet est un moyen de combiner ses deux passions : l'art et le vin.

Chef de château

Être chef d'un château à Bordeaux veut dire être responsable de tout : de l'état de santé de chaque vigne et de la propreté de chaque cuve, du style et de la qualité des vins, de la conception des étiquettes et de la nouvelle cave, de la fluidité des opérations en cours et même d'une chose tellement illusoire comme la réputation du château. Le chef d'un château n'a pas nécessairement la formation d'œnologue et c'est même très rare qu'il soit vigneron. Il est, comment dire, château-maker. Par exemple, Christian Seely, directeur du Château Pichon Baron et d'autres châteaux appartenant à Axa Millesime, est diplômé de l'INSEAD. Avant qu'il n'entame sa carrière dans le vin, il avait déjà travaillé chez L'Oréal et Guinness Mahon. Laurent Prospero n'a pas non plus de diplôme d'œnologue. Il est cuisinier, restaurateur et hôtelier, professeur expérimenté d'art culinaire.

« J'ai un parcours peu commun. J'ai une maîtrise en Management des Arts culinaires que j'ai obtenue à Nice à la Faculté Nice Sophia Antipolis. J'ai travaillé comme cuisinier pour Edouard Balladur, Premier ministre français (chef du gouvernement français sous François Mitterrand de 1993 à 1995), ensuite j'ai enseigné pendant dix-sept ans à ma faculté et à d'autres écoles de cuisine. J'ai fait connaissance avec Andreï Filatov en 2007. Au début il m'a proposé de gérer son hôtel-boutique à Courchevel. En quelques années, nous avons réussi à relever le niveau de trois à cinq étoiles. J'avais deux casquettes : celle d'un hôtelier et d'un chef-cuisinier. Et puis il m'a demandé de gérer son projet viticole à Saint-Emilion.

Au fond, c'est la même chose, gérer un hôtel cinq étoiles ou un château cinq étoiles. Pour cela il faut trouver des meilleurs spécialistes dans leurs domaines et d'organiser l'interaction entre eux afin d'obtenir comme résultat les services irréprochables dans le premier cas, et un vin exceptionnel dans l'autre.

Le Château Tertre-Rôteboeuf : c'est le style de Saint-Emilion que nous avons toujours apprécié. C'est pourquoi nous avons invité Louis Mitjavile comme consultant. Il y a eu deux exigences essentielles quant à la nouvelle cave : sa fonctionnalité et son design moderne. Par conséquent nous avons fait appel à Jean Nouvel, l'un des plus grands architectes français.

Mon grand-père était italien, originaire d'une petite ville à proximité de Pise. Il avait un atelier de la chemise. Avant la Seconde Guerre mondiale, il a émigré en France. Mon grand-père voulait que nous soyons pleinement intégrés dans la nouvelle culture, donc il ne nous a jamais parlé en italien. Mon père enseignait, il était directeur d'écoles spécialisées en hôtellerie-restauration dans toute la France. Puis il est devenu président de l'AFLYHT, Association Française des Lycées de l'Hôtellerie et du Tourisme. J'ai suivi ses traces. Je suis né à Lyon, j'ai grandi à Paris et étudié à Bordeaux, puis à Nice. Je suis français à cent pour cent.

Quel avenir nous voyons pour notre projet ? Tous les rêves sont permis : un hôtel-boutique, un restaurant étoilé Michelin, des festivals de musique classique qui se dérouleront dans la cave, un environnement pour l'art contemporain et ainsi de suite. Mais actuellement ma principale préoccupation est de créer un vin d'exception et d'obtenir la reconnaissance des meilleurs sommeliers du monde ».

