

ART RUSSE

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS

L'ART RUSSE



ANATOLI GANKÉVITCH
GAGARINE
Dieu vous aide! (2011)

LA PHILOSOPHIE ART RUSSE ET LE GRAND ART RUSSE

Ce projet commun de la fondation Art Russe et du Château La Grâce Dieu des Prieurs est devenu possible grâce aux rencontres entre la France et la Russie, entre traditions et modernité. Faire coexister la grandeur de l'art russe, l'excellence d'un grand cru français et l'expertise d'une équipe hors pair est aujourd'hui au centre de cette expérience unique!

Andreï Filatov, mécène passionné par l'art et la culture française, a toujours eu le rêve de pouvoir réunir ses deux amours au sein d'un projet unique. En 2013 il achète le domaine viticole La Grâce Dieu des Prieurs à Saint-Emilion, ensuite le projet prend forme et se concrétise grâce à l'aide de Jean Nouvel, célèbre architecte français.



ILIA RÉPINE
SADKO DANS LE ROYAUME SUBAQUATIQUE (1876)
Huile sur toile. 327 × 217 cm

De ce lien artistique fort qui unit les deux hommes naît l'idée de créer un vin exceptionnel : la grandeur du grand cru magnifiée par l'Art comme mode d'expression profond de leurs valeurs. Lorsque Jean Nouvel découvre les collections d'art russe d'Andreï Filatov, il est tout de suite persuadé que le projet va être unique. En mettant leur passion commune au service de cette création, ils instaurent un lien immuable entre la France et la Russie: le projet est né.

Au travers de cette démarche, deux mondes se rencontrent pour s'accorder et se parfaire en un mariage généreux. D'un pays à l'autre, d'une culture à l'autre, le vin se meut en véritable trait d'union. Cette ambition puise sa force dans le respect des traditions culturelles et gastronomiques françaises et dans la singularité puissante et raffinée du patrimoine artistique russe.



FEDOR RESHETNIKOV
ENCORE DE MAUVAISES NOTES (1948-49)
Huile sur toile. 102 × 93 cm

LA FONDATION ART RUSSE

La fondation Art Russe a été créée par Andreï Filatov en 2012. Elle a pour but de promouvoir l'art soviétique et russe et de faire ainsi rayonner des artistes russes méconnus. La Fondation détient quelque 400 pièces. C'est une des plus grandes collections de peintures et de sculptures russes sur la période allant de 1917 à 1991. Elles sont exposées à la Galerie Art Russe à Beaulieu en Angleterre.

WWW.ARTRUSSE.UK
22-24 ELY P L LONDON
EC 1N 6 TE ROYAUM E-UNI

L'ARCHITECTURE

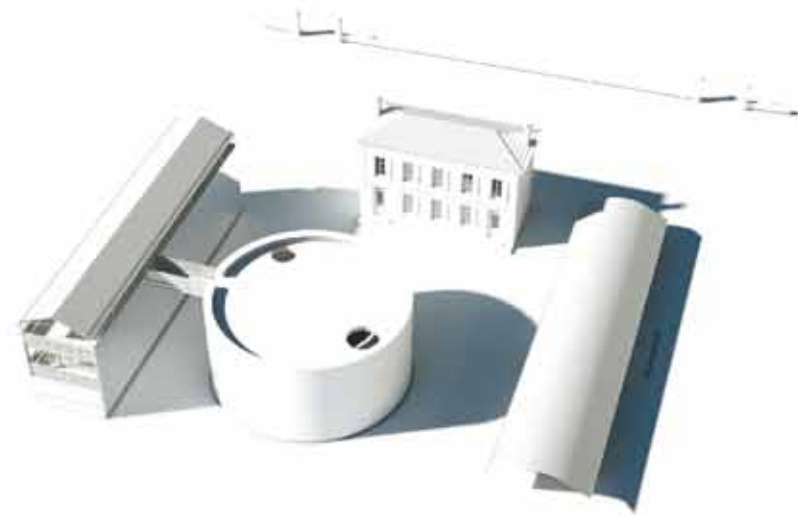




UN DOMAINE CRÉÉ SUR-MESURE PAR JEAN NOUVEL

Le Château est bâti sur le lieu-dit La Grâce Dieu des Prieurs, nommé ainsi depuis 1859 alors qu'un hospice était situé en son sein. Aux XIIème et XIIIème siècles, ce lieu de recueillement et de bénédiction aidait les hommes à soigner leurs maux et ceux de leurs vignes, en leur apportant force et protection.





