

Chers Amis du Vin,

Cette année, notre Rambarde sera le fil conducteur de notre lettre d'actualités, mais ce n'est pas pour autant que nous allons vous « mener en barque », c'est promis !

Elle vous conduira tout d'abord aux Etats-Unis, où nous sommes fiers de vous annoncer qu'elle vient de trouver un nouveau port d'attache : en fin d'année dernière, notre Rambarde a vogué à bord d'un gros cargo dans un container vers les côtes du Massachusetts, tout comme La Fayette en son temps, pour débarquer à point nommé dans les rayons des Magasins Kappy's de Boston (une chaîne familiale de beaux magasins spécialisés en vins, les « Liquor stores » d'Outre-Atlantique), à la conquête des palais américains.

Comme en prémices à ce voyage transatlantique, elle a également réalisé son rêve secret de monter à bord de la fameuse frégate à trois mâts, l'Hermione, qui était à quai cet été à l'Arsenal de Rochefort... réplique de la frégate de la Liberté à bord de laquelle La Fayette est allé prêter main-forte aux indépendantistes américains : quel heureux concours de circonstances, comme un signe prémonitoire du destin !

Décidemment, le hasard fait bien les choses et figurez-vous que c'est encore et toujours notre Rambarde qui est le trait d'union avec notre artiste de la FIAAC 2019,

Christine MAILLARD !

L'univers pictural plein de fantaisie de Christine Maillard et son jeu malicieux et impertinent avec les maîtres du Baroque nous a parlé d'emblée. Il fait écho à une démarche similaire que nous avons initiée en 2010 en revisitant l'étiquette de la cuvée emblématique de notre domaine : Pouilly Fumé « La Rambarde » (assemblage de Terroirs).

Pour cette cuvée, notre famille avait choisi une étiquette empreinte de classicisme, avec un Médaillon central comportant une gravure d'inspiration du XVIII^{ème} siècle, sur le thème des fêtes galantes chères à Watteau.

Nous avons souhaité dépoussiérer 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, tout en laissant un grand pan vierge libre pour l'imaginaire, tout comme dans les compositions de Christine, que nous ne connaissions 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 (l'Artiste-Peintre) et Sophie (La Vigneronne), en bonnes complices, ont hâte de vous embarquer pour un voyage dans leur univers intimiste empreint de grâce et de féminité ! Elles vous réservent de belles surprises à découvrir lors de cette 7^{ème} édition de la FIAAC (Foire Internationale d'Art Actuel dans les Chais) en Pouilly Fumé, qui aura lieu les 1^{er}, 2, 3 et 4 mai 2019 en continu, de 11h00 à 19h00. Pendant ces 4 jours exceptionnels, vous pourrez découvrir, au rythme de vos déambulations entre Loire sauvage et vignobles, un nouveau panorama de la peinture actuelle, exposé dans près de trois mille mètres carrés.

Un rendez-vous à ne manquer sous aucun prétexte ! Soyez les bienvenus !

Plus d'informations sur : www.fiaac.fr

et sur le site de notre artiste : <http://www.christinemaillard.com>



Flash-back sur **2018 qui fut l'année des records : un millésime précoce et singulier, qui aura défié la météo.** Après un hiver morose et pluvieux, le printemps débute sous la pluie et un nouveau cycle végétatif commence sans « emballement » contrairement à 2017 (débourement à la mi-avril seulement). À partir de cette date, les températures grimpent en flèche et la journée du 21 avril sera la plus chaude jamais observée pour un mois d'avril. Après un retour du froid fin avril, le gel de printemps est évité et la période critique est passée. La floraison a lieu tout début juin et confirme que 2018 sera un millésime précoce. À compter de mi-juin, un temps estival, prenant parfois des allures caniculaires, s'installe. L'été 2018 sera l'un des plus secs enregistrés depuis 1945, ce qui sera d'ailleurs le meilleur remède aux épisodes de mildiou. La véraison débute les derniers jours du mois de juillet sur les parcelles les plus précoces. La maturation progresse bien au fil de l'été (les réserves hydriques permettent de passer cette période de sécheresse sans difficulté). Les vendanges débutent le 14 septembre, la concentration en sucres augmentant rapidement sous l'effet des températures élevées. Nous réorganisons nos chantiers de récolte pour éviter les pics de chaleur de l'après-midi, en commençant les journées très tôt le matin, avant le lever du soleil, pour préserver l'énergie de notre équipe et la qualité de la récolte. **Le millésime 2018 a les caractéristiques d'un millésime solaire** (arômes de poire, mandarine, bouches souples oscillant entre douceur et fraîcheur).

Pour patienter jusqu'à sa mise en marché, nous sommes heureux de vous proposer notre dernière **Collection de Vins déclinée dans deux superbes millésimes** que sont « 2017 » pour nos cuvées Exquises (Gemme Océane & Gemme de Feu) et pour notre Cuvée Créative - La Rambarde et « 2018 » pour notre Cuvée Créative Les Binerelles (avec une mise précoce, faute de récolte en 2017 pour cause de gel), que vous pourrez déguster à l'occasion d'une prochaine visite au Domaine.

Nous avons le plaisir de vous convier à nos « **Rencontres Artistiques** » que nous préparons avec nos amis, Brigitte et Patrice, de la Galerie d'Art Garnier-Delaporte à Chavignol :

| **Fête du Printemps**, exposition autour des œuvres de notre artiste de la FIAAC 2019 **Christine MAILLARD**, du 1^{er} au 24 mai 2019) et de **Philippe BERTHOMMIER** (Exposition *Suite marocaine*, du 27 mai au 30 juin 2019),

| **Lumières d'Été**, exposition autour des œuvres de **Olivia ROLDE**, du 5 juillet au 1er septembre 2019,

| **Douceurs Automnales**, exposition autour des œuvres de **Catherine SEVERAC**, du 13 septembre au 11 novembre 2019,

| **Saison Hivernale**, exposition du **Collectif d'Artistes permanents de la galerie**, du 9 novembre 2019 au 31 janvier 2020.

Enfin, fidèles à notre **tradition de partage de nos bonnes adresses**, nous souhaitons donner un coup de projecteur au **Restaurant l'Anthocyane de Lannion, dans les Côtes d'Armor**, dont le travail de créativité et de constance dans la qualité vient d'être salué par le **Guide Michelin 2019, avec l'attribution d'une étoile**. Bravo à son Chef, Marc Briand, et à toute son équipe ! Si le hasard des vacances ou d'un grand week-end vous conduisent dans cette belle région de Bretagne, n'hésitez pas à vous arrêter à l'Anthocyane, pour un pur moment de plaisir et de gourmandise.

| Tél : 02 96 38 30 49
| Site internet : www.lanthocyane.com

Dans l'attente de satisfaire votre commande, ou du plaisir de votre visite, qu'elle soit virtuelle - sur le net - ou bien réelle - en nos terres de Pouilly - croyez,
Chers Amis du Vin, à l'assurance de notre passion.

Vos Vignerons