Le cap à l'originalité

Mitjavile est un nom symbolique pour Saint Emilion. François Mitjavile, propriétaire du Château Tertre, un nom auquel il a ajouté Rôteboeuf, a été l'un des premiers dans la région de Bordeaux à pratiquer l'élevage en barriques neuves, leur part a atteint 100% au milieu des années 80. Il a remplacé la taille traditionnelle en Guyot par la taille en Cordon, il a retardé au maximum le moment des vendanges, et il procédait à la récolte de tout le raisin venu à maturité maximale sur la totalité des 6 hectares en un seul jour. La philosophie des Mitjavile, père et fils, François et Louis, se résume en ces mots : maturité avancée, saveur, texture, velouté du raisin. Ils ne font pas le second vin, seulement le vin principal. Ils n'ont jamais présenté un dossier en vue d'obtenir la classification, néanmoins depuis plus de vingt ans ils gardent le prix plus élevé que les châteaux de Premier Grand Cru Classé B. Les Mitjavile ne travaillent pas avec la place de Bordeaux, tandis que leurs voisins vendent aux négociants en primeur jusqu'à 90 % de vendange. Les Mitjavile préfèrent vendre le Tertre-Rôteboeuf directement aux importateurs et aux distributeurs.

Louis Mitjavile, en plus du domaine familial à Saint-Emilion, s'occupe également d'une douzaine d'exploitations en France, y compris en Corse et en Languedoc, mais surtout sur la rive droite de Bordeaux. Vu son approche originale et surtout la productive, il est très demandé. Dès le début de la rénovation de La Grâce Dieu des Prieurs M. Mitjavile a fait partie de l'équipe. Il a commencé par tailler les vignes pour le millésime 2014, par la suite il a fourni à Jean Nouvel des détails techniques concernant le matériel : nombre de cuves et de barriques, leur niveau dans la nouvelle cave. Louis Mitjavile réforme systématiquement la vigne, il surveille la vinification et l'élevage, l'assemblage et la mise en bouteilles. Il a les pouvoirs illimités pour tout ce qui touche de près ou de loin l'amélioration de la qualité.

« J'ai fourni des services de conseiller partout : en Californie, en Espagne, en Argentine. J'ai satisfait ma curiosité et la soif de découvrir le monde, j'ai terminé tous mes projets mis à part ceux en France.

Un conseiller s'occupe de tout : de la vigne, de la cave, du marché. Il est non seulement responsable du contenu de la bouteille. Créer un vin d'exception n'est pas la chose la plus difficile. Gagner la reconnaissance du monde entier qu'il s'agit bien d'un vin exceptionnel - c'est le vrai défi.

Le travail d'un conseiller peut être facilement traduit en chiffres. Vous ne pouvez pas conseiller de procéder à l'analyse des sols, de replanter les vignes, d'acheter l'équipement dernier cri, et puis quand il s'agira du prix et du positionnement sur le marché, hausser les épaules et dire que cela ne me concerne pas, ce n'est pas de mon ressort. Si c'était le propriétaire d'un château de l'appellation Montagne-Saint-Emilion qui était venu me voir, j'aurais dit d'emblée qu'il serait impossible d'obtenir un vin de classe Grand Cru Classé. Non pas parce qu'il est impossible de faire du vin de haut niveau, mais tout simplement parce que le marché dispose d'un cadre très rigide de la perception de certaines appellations. Quant au Saint Emilion Grand Cru, des possibilités sont nombreuses. Le Tertre-Rôteboeuf est aussi un Saint Emilion Grand Cru. Dès le départ, il était clair que le propriétaire était prêt à de gros investissements et le nom de l'appellation permet de les transformer en un véritable atout ».

Les astuces de Mitjavile

Les vendanges tardives, la maturité maximale de raisin.

La maturité des tanins augmente la sensation de fraîcheur et améliore l'équilibre global, donc il ne faut pas avoir peur de la perte d'acidité.

La gravité, la protection contre l'oxygène.

L'extraction - lente, longue et douce.

La micro-oxygénation pour accélérer la maturation et la stabilisation.

Un vin, un tonnelier, une barrique.