Grâce au travail de Jean Nouvel, l'architecture du château et les conditions de vinification ont été totalement repensées afin d'apporter la force des technologies modernes au savoir-faire des professionnels du métier. Des transformations sans précédent ont été réalisées.

La reconstruction été guidée par une seule idée: sauvegarder l'historicisme des lieux en y apportant la modernité à travers l'utilisation de matériaux spécifiques et de technologies de pointe. Toutes les conditions ont été réunies pour faire un vin d'exception.

JEAN NOUVEL et les équipes expertes du château ont conçu un lieu où le travail de la vigne est remis au cœur du système: l'implantation des bâtiments est réfléchi pour recomposer une cour de ferme, dont chaque corps est rattaché à une fonction spécifique des différentes activités d'un domaine viticole — La Girondine, le Cuvier, l'Ombrelle, le Belvédère et le Fortin.



LE CUVIER de forme cylindrique permet un fonctionnement optimal en période de vendanges. A l'intérieur, les inox et les cuves miroirs sont le prétexte pour la création d'une image conceptuelle en anamorphose où Youri Gagarine est en apesanteur avec le vin et les Dieux. À l'extérieur, le cylindre devient un véritable cyclorama porteur d'une fresque allégorique sur le travail dans la vigne. Au sous-sol, les corps de ferme sont reliés entre eux par une grotte.

Cet espace cryptique dont la matérialité de béton fait penser à la roche, contient deux chais pour l'élevage lent et précis du vin en barriques de chêne, sous la cuverie d'où coule par gravité le fameux jus.



LE BELVEDERE à l'Est, est ainsi nommé pour sa toiture terrasse panoramique. C'est une architecture agricole, dont l'imposante structure apparente est envahie par la végétation et la vigne sur trois façades. La quatrième façade, tournée vers le cuvier, prend la matérialité d'un miroir profond teinté de rouge, reflétant les scènes de vie de la cour de ferme ainsi créée.



L'OMBRELLE, située à l'Ouest du domaine est une toiture cintrée posée de tout son long juste au-dessus des vignes. Ce bâtiment de serrurerie fine est destiné à l'étiquetage et la mise en caisse. Il sert également de salle de dégustation.



LE FORTIN folie du XIXème siècle, est fièrement planté au milieu des vignes et dialogue à distance avec le site principal. Le petit manoir est aménagé en résidence de réception destinée à accueillir des œuvres et des artistes. Une grande serre a été créée, telle une chapelle de verre jouant avec les clochers du toit, abritant une fresque impressionniste de verre et de lumière.



LA GIRONDINE, restaurée dans le plus grand respect des règles de l'art, règne au centre de cette oeuvre à échelle humaine.

LE DOMAINE





UNE AVENTURE VITICOLE

SAINT-ÉMILION : UN TERROIR D'EXCEPTION

Cité chargée d'Histoire, perchée sur un coteau rocheux, à la croisée du Bordelais, de la Saintonge et du Périgord, Saint-Émilion et son vignoble tirent leur originalité de la pierre calcaire.

C'est en décembre 1999 que le vignoble et les 8 villages de la Juridiction Saint-Émilion ont été inscrits au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO, au titre de «paysage culturel». Une première mondiale! Pour l'UNESCO, ce site est «un exemple remarquable d'un paysage viticole historique qui a survécu intact». C'est de la diversité des terroirs que naît la variété des vins de Saint-Émilion, des vins parmi les plus recherchés au monde.



