

n°6



La Gazette

Janvier 2009

❖ ROLLAND COLLECTION ❖

Depuis 2006



❖ L'AN 9 ❖

Au gui l'an 9 !

Nous vous souhaitons d'être particulièrement chanceux « to have got 9 lives », de vivre sur un petit nuage « on cloud 9 » cette année en 9, symbole d'Universalité totale, de renouveau, de plénitude, dans notre système aux 9 planètes, sous la guidance des 9 muses des arts et des sciences, pour mettre au monde en toute sérénité, dans 9 mois, un millésime porte-bonheur, éternel (9 en Chine), brillant et propre comme un sou 9, généreux comme « 9 de cœur », harmonieux comme la symphonie n° 9. Preuve par 9 assurée !

Vive l'an neuf !

« Nous jugeons nos succès d'après ce que nous avons dû sacrifier pour les obtenir ».
(Méditation du Dalai Lama)

Under the mistletoe in the year 9 !

We wish you "to have 9 lives", to live "on cloud 9" for this year in 9, symbol of global Universality, of renewal, of fullness, in our galaxy of 9 planets, under the guidance of the 9 Muses of the arts and sciences, to give birth in all serenity in 9 months of a vintage of lucky charm, eternal (9 in China), bright and "propre comme un sou 9", generous like "9 of hearts", graceful like the n° 9 Symphony.

"Preuve par 9 assured"!

Long live 2009 !

"We judge our successes by what we have to sacrifice to get them".

(Meditation from the Dalai Lama)

MEILLEURS VŒUX & BONNE ANNÉE

(BEST WISHES & HAPPY NEW YEAR)

Janvier 2009

2008
MILLESIME
Cousu main
CARNETS DE VENDANGES ET VINIFICATION 2008 A BORDEAUX
DU 7 OCTOBRE AU 5 DECEMBRE



Nos vendanges historiquement les plus tardives après turpitudes et turbulences pendant le cycle végétatif...!

Un millésime artisan - fait main - hecho a mano (six stagiaires argentins) - haute couture à Bon Pasteur comme à Fontenil avec les premières fermentations en barriques.

« Les mains, ces mains
Dessinent dans le soir
La forme d'un espoir
Qui ressemble à ton corps » ... le vin,
aurait pu chanter Gilbert Bécaud.

- Préparation et défouage des barriques.
- Création d'un escalier de fortune avec des palettes empilées pour monter la vendange entière à la baste dans les cuves bois à Fontenil. Pas de foulage, pas de pompage.
- Chaque matin, le moral des troupes est calé sur la météo journalière, glanée sur tous les sites.
- On enfle le tablier rouge et ensuite les mains manient les ciseaux, coupent, transportent le panier, la caquette, empoignent la pelle, le seau, la baste, s'activent à la table de tri, remplissent les barriques, ajoutent la neige carbonique, ça fume, c'est froid !
- Ces barriques, elles sont alignées pleines, recouvertes comme des pots de confiture, et après quelques jours de macération, le tonnelier les referme, maniant marteau, chasse, et tire-fond, ouf ! Il faut les retourner - c'est lourd ! - puis les rouler tous les jours, plusieurs fois - ça muscle ! - pour extraire la substantifique moelle.

Mais quelle sélection ! Il rentre 250 à 350 kg de raisins dans une barrique bordelaise de 225 l et 7000 à 8000 kg dans une cuve de 60 hl.

Ainsi on peut vendanger à la carte, presque du grain par grain, comme à Sauternes et ne prendre que le meilleur de chaque jour.

Les raisins du « Caillou » par exemple, parcelle la plus noble de Bon Pasteur (65 ares entre l'Evangile et Gazin) ont été cueillis entre le 7 et le 20 octobre et ont rempli trois barriques de Merlot et une barrique de Cabernet Franc.

Et puis, petite Camille (2 ans) goûte son premier jus de raisin au verre et vient à la vigne avec son petit panier, monte sur le tracteur d'Eric...

Enfin, le dernier jour 24 Octobre, il a gélé. La lumière du matin est exceptionnelle, le soleil est plus pâle mais sublime les couleurs d'automne : au jardin comme à la vigne, le jaune et le rouge grignotent le vert comme sur la palette d'un peintre... on pourrait rêver.