La Grâce Dieu

Le lieu-dit La Grâce Dieu est une vaste zone, située entre Saint-Emilion et Pomerol. Ce nom viendrait d'une maison de cure qui accueillait des patients venus de toute la France. La dénomination La Grâce Dieu est également incorporée dans les noms des trois-quatre châteaux voisins. Tous font partie de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru. Le château, appelé de nos jours La Grâce Dieu des Prieurs, est connu depuis la fin du XIXe siècle. Avec le temps il a fusionné avec le Château Fortin, situé à quelques kilomètres. Plusieurs parcelles d'une superficie totale de 9 hectares se trouvent dans les limites du lieu-dit et partagent à peu près le même type de terroir. Il s'agit de sable et de limon sur le sous-sol argileux, parfois avec un taux élevé de calcaire. « Le Château Larmande se trouve à proximité et a un type du sol très similaire, - explique Louis Mitjavile. - Il a brillé dans les années 1980. Philippe Méneret produisait un vin exceptionnel. Le propriétaire actuel du château est une compagnie d'assurances. Ce changement n'a pas joué en faveur du château. Je savais que le potentiel était là. J'ai récemment ouvert Larmande 1986, le vin est en parfait état et se développe très lentement et très bien. Encore à l'époque Philippe m'a dit que sur un terroir pareil il ne fallait pas mettre l'accent sur la puissance, il y en avait suffisamment. Il faut faire une extraction très douce et chérir l'élégance ».

Cordon et binage

Comme dans 90% des exploitations viticoles de Saint-Emilion les vignes de La Grâce Dieu des Prieurs étaient taillées en Guyot (charpente courte avec un seul serment maintenu). M. Mitjavile a été le premier à tailler en Cordon (maintien d'un à deux bras horizontaux). Il est adversaire idéologique des « vendanges en vert », c'est-à-dire, de la coupe des raisins à la mi-saison, car d'après lui, il n'est pas nécessaire d'ajuster le rendement « en cours », mais il faut le faire « avant », au stade de la taille d'hiver. La taille en Guyot permet d'obtenir un rendement trop élevé, les grappes sont souvent de taille différente, et cela conduit à la maturation non uniforme. La taille en Cordon donne un plus petit nombre de petits raisins, la vigne les nourrit uniformément tout au long de la saison. Il faudra de deux à cinq ans pour mettre toutes les vignes au Cordon.

Une autre innovation : une haute couronne. Cela augmente la photosynthèse, et donc l'activité de maturation. « On dit souvent que la vigne doit souffrir, - explique M. Mitjavile. - Je ne suis pas d'accord. La vigne doit être en bonne santé, en équilibre, elle doit avoir assez d'eau, d'oligo-éléments et de soleil afin de pouvoir bien nourrir le raisin ». Le sol autour des vignes cultivées est régulièrement biné. Le régime de la protection chimique est optimisé pour que les produits chimiques soient utilisés au minimum. M. Mitjavile n'est pas un grand amateur des matières organiques et biodynamiques : « J'ai un ami à Paris, qui pense que bio - c'est quand personne ne touche les vignes, on obtient ce qui a poussé. Malheureusement beaucoup de gens partagent cet avis. Et personne ne pense que le cuivre, le soufre et les pesticides biologiques sont souvent plus nocifs que les pesticides synthétiques. La chimie a fait un bond. Elle est devenue beaucoup plus sélective, on doit recourir aux produits chimiques moins souvent, ce qui signifie que le tracteur foule moins souvent le sol et, par conséquent, la consommation d'essence est moindre».

Le moment des vendanges

Louis Mitjavile a besoin de petites grappes de la même taille et c'est pour une bonne raison. Il retarde au maximum le moment des vendanges pour atteindre la maturité totale de polyphénol, mais quand cet objectif est atteint, il faut cueillir tout le raisin en un temps éclair. Dans le cas contraire, vous risquez de perdre la fraîcheur des arômes. En ce qui concerne l'équilibre de l'acidité et des tanins, Louis Mitjavile suit sa philosophie : « Si vous procédez aux vendanges tardives, vous perdez de l'acidité et c'est normal. Mais il n'y a rien de terrible dans tout cela. Le paradoxe réside dans le fait que vous pouvez avoir peu d'acidité, mais beaucoup de fraîcheur. Parce que ce qui donne une sensation de fraîcheur ce n'est pas l'acidité, mais l'équilibre de la structure, la qualité des tanins. Le millésime 1997 a été une vendange très tardive, très mature, avec des notes exotiques, et en même temps étonnamment fraîche. Il existe un point de vue selon lequel, le potentiel de vin serait dû à une acidité élevée. Rien de tel. L'acidité élevée donne l'agression en bouche. Les vins rosés sont généralement très acides, ils n'ont aucun potentiel. La combinaison de la grâce, de la texture, de la splendeur, de la richesse et de la fraîcheur, - c'est cela à quoi nous aspirons ».