A mi-chemin des clochers de Saint-Emilion et de Pomerol, le Château La Grâce Dieu des Prieurs est situé sur un terroir qui bénéficie d'un sol complexe de sables bruns, d'argile et de calcaire. C'est un territoire d'exception qui suscite l'adoration.

UN DOMAINE REPENSE POUR SUBLIMER LA QUALITE DU RAISIN

Grâce à la position géographique du Château et au profond travail de refonte du domaine par Jean Nouvel et de toute l'équipe d'experts, toutes les conditions nécessaires ont été réunies pour faire de ce projet un succès.

La démarche a permis de réinventer un vin de qualité, tout en s'appuyant sur les acquis centenaires des précédents propriétaires pour tirer le meilleur des vignes.



le domaine La Grâce Dieu des Prieurs mesure 9 hectares répartis sur plusieurs parcelles. Il se compose de:

90% MERLOT

10% CABERNET FRANC

1 HECTARE CONCERNE UN CEPAGE CHARDONNAY

Au total, pas moins de 60 000 pieds de vigne permettent la production de 35 000 bouteilles en appellation Saint-Emilion Grand Cru.



TRADITION ET MODERNITE sont les fils rouges du Domaine La Grâce Dieu des Prieurs. Le respect de l'héritage du terroir allié à la modernisation des outils de travail est au coeur du projet. C'est pourquoi certains aspects du processus de production ont été repensés afin de créer un vin de très haute qualité, comme par exemple une agriculture de conservation destinée à maintenir et améliorer le potentiel agronomique des sols.

Elle permet de limiter l'utilisation d'engrais ou de produits phytosanitaires. Le Domaine a également fait le choix d'utiliser une technique de taille en cordon double caractérisée par 1 ou 2 bras horizontaux de 40 cm environ. Les grappes sont étalées et profitent pleinement de l'aération et de l'ensoleillement. Cette technique permet d'obtenir des stades et des maturités homogènes.

Ces deux démarches fondamentales réduisent la production, mais en améliorent sa qualité par une meilleure aération des grappes et un meilleur traitement des sols et de la vigne, pour pouvoir en tirer toute la quintessence.



L'HUMAIN AU CŒUR D'UN VIN UNIQUE

Dès le début de l'aventure, la volonté de s'entourer des meilleurs experts du métier a primé, pour donner vie à un vin d'excellence, réalisé dans les règles de l'art.

Laurent Prosperi, a réuni une équipe de personnes partageant des valeurs communes : respect de la vigne, plaisir de façonner un vin d'exception, et volonté de perpétuer un savoir-faire séculaire. Chaque membre de l'équipe a su se distinguer par son talent et son amour de la vigne. Experts reconnus dans leur domaine, ils portent haut l'identité du Château en mettant leur pierre à l'édifice.



LAURENT PROSPERI, directeur du domaine.

Formé à l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires, Laurent Prosperi nourrit une passion pour la vigne et le vin depuis toujours. Fort d'une grande expérience dans le domaine du tourisme de luxe et du consulting immobilier, au sein de l'agence MCI (Management Consulting Immobilier), il prend la direction du domaine La Grâce Dieu des Prieurs comme un véritable retour aux sources. Chef d'orchestre du projet, il a piloté toutes les étapes de sa réalisation, de la maîtrise d'ouvrage au choix des experts. Son expertise en management lui confère une vision stratégique forte pour le Château, à la hauteur des ambitions de ce grand vin.



LOUIS MITJAVILE, expert en vigne et en vin.

Il est issu d'une grande famille vigneronne du Bordelais. Son père François Mitjavile, est propriétaire du célèbre Château Tertre Roteboeuf. Ses vins sont maintes fois récompensés des notes maximales chez la RVF et Robert Parker. Dans cet environnement exceptionnel, Louis Mitjavile acquiert très jeune le savoir-faire des métiers de la vigne.