Mais on a les bouts de doigts gelés à la vigne comme à la table de tri. Bernard nous porte des seaux d'eau chaude pour se refaire une bonne sensibilité et retrouver la dextérité nécessaire... et vivement la chocolatine chaude de 10h !

Ce ne sont que gestes simples répétés et affinés au fil des années mais avec la même impatience que pour l'accouchement du dernier bébé : les mêmes questions et incertitudes sur la bonne santé, l'avenir de ce millésime qui pointe son jus et qui devra faire frémir des papilles pendant des décennies.

Tous les jus seront écoulés, les mares pressés et les vins en place au 5 décembre (historique !).

Mais Virgile disait déjà :

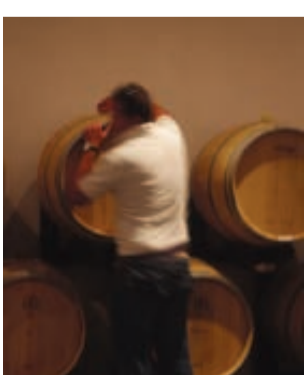
« Si l'on veut boire bon, il sied de vendanger le dernier ».

On n'aurait pas pu faire mieux et déjà on sait que le vin de 2008 - cousu main- avec grand respect du fruit et de la matière, est sublime, complexe avec des arômes explosifs de baies mûres, une très belle couleur rubis profond et un corps alliant puissance et fraîcheur dues à un très bon rapport sucre/acidité - l'équilibre idéal - mais en si petite quantité (encore un record... de rendement faible).

Alors, à vos marques, à vos verres en avril pour les premières dégustations...! du 29 Mars au 3 Avril au Château Le Bon Pasteur avec tous les vins de la Collection.




La Gazette
 ✦ ROLLAND COLLECTION ✦

Harvest notes and vinification of the 2008 Bordeaux vintage from 7th October to 5th December

*After some uneasy moments during the growing cycle, the harvest this year was historically the latest ever !
A hand-crafted vintage - hecho a mano (six trainees from Argentina) - even « haute-couture » - at Bon Pasteur and at Fontenil with our first barrel fermentations.*

*« These hands, these very hands
Outline in the evening light
The shape of hope
Which resembles your body », Gilbert Bécaud could have composed this song for wine.*

- Preparation and milling of barrels,
- At Fontenil, we made a makeshift staircase of stacked pallets to lift all the wooden tubs containing the grapes up and into the wood vats. No crushing and no pumping.
- Every morning, people's mood depends on the weather conditions of the day on each site.
- People put on their red apron and get started, their hands cutting the grapes, carrying baskets and trays, grabbing a shovel, a pail, the wooden harvest tubs, busying themselves at the sorting table, filling the barrels, adding dry ice, it's cold and gives off fumes !
- The filled barrels stand in a line, covered like pots of jam ; after a few days of maceration, the cooper closes them properly using a hammer, a hoop-setting tool and lag-bolts -phew ! Then they are laid down on their side - they're heavy! - and rolled every day, several times - develops one's muscles ! - to extract their true substance.

*But what a selection ! You can put 250 to 350 kilos of grapes in a 225 litre Bordeaux barrel and 7,000 to 8,000 kilos in a 60 hl vat.
In this way, we can pick the grapes « à la carte », practically berry by berry, like in Sauternes, and only pick the best each day.*

The grapes from the « Caillou » for instance, the finest plot at the Bon Pasteur (65 ares between L'Evangile and Gazin) were picked between October 7 and 20 and filled three barrels of Merlot and one barrel of Cabernet Franc.

And then, little Camille (2 years old) tastes grape juice for the very first time, served in a glass, and for the first time too she comes to pick grapes in the vines with her little basket, climbs on to Eric's tractor...

Finally on the last day, October 24, it froze. The morning light was wonderful, a pale sun that nevertheless glorifies the colours of autumn: in the garden and in the vines, yellow and reds increasingly encroach on the greens, like an artist's palette - an invitation to day dreaming.

But our fingertips stick to the vines and to the sorting table with the frost. Bernard brings pails of hot water to thaw out the numbness from our hands and restore their capacity to work - so looking forward to the 10 am break and a warm chocolate croissant!