Le retour de Gagarine

La porte sur la cuve de Jean Nouvel est difficile à trouver. Je cherche pendant longtemps à tâtons la poignée. Et puis, une fois à l'intérieur, je ressens un choc de couleurs, comme si on venait de renverser sur moi quelques seaux de peinture : rouge, orange, jaune, bleue, verte. Je n'arrive pas à réaliser que je perçois sur les cuves étincelantes disposées en cercle le reflet de l'image du tableau d'Anatoli Gankevitch représentant Youri Gagarine. La reproduction de cette œuvre se trouve ici-même. En regardant ce reflet sur la cuve on dirait que Gagarine est toujours vivant, il danse et il sourit. C'est un clin d'œil de Jean Nouvel.

A première vue ces cuves sont toutes identiques (autrement on n'aurait pas obtenu cet effet avec Gagarine), mais leur intérieur est complètement différent, personnalisé pour les vignes et les tâches techniques à accomplir : soutirage et assemblage. Trois cuves de 127 hl sont destinées à la fermentation du Merlot, une cuve de 57 hl à la fermentation du cabernet franc. On obtient ainsi environ 300 hl de Merlot et 30 hl de Cabernet Franc. Il y a encore une cuve pour l'assemblage de cépages, deux cuves pour le soutirage et deux petites cuves pour obtenir l'accord parfait du vin. Il est évident que tout cet équipement à l'intérieur de la cave est conçu pour les vignes existantes et que cette cave ne sera plus élargie.

Au niveau inférieur de la cave se trouve une « crypte » contenant des barriques. Le vin y arrive par gravitation. Une centaine de barriques qui forme le cercle central (Millésime 2015), encore une centaine qui forme le cercle extérieur (Millésime 2016). Ici et là on aperçoit un système autonome de contrôle de l'humidité et de la température.

Tout le processus pour charger les grappes est conçu de manière à pouvoir réceptionner dans la cuve le raisin entier, pour qu'il y soit pressé sous son propre poids ou pour qu'il « éclate » après le début de la fermentation intracellulaire. Louis Mitjavile essaie de toucher la peau aussi peu que possible, afin de minimiser l'extraction. Après un pressurage très doux le vin est soutiré pour la fermentation malolactique dans la « crypte » inférieure.

Un terroir, un vin, une barrique

Une exploitation viticole de taille modeste dans la région de Bordeaux travaille normalement avec sept-huit tonneliers. Chacun fournit de différentes marques de barriques avec des variations de chêne et de brûlage. M. Mitjavile utilise une seule barrique à son château familial et à La Grâce Dieu des Prieurs: «Je ne suis pas sûr que l'utilisation des barriques de nombreux tonneliers puisse rendre le vin plus intéressant et plus complexe. Ici c'est la vanille, là c'est le goudron, et là la cardamome, on mélange tout et on obtient de la complexité. C'est une illusion. J'ai un seul vin, je fais l'assemblage avant l'élevage, et je n'ai pas besoin de le rendre plus compliqué d'une manière artificielle. A un vin correspond une barrique idéale ».