Il est sans conteste le spécialiste du Merlot qu'il interprète avec brio, sans pour autant s'y cantonner. Au cours de son remarquable parcours, il a contribué à l'élaboration de quelques grands crus renommés de la région. Son style repose sur des vendanges avec une légère sur-maturité, des extractions modérées et de longs élevages à caractère légèrement oxydation en barriques neuves.



PEDRO RUIZ, responsable technique vigne et vin.

Issu d'une école de viticulture, Pedro dispose d'une solide connaissance du métier et d'une maîtrise des techniques de production de vins biologiques. Le volet français de son parcours viticole commence dans un domaine à Castillon: c'est là qu'il se prend de passion pour le terroir Bordelais. Pedro rejoint ensuite l'équipe du domaine en tant que Responsable Technique vigne et vin, où il met à profit son expérience pour pratiquer une culture raisonnée, dans le respect des cycles de la nature, du temps et du climat.

L'EQUIPE DE LA GRACE DIEU DES PRIEURS compte en réalité sept membres issus de spécialités à la fois variées et complémentaires.

Ensemble, ils veillent au bon déroulement du projet, orchestrent les travaux du domaine et sont les garants de la caution technique.

Chacun prête son expertise à cette ambitieuse démarche au quotidien, pour construire ensemble un pont solide entre la France et la Russie, et offrir un produit d'une rare qualité.

LES CHAIS





L'INNOVATION POUR REVELER L'EXCELLENCE DU TERROIR

La proximité du vignoble avec le cuvier permet un transport rapide des grappes et garantit ainsi une qualité de raisin optimale. La technique par gravité préserve au maximum les baies entières. La vinification par extraction douce et lente permet de dévoiler toutes les richesses du cru.

Pendant 20 mois, le jus est élevé dans des barriques Radoux Blend, qui ont la particularité de présenter un grain d'une grande finesse, caractéristique du style du Château La Grâce Dieu des Prieurs. Un détail essentiel, car il permet d'exalter et de tirer toute la substance du cru dans le millésime.



LA CRYPTTE

Cet écrin de verre et de béton contient deux chais juste sous la cuverie d'où s'écoule le précieux jus suite à la vinification. Ils permettent indifferemment de realiser les fermentations malolactiques et l'elevage des vins dans les barriques de bois de chene. Un controle precis des temperatures et de l'hygrometrie est opere.



L'intégralité du parc des barriques Radoux Blend est renouvelée à chaque récolte. Ce précieux choix de vieillissement stabilise le vin par polymérisation des tanins, pour un élevage lent et constant.

En sélectionnant exclusivement les pièces de bois aux grains extra fins, l'élevage révèle les caractéristiques du produit, pour parfaire ses riches propriétés organoleptiques. Cette harmonie parfaite entre le bois et le vin est le plus beau berceau pour élever les millésimes de la Collection Art Russe jusqu'à leur pleine maturité.