All the simple gestures repeated and bettered over the years but still the same impatience just like delivering a newborn baby: the same questions and uncertainties as to the health, the future of this new vintage just about to produce its first juice and which must make our taste buds quiver with delight for decades.

All the juices were drained out, the marc pressed and wines ready by December 5 (historic !)

But as Virgil said:

« If you wish to drink a good wine, be the last to gather the vintage ».

We could not have done better and we can already say that our - hand made - 2008 vintage is sublime, chewy and full of fruit, with complex aromas of ripe berries, a deep ruby red and a full body combining power and freshness due to an excellent sugar/acidity ratio - an ideal balance - but all this in minute amounts (another record broken: very low yields).

So ! Get set for the first tasting sessions! From March 29th to April 3rd at Château Le Bon Pasteur, come and taste all the wines from the Collection.

MARIFLOR

ARGENTINA

MARIFLOR est un LIEU, un VIN et un CONCEPT qui s'est matérialisé grâce aux deux décades d'enchantement et d'immersion en Argentine, de Michel et Dany Rolland. Après les premiers pas à Cafayate, dans le nord-est du pays, dont il résulte le partnership avec la Famille Echart, à Yacochuya, et les dix années suivantes, une poignée de consultants oenologiques en Argentine, menèrent au projet "Clos de los Siete", au sud de Mendoza, dont Mariflor est une des parcelles - site tout proche du petit vignoble de vieux Malbec de "Val de Flores" dont Michel connaissait déjà le potentiel.

CLOS DE LOS SIETE : Ce campo est une propriété qui s'étend sur 850 hectares, au coeur de l'immense plaine de Vista Flores, dans la Vallée de Uco, aux pieds de la fabuleuse et imposante Cordillère des Andes.

A l'initiative de Michel et grâce aux investissements d'un groupe d'amis aventureux, tous propriétaires à Bordeaux, le domaine est une entité de gestion collective, divisée en vignobles à caractère individuel ; chacun contribuant à l'élaboration du vin-phare "Clos de los Siete", et chacun produisant également, de façon indépendante, son propre vin, sous son propre nom, dans sa propre bodega, à la manière d'un château bordelais. Michel consulte pour chacun des partenaires et, dans chaque millésime, assemble une base de malbec issue des raisins des différentes structures, dans des proportions variant chaque année.

Les premières vignes du Campo furent plantées en 1999 et le premier "Clos de los Siete" fut produit en 2002.



Une Aventure, un Challenge et un Projet unique, qui fête ses 10 ANS en cette année 2009, avec 7 millésimes de Clos des Sept au compteur... appréciés par leur qualité absolue et le volume de bouteilles produites qui en font "the finer red wine value in Argentina" (J.Miller -Wine Advocate- 31/12/2008)

MARIFLOR. Dans ces lieux à suffixe "flor, ou flores" (fleur pour nous) Marie, comme le prénom d'une des filles de Michel et Dany était le préfixe prédestiné.

Ils s'occupent donc personnellement du vignoble de Mariflor, situé sur la bordure la plus haute du campo, la plus proche des Andes, à 1000 mètres d'altitude, couvrant 100 hectares dont 60 sont déjà plantés de Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot et Sauvignon Blanc et dont la production des cépages rouges contribue au "Clos de los Siete". Les 4 hectares restants sont plantés de Pinot Noir depuis 2002 - c'est l'unique parcelle avec cet encépagement sur l'ensemble du domaine.

Les sols sont composés de sable et d'argile superposés à une épaisse couche de cailloux provenant de la Cordillère et sont principalement orientés vers l'est. L'eau utilisée pour l'irrigation (extrêmement maîtrisée) est issue des nappes millénaires générées par les Andes - elle a la minéralité et la pureté des sources les plus appréciées au monde.

La nature ici est protectrice, l'air pur, les paysages qui font aussi partie avec les hommes du vrai Terroir, y sont à couper le souffle. Même les oliviers, grands compagnons méditerranéens de la vigne, trouvent là leur épanouissement en dessinant les allées et les bords des rios, et en produisant des fruits pour une huile d'olive confidentielle... Comment résister à tant d'attraits ! Ainsi, le premier " MARIFLOR PINOT NOIR" fut produit en 2005.

