



Le Domaine

# Landrat-Guyolot accueille **Christine Maillard**

7

sur le plan page 39



## Sophie LANDRAT-GUYOLLOT

Comment avez-vous choisi votre artiste 2019 ?

« L'univers pictural plein de fantaisie de Christine Maillard et son jeu malicieux et impertinent avec les maîtres du Baroque font écho à une démarche similaire que j'ai initiée en 2010 en revisitant l'étiquette de la cuvée emblématique de notre domaine : Pouilly Fumé « La Rambarde ». Pour cette cuvée, ma famille avait fait le choix d'une étiquette empreinte de classicisme, avec un médaillon central comportant une gravure d'inspiration du XVIII<sup>e</sup> siècle, sur le thème des fêtes galantes chères à Watteau. J'ai souhaité dépolir et déstructurer ce médaillon en grisaille, en détournant la Rambarde, lui donnant ainsi vie, en la faisant voguer et sortir du cadre de l'étiquette et en laissant un grand pan vierge libre pour l'imaginaire, tout comme dans les compositions de Christine que je ne connaissais pourtant pas encore. Ainsi, tout comme dans ses œuvres, les « beaux esprits » du siècle des Lumières reviennent avec légèreté et fraîcheur revisiter notre cuvée et imprimer leur souvenir en nous reliant à cette page de notre Histoire. Tout en suggérant l'idée d'un certain Art de Vivre à la française !

Christine et moi-même vous invitons à partager notre univers intimiste, élégant et féminin.

*Both Christine Maillard's pictorial universe and her witty and impertinent way of playing with the techniques of the Baroque masters spoke to me. It particularly rang a bell as I had taken a similar approach in 2010, when I revisited the label of our 'La Rambarde' Pouilly Fumé, inspired by the 18th-century Watteau-style. The label would then have a blank spot giving free run to one's imagination, just like in Christine's compositions... although I did not know her at the time! Christine and I are looking forward to welcoming you into our intimate, graceful and feminine world!*

Sophie Landrat-Guyolot



## Christine MAILLARD

Élève de Grégoire Debailly et d'Olivier Passieux. Administrateur des Amis du Salon d'Automne de Paris, sociétaire de la Fondation Taylor.

Son travail réalisé au couteau, car elle en apprécie la radicalité et la syntaxe graphique, joue avec les références du style rococo. Elle laisse de grands pans de toile vierges pour permettre au spectateur d'intervenir librement afin de construire ses rêves. Ses toiles, telles les « beaux esprits » qui s'en reviennent avec légèreté imprimer de leurs souvenirs des tissus, comme des Indiennes oubliées dans des malles de voyage, sont empreintes de charme et d'élégance.

*Student of Grégoire Debailly and Olivier Passieux. Director of the Friends of the Paris Salon d'Automne. Member of the Fondation Taylor.*

*Done with a paint knife because she likes radicalness and graphic syntax, Maillard's work plays with rococo references. She leaves large swaths of the canvas blank so viewers can freely build their own dreams. Like habitués of Enlightenment salons, coming back to leave faint traces of their memories on the cloth, like Indiennes left behind in travel trunks, her paintings are imbued with charm and grace.*



▪ Barcarolle - Huile sur toile, 54 x 65 cm



▪ Tinder - Huile sur toile, 100 x 81 cm



▪ Valse à trois temps - Huile sur toile, 81 x 65 cm



## La Rambarde - Des Cuvées Créatives - Domaine Landrat-Guyolot

Terroirs assemblés

Les Berthiers-Saint-Andelain

« La Rambarde » désigne l'embarcation à fond plat utilisée autrefois pour acheminer les vins de Pouilly jusqu'à Paris par la Loire, le canal de Briare et la Seine, jusqu'aux tables royales et seigneuriales. « La Rambarde », c'est autant l'élégance qu'un peu de l'esprit français qui anime le célèbre Café de Flore à Paris où notre « Rambarde » a son port d'attache depuis plus de 30 ans. Robe jaune clair, reflets verts. Nez racé, agrumes, buis, bourgeon de cassis, présence minérale. Au palais un vin soyeux, ample, tendu, des parfums ardents bien dans la continuité du nez, net, percutant, raffiné, tout est en place, un vin d'école. »

Blend of our various Terroirs

*This wine is inspired by the flat-bottom boat once used to ship wine on the Loire River to Paris to supply the royal and lordly tables. La Rambarde is the hallmark of elegance and a bit of the French wit which is so alive at famous Café de Flore, in Paris. Light yellow with green hues. Racy nose of citrus, boxwood and blackcurrant bud with mineral presence. The palate is silky, ample and tense with fiery aromas flowing through. Focused, striking and refined, everything is in place for this textbook wine.*