La barrique idéale se prénomme Radoux Blend. Ceci est un « mélange de bois », et le secret de ces barriques se trouve dans la sélection des merrains aux pores fins et tanins faibles. « On emploie toujours des termes tels que brûlage « fort », « moyen », « moyen plus ». Mais ici on ne parle pas de la cuisson d'un steak, le niveau de précision est très élevé. Si vous me demandez de quel brûlage j'ai besoin, je vous répondrai par « code -150 », cela comprend un grand nombre de paramètres : la durée, la température, l'humidité et ainsi de suite ». Dans Radoux Blend la maturation est lente et uniforme, et l'impact des composants aromatiques de chêne aromatique est par conséquent plus doux.

Les projets pour le blanc

Les vins blancs font partie d'une tendance confirmée sur la rive droite. Même le Cheval Blanc possède dorénavant sa propre cuvée blanche, un morceau non négligeable de La Tour du Pin Figeac a été réservé aux cépages blancs. Un sauvignon aromatique dans l'esprit des vins de Loire a été récemment mis sur le marché. Le Valandraud mise sur le sauvignon et les barriques de chêne. A La Grâce Dieu des Prieurs une approche encore plus progressiste a été adoptée. En 2016, le chardonnay a été planté sur 1 ha des sols argileux et sableux. On a pratiqué les greffes sur les vieilles vignes de Merlot. Les premiers résultats seront disponibles au plus tôt en 2019, mais au château on est certain que le Chardonnay de Saint-Emilion fera une sensation.

Millésimes

2014

Les ventes ont commencé en mars 2017. Le vin est resté plus d'une heure dans un verre, le temps de terminer notre conversation avec M. Mitjavile, mais il est resté pratiquement inchangé : « Il a un très grand potentiel. Si le vin est équilibré, et il est bien stabilisé par l'élevage, il n'a rien à craindre ». Le nouveau chêne rend les arômes de vanille, de réglisse, cannelle, noix de muscade, et il est bien intégré dans sa riche couleur cerise-mûre-myrtille. Quelques notes d'herbes aromatiques complètent le tableau. Le vin est succulent, chatoyant, consistant, avec une acidité vive.

2015

Sur le point d'être mis en bouteille. « Arômes explosifs des fruits rouges et noirs, sans retenue. Le millésime le plus luxuriant et séduisant ». Les arômes des fruits rouges et noirs sont tellement forts que cela gratte le nez. En plus s'y ajoutent les arômes des fruits secs, de la figue et des pêches séchées. Il est comme les personnages des tableaux de Boris Koustodiev : charnu, succulent, rond et souple.

2016

A mi-parcours de l'élevage. Le premier millésime fait dans la nouvelle cave avec les Gagarine. « Un millésime inhabituel, paradoxale, il est puissant et incroyablement léger à la fois. Le plus concentré de ces dernières années. Les données de laboratoire démontrent une concentration accrue de tanins, mais lorsque vous goûtez le vin, vous ne les sentez pas ». Les arômes sont exacerbés : s'il s'agit des fruits rouges et noirs, ils sont couverts alors de gouttes de rosée. La concentration des tanins très fins donne une excellente stabilité de goût, la fraîcheur et la menthe en finale.

Andreï Filatov : « Depuis la création de la Fondation Art Russe toutes nos activités visent à promouvoir la culture russe auprès d'un large public. Pour moi c'est un projet très personnel. C'est un amour pour la patrie perdue. Je suis né et j'ai grandi en Union soviétique, pays qui a ensuite disparu, s'est désintégré, mais a laissé un énorme héritage dans le monde de l'art et de la science. Je me souviens de l'environnement culturel dans lequel j'ai été formé. Tout cela m'est très proche et cher, et je voudrais faire découvrir l'histoire de ce pays et sa culture au plus grand nombre de personnes dans le monde. »

Andreï Filatov, homme d'affaires russe, 109e (2017) sur la liste Forbes des hommes les plus riches en Russie, sa fortune est évaluée à 0,95 milliards de dollars.