De nouveaux vins, expressions d'autres cépages pourraient voir le jour prochainement à Mariflor... Chut, c'est encore un secret !

Partagez la passion et suivez l'aventure avec nous tous !

VOYAGE

A TRAVERS LES

CEPAGES

MARIFLOR

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Mariflor is a Place, a Wine and a Concept that has materialized through Michel and Dany's two decade enchantment with, and immersion in, the country of Argentina. The first set foot in Cafayate in 1988 resulted in a close partnership with Etchart Family in YACUCHUYA estate, and over the following years, a handful of consultations led to the "Clos de los Siete" venture in southern Mendoza, of which they personally direct Mariflor, close to the small vineyard of old Malbec vines "Val de Flores" with a potential already understood by Michel.

CLOS DE LOS SIETE

The Campo of "Clos de los Siete" is a property stretching across 2100 acres on the immense plain of Vista Flores in the Valle de Uco, on the fringe of the Andes. An enterprise among a close group of Bordelais friends, the estate is a collaborative effort divided into individually owned vineyards properties, each of which contributes to a flagship wine, Clos de los Siete, and each of which produces an independently owned and named wine, much in the manner of a Bordeaux château. Michel consults for each of these collaborators, in each vintage assembling a Malbec based blend from varying proportions of grapes from the individual holdings. The first vines were planted in 1999 and the first Clos de los Siete produced in the 2002 vintage.

A unique adventure, 10 years old in 2009, with 7 vintages of Clos de los Siete enjoyed for their absolute quality and the quantity of bottles which makes it "the finer red wine value in Argentina" (J. Miller - Wine Advocate - 12/31/2008)

MARIFLOR

For these places names with a suffix « flor or flores » ("flower" for us) Marie, like Michel and Dany's daughter first-name, was the pre-ordained prefix.

Michel and Dany are personally in charge of the Mariflor portion of the estate, which lies along the western edge at its highest elevation (3300 feet), nearest the Andes.

The MARIFLOR vineyards cover 247 acres, of which 148 acres are so far planted to Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot and Sauvignon Blanc, with the yield from the red vines contributed to "Clos de los Siete".

The remaining 10 acres are in PINOT NOIR planted in 2002, the only instance of this variety on the entire tract. Soils are a mixture of sand and clay overlying a deep carpet of pebbles, with an aspect facing predominantly east. Water is used for irrigation (extremely controlled) and issued from the ancient groundwater generated by the Andes - this water is one of the most mineral and pure sources around the world.

There, nature is protective, air is pure, landscapes and people from this true Terroir are wined. Even the olive trees, old Mediterranean companions of the vine find full bloom drawing driveways and riverbanks, and produce fruits for a confidential olive oil... How can we resist to so much charms.

The first Mariflor Pinot Noir was produced in the 2005 vintage.

New wines, other varieties, still under cover, are soon to come from MARIFLOR... Hush ! it is still a secret.

Share the passion and follow the adventure with all of us...

Fruit de l'espace et du temps, produit de la mythologie à l'œnologie, le vin est le compagnon de route des civilisations.

La première vigne naquit du corps d'Ampelos, tué à la chasse. Son camarade Dionysos (fils de Zeus) la planta dans l'os d'un oiseau ; puis, lorsque ce dernier fut trop petit, il la planta dans l'os d'un lion, puis dans celui d'un âne pour pouvoir l'emporter. On expliquait ainsi, dans l'Antiquité, l'origine de la vigne et les effets du vin !...

Parlons donc de la plante d'Ampelos à l'origine des vins de la Rolland Collection : ces cépages, qui expriment dans chaque vin leurs spécificités et les caractéristiques du terroir (sol/climat/culture) dans lequel ils grandissent et s'épanouissent pendant des décennies.



Déjà, à l'époque romaine, le nombre de cépages était important et Virgile écrivait dans « Les Géorgiques » : « Celui qui voudrait connaître les infinies variétés de vignes ferait aussi bien de compter les flots de la mer ou les grains de sable du désert ».

L'agronome français Olivier de Serres (XVI^e siècle) confirme sa primauté : « Le génie du vin repose dans le cépage ».

Sans oublier, comme l'a dit Léonard Humbrecht :

« Le cépage est le prénom, le terroir est le nom de famille ». Et la grande Colette, qui aimait les bons vins, mettait en exergue le lien entre la terre et le végétal : « Seule la vigne, dans le règne végétal, est à même de nous donner une idée de la saveur de la terre... ne met-elle pas ainsi en relief l'action propre du sol sur des caractères variés à l'infini des vins qu'il produit ».

LE MERLOT

Comme le merle recherche ses baies avec empressement, on lui a donné le nom de cet oiseau : Merlot, en patois « petit merle » (Petit Lafite 1868).

Il s'exprime particulièrement bien sur la rive droite de Bordeaux, il est majoritaire et roi à Pomerol mais aussi à St Emilion, Lalande de Pomerol ou Fronsac.

Le Merlot c'est la cerise, la truffe et la violette - la délicatesse et le moelleux... Chez nous dans Le Bon Pasteur, Rolland Maillet et Bertineau St Vincent, il est assemblé à 75 / 85 % avec la production de très vieux pieds de Cabernet Franc, 15 à 25 %, suivant le millésime.

LE CABERNET FRANC

ou Bouchet à Bordeaux dont il est originaire. Le Cabernet Franc se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes épicés, sa bonne structure et son aptitude au vieillissement. Allié au Merlot, il apporte ses fins tannins avec un beau potentiel d'évolution, au Cabernet Sauvignon il offre de la rondeur et des notes fruitées. C'est le cacao, la fraise, la force tranquille, l'élégance...

LE CABERNET SAUVIGNON

ou Petite Vidure, de vigne dure, Bidure ou Biturica. (Plant des Bituriges vivisques qui habitaient à l'embouchure de la Garonne à la fin du règne d'Auguste).

A Bordeaux, quelques pieds seulement vivent à Fontenil (5% de l'encépagement) où il donne sa touche les années de bonne maturité pour sublimer les 90% de Merlot.

Le Cabernet Sauvignon, c'est le cassis, fleur et fruit, c'est la chair croquante, le chocolat noir...

Il est le cépage le plus répandu au monde et paradoxalement le moins présent dans les vins de la Rolland Collection dont l'origine privilégie les cépages plus indigènes ou adaptés au terroir et à l'histoire.

Les sols pauvres et secs lui conviennent particulièrement et il entre dans le blend « à la bordelaise » avec le Merlot dans Remhoogte et Bonne Nouvelle en Afrique du Sud.

PINOTAGE

Ce qui nous amène au Pinotage : seul cépage d'origine sud-africaine, croisement entre le Pinot Noir « noble » et l'Hermitage « bourgeois » (synonyme de Cinsaut au Cap) effectué en 1925 par Abraham Perold (chercheur à l'Université de Stellenbosch). Nous avons quelques parcelles de très beaux pieds de Pinotage : old bush vine (en gobelet) dont la production bien maîtrisée, à maturité et avec une vinification adaptée, permet de sélectionner dans les assemblages de Remhoogte et Bonne Nouvelle pour respecter l'identité des vins de ce pays.

Il apporte ce parfum de venaison, avec des notes empyreumatiques, charme et originalité, évoluant très bien au vieillissement vers des arômes de fruits secs et épices fines (cf. 2002, premier millésime).

TEMPRANILLO

Après cette parenthèse plus exotique, revenons aux traditions du vieux monde avec le bel hidalgo qu'est le Tempranillo.

A Toro, on l'appelle « Tinta de Toro » et il donne sa couleur soutenue et sa puissance tranquille qui assurent charme et longévité aux millésimes de Campo Eliseo.

MALBEC

Le Malbec ou Côt : originaire de Cahors où il fut appelé Auxerrois car, sur ordre du Roi, la ville devait envoyer des boutures à Auxerre en Bourgogne. A Bordeaux, quand le Côt a été introduit, on l'appelait « Etranger », puis il prit le nom de ses propagateurs comme Malbeck ou Pressac.