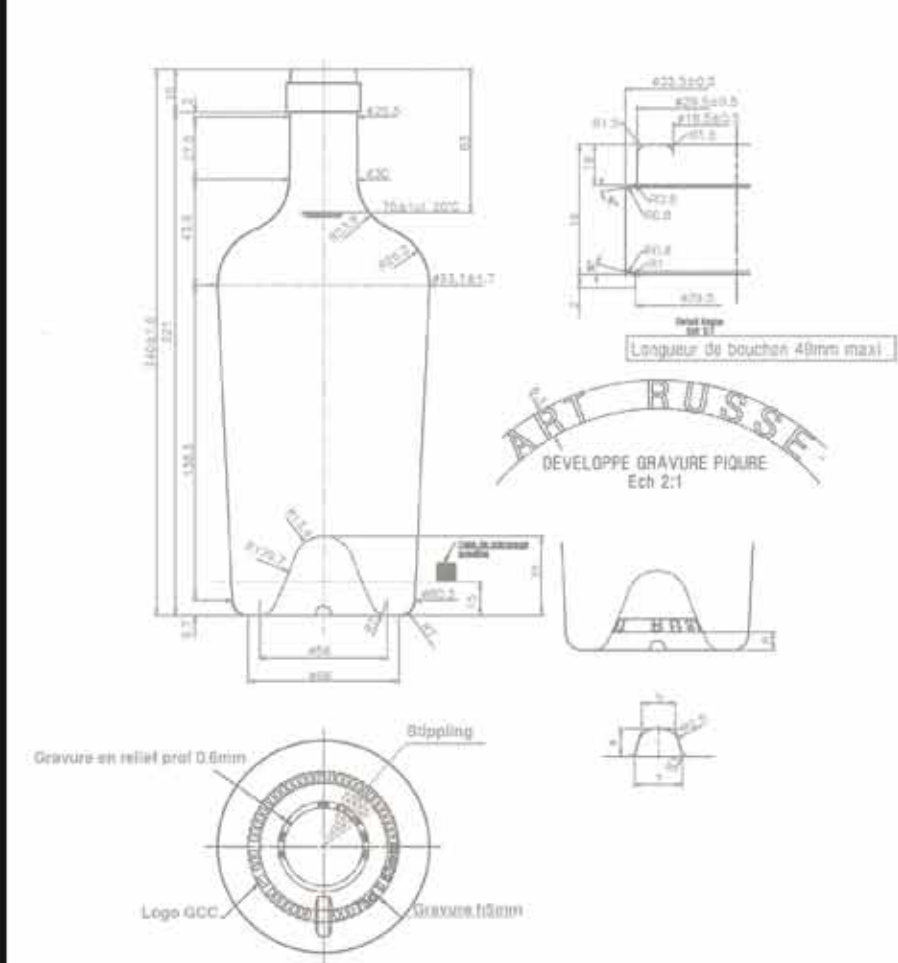


LE CUVIER abrite une création artistique unique en anamorphose où l'on distingue Youri Gagarine en apesanteur: un jeu de couleurs chatoyantes qui se reflète sur les cuves en une allégorie du voyage dans l'espace-temps, symbolisant un départ vers les cieux.

L'architecture du cuvier traduit la volonté de Jean Nouvel de scénariser la transformation du raisin en précieux jus, telle une métaphore visuelle du cycle de la métamorphose de la vigne.

LE DESIGN





UN VERITABLE ECRIN

Le Domaine Grâce Dieu des Prieurs a fait le choix d'un écrin qui puisse transmettre tout le caractère et l'essence du raisin, l'excellence entre tradition et modernité.

Tout d'abord la forme de la bouteille si particulière est une évocation du passé. Jadis ce contenant de couleur verte était légion et permettait une meilleure conservation du vin rappelant les traditionnelles amphores. Plus courte et plus large que celles utilisées de nos jours, la bouteille de la collection Art Russe reprend les codes du contenant ancestral.

Cette forme exalte particulièrement la beauté des œuvres des artistes russes sélectionnées pour magnifier la bouteille.

Pour garder au mieux toute l'essence de son vin et garantir des conditions de conservation optimales, un bouchon de haute qualité de chez Amorim, l'expert du bouchon en liège naturel, a été sélectionné. Les techniques utilisées par cette compagnie de renommée mondiale permettent d'analyser les bouchons de manière optique afin de garantir qu'ils ne produiront aucun goût dans le précieux nectar.



LE COFFRET «ECHECS»

Amoureux des échecs depuis sa plus tendre enfance, Andreï Filatov, le fondateur d'Art Russe, est également Président de la Fédération russe des échecs. Ce grand admirateur du joueur franco-russe Alexandre Alekhine œuvre activement à la promotion de l'art des échecs dans le monde.

Expression parfaite des trois passions d'Andreï Filatov, le vin, l'art et les échecs, cette caisse dans laquelle se nichent six bouteilles de Saint Emilion Grand Cru abrite une surprise en toute originalité. Lorsqu'on le retourne, un jeu de figures d'échecs et un échiquier se révèlent, alternant les cases rouges et crème comme le voulait la tradition russe d'antan. Cette pièce élégante et inattendue reprend les codes du domaine à travers un design sobre exalté par une confection en bois.