Les origines de sa fortune : Société d'investissements « Tuloma », opérateur de fret ferroviaire « Globaltrans », le plus grand opérateur portuaire russe « Global Ports », la participation à concurrence de 7% dans la société « TRANSOIL ». M. Filatov est membre du Conseil économique de la Chambre franco-russe de commerce. En 2012, il a eu l'initiative d'organiser à la galerie Tretyakov un match entre Boris Gelfand et Vishvanatan Anand pour le titre de champion du monde d'échecs, en fournissant l'argent du prix de 2,55 millions de dollars. En 2014, il a ouvert le Musée du jeu d'échecs à Moscou sur le boulevard Gogol. La même année, il est devenu président de la Fédération russe des échecs et vice-président de la FIDE. Depuis 2016, il est capitaine et entraîneur-chef de l'équipe nationale d'échecs, qui sous sa direction a remporté l'argent au championnat du monde. Depuis 2012, il collectionne des œuvres de peintres russes de XIX-XX siècles.

La Fondation Art Russe

Fondée en 2012 par Andreï Filatov.

L'objectif principal : réunir des œuvres d'art créées durant la période de 1917 à 1991 qui se trouvent actuellement à l'étranger. Par la suite, l'intérêt de la Fondation a été étendu à la période pré-soviétique.

La valeur estimée de la collection par Bloomberg - 500 millions \$ (2015).

À ce jour, la collection comprend plus de 400 œuvres.

Acquisitions récentes: Ilia Répine: «Procession religieuse à la Province de Koursk» (1883), «Dance villageoise» (1891), «Manifestation du 17 Octobre 1905» (1906), «Sadko au royaume subaquatique» (1876); Valentin Serov : «Portrait de la cousine Alexandra» (1889), «L'Enlèvement d'Europe» (1910); Kouzma Petrov - Vodkin : «Notre - Dame» (1912), «Jeunesse» (1913); Nicholas Roerich : «Nous continuons la pêche» (1922), «Et nous travaillons» (1922), «Et voici» (1922); Philippe Maliavine : «Tourbillon de vent» (1906); Victor Vasnetsov : «Alionouchka» (1881), «Les Bogatyr» (1881 - 1898), «Ivan Tsarévitch sur un tapis volant» (1880); Mikhaïl Vroubel : «La Princesse cygne» (1900); Zinaïda Serebriakova : «Loge d'artistes. Flocons de neige.» (1923).

Fleurons : une collection d'œuvres de Nikolaï Féchine et Victor Popkov

Exposition permanente : La Galerie d'art russe dans le complexe muséal Beaulieu (Royaume-Uni)

ANATOLI GANKÉVITCH. GAGARINE (DIEU VOUS AIDE !) (2011)

Des expressions évoquant le bon Dieu, telle que « Dieu vous aide », ont depuis longtemps perdu des connotations religieuses dans le langage courant russe. C'est un simple souhait de bonne chance. Anatoli Gankévitch a fait un usage habile des techniques iconographiques traditionnelles et tout en jonglant adroitement avec les acceptions des mots de sa langue maternelle pour reconstituer des liens sémantiques rompus, a réalisé le portrait du premier cosmonaute. L'image de Gagarine est une icône représentant un saint. L'auréole autour de sa tête, son geste de bénédiction, les formes géométriques de ses vêtements, ce sont tous des symboles propres à la langue imagée des peintures religieuses. Le Gagarine de Gankévitch, c'est le premier homme qui a conquis l'espace, la légende de toute une génération, sorte de fétiche religieux, un héros mythologique supérieur.

Cette icône soviétique nous replonge dans l'esthétisme artistique des années trente du siècle passé. Imitation de mosaïque, pathétisme de Deïneka, visages heureux et souriants – le style de Gankévitch fait écho avec les mosaïques du métro de Moscou, les grands monuments utopiques de l'Exposition des réalisations de l'économie nationale de l'URSS et les affiches soviétiques. En jouant avec les styles et le temps, le peintre a élargi les limitations imposées par le sujet et a créé son propre monde artistique rempli de couleurs.

Anatoli Gankévitch est né à Odessa en 1965. Il a suivi les cours au Centre national d'art moderne à Moscou et a pris des leçons de peinture particulières. Il a débuté comme peintre en 1990. Il vit et travaille à Odessa et à Moscou.