Il a vu son avenir renaître dans les sols argentins où il s'exprime particulièrement bien le long de la Cordillère des Andes. Il apporte sa complexité, sa puissance et sa sensualité avec des arômes profonds de fruits noirs et d'épices aux vins de Yacochuya (Vallée Calchaqui au Nord de l'Argentine) aussi bien qu'à Val de Flores (Vallée de Uco, Sud de Mendoza) au travers de très vieux ceps peu productifs et une nature généreuse et protectrice qui permet une culture organique - c'est le cas pour le vignoble de Val de Flores qui va entrer dans son année de certification officielle.

PINOT NOIR

Pour terminer le tour du monde des cépages, restons en Argentine où nous sommes fiers des premières productions de Pinot Noir à Mariflor (partie du Campo de Clos los Siete) Article page 4.

« Le Pinot noir, ce sang bleu de la généalogie bachique ». (Gérard Oberlé)
Le jus du Pinot, malgré ses grappes compactes d'un noir violacé est incolore : c'est pourquoi, vinifié spécialement, ce même jus donne le champagne.




La Gazette
 ❖ ROLLAND COLLECTION ❖


Comme l'a dit A. Tchelistcheff :

« Le Chardonnay est un vin rouge déguisé en blanc. Le Pinot Noir est un vin blanc déguisé en rouge. »

Beaux titres de gloire, pour ce cépage de noble race, que d'enfanter à la fois les Grands Crus de Bourgogne et de Champagne.

Aussi, quel challenge pour nous, bordelais, d'essayer d'appriivoiser ce prince bourguignon racé et sensible !

C'est en 2002, que furent plantés 4 ha de vignes de Pinot Noir dans cette parcelle mélange de sable, d'argile et de pierres... à plus de 1000 m d'altitude - aux pieds de la Cordillère des Andes.

Bénéficiant des mêmes soins et de la même technologie que Val de Flores, les raisins sont vinifiés pour l'instant à la bodega Monteviejo, sans pompage, utilisant gravité en cuve ou fermentés en barriques neuves où les vins vieillissent sur lies 12 à 14 mois.

La production est très faible, de 10 000 à 12 000 bouteilles, suivant l'effet millésime et les vignes sont jeunes avec des rendements très maîtrisés.

Le Pinot, c'est l'élégance et la soie derrière un nez de framboises bien mûres et baies sauvages...

Ainsi, grâce à ces variétés de cépages, grâce à la diversité des sols, des climats et des paysages, toute une palette de senteurs et de saveurs s'expriment dans les vins de la collection Rolland.



A TOUR OF GRAPE VARIETIES

The fruit of space and time, the result of myth and oenology, wine has been the faithful companion of all civilisations.

The first grapevine grew from the body of Ampelos, slain by a bull when he was hunting. His friend Dionysos (son of Zeus) planted the vine in the bone of a bird but, as the bone was too small, he planted it in the bone of a lion, then of a donkey so he could take it away with him. This is how the origin of wine and its effects was explained in ancient times!

So, lets talk about this plant born of Ampelos and that produced the Rolland Collection wines : these grape varieties that express their special features and the characteristics of their soil, the terroir (soil/climate/cultivation) in which they grow and develop for decades.

In Roman times there were already a great number of grape varieties and Virgil wrote in the « Georgics » : « Whoever wants to know the infinite varieties of the vines let him choose to learn likewise by counting how many waves come shoreward or how many grains of sand come from the desert ».

The 16th century French agronomist Olivier de Serres confirms its utmost importance: « The greatness of wine lies in the choice of the grape variety ».

Without forgetting, as Leonard Humbrecht said: «The grape variety is the Christian name, the terroir the surname ».

And the great Colette, who loved good wine, placed emphasis on the link between earth and plant : « In the plant kingdom, only the vines can give us an inkling of the taste of the soil; does it not thus reveal the action of the soil on the infinite variety of wines it produces ».

MERLOT:

As the blackbird (merle in French) seeks out these berries, it gave its name to this variety: merlot, in the local dialect, means a small blackbird (Petit Lafitte 1868).

It develops particularly well on the right banks of the river in the Bordeaux region ; it is the main variety in Pomerol but also in St Emilion, Lalande de Pomerol and Fronsac. Merlot has the taste of cherries, truffles, violets - delicate, soft and mellow. At Le Bon Pasteur, Rolland Maillet and Bertineau St Vincent, 75 / 85 % of Merlot are blended with 15 to 25 %, depending on the vintage