Informations pratiques :

Coffret intégrant 6 bouteilles ornées de 6 œuvres d'art différentes, sélectionnées au hasard parmi les 12 versions disponibles.



LE COFFRET BOIS TRADITIONNEL

Le coffret traditionnel dévoile 6 bouteilles du même millésime, qui reposent dans cet écrin résolument élégant façonné en bois brut, évoquant la vigne et le terroir du domaine. Placées les uns à côté des autres, ces flacons artistiques révèlent les œuvres qui les ornent dès l'ouverture du coffret : un véritable instant de découverte esthétique comme un subtil préambule à une dégustation unique.

Informations pratiques:

Coffret intégrant 6 bouteilles ornées de 6 œuvres d'art différentes, sélectionnées au hasard parmi les 12 versions disponibles.



LE COFFRET CADEAU

Un coffret cadeau a été imaginé dans la continuité de la philosophie du projet porté par Jean Nouvel. Confectionné à partir de matériaux caractéristiques du domaine, le bois et le béton, ce coffret a été conçu comme un écrin moderne.

Avec sa forme aux lignes arrondies et épurées, et l'harmonie entre ces deux matières brutes, il se transforme en véritable objet d'art.

Le coffret se garde et s'expose tel un objet d'art, pour rappeler les saveurs et le caractère du vin une fois la dégustation terminée.

Coffret cadeau élu SPIRIPACK D'OR 2017 au Salon Innovation Packaging et conçu et réalisé par WilldCat Packaging.

LES MILLESIMES



MILLESIMES

Superficie totale du domaine	9 hectares
Superficie totale du vignoble	8 hectares
Densité de plantation	6 600 pieds/hectare
Age moyen des vignes	30 ans
Encépagement	90% Merlot 10% Cabernet Franc
Type de sols	Sable & Argile 32 hl/ha 6 au 10 octobre 2014
Pratiques culturales	Lutte raisonnée, enherbement permanent contrôlé
Taille	Guyot double et double cordon
Vendanges	Manuelles, tri à la coupe . Eraflage, pas de foulage et encuvage par gravité.
Type de cuves	Inox thermo régulée, de 30hl à 127hl
Durée de cuvaison	30 à 35 jours
Méthodes de vinification	Levurage naturel. Macération et fermentation douces et lentes par remontage Fermentation Malolactique en barrique
Elevage en barrique	100% barriques neuves Radoux Blend
Durée Elevage	18 à 21 mois



	MILLÉSIME 2014	MILLÉSIME 2015
Rendement	32 hl/ha	29 hl/ha
Dates de vendanges	6 - 10 octobre 2014	6 - 10 octobre 2015
Production	33 000 bouteilles	27 800 bouteilles
Dates d'embouteillage	2 mai 2017	20 novembre 2017
Alcohol % abv.	13.5	14.5



Millésime 2015



Millésime 2014



LANCEE IL Y A 4 ANS, la refonte du domaine prend peu à peu vie au cœur de ce terroir singulier. Entre tradition et modernité, Jean Nouvel donne un tout nouveau visage au lieu : son style reconnaissable s'érige entre les vignes. Au terme de ce renouveau architectural et de l'investissement sans réserve de chaque membre de l'équipe d'experts du Château, le tout premier Millésime 2014 de la collection Art Russe voit le jour.



LE CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS a noué un partenariat avec la Fondation Art Russe, qui regroupe plus de 400 œuvres d'art russe et soviétique datant de la fin du XIXème siècle à 1991. Pour chaque millésime, les équipes du domaine et de la fondation sélectionnent 12 tableaux qui viendront orner les étiquettes des bouteilles de la Collection Art Russe Saint-Emilion Grand Cru.

Pour plus d'informations sur les œuvres d'art ornant les étiquettes de la Collection Art Russe, rendez-vous sur www.lagracedieudesprieurs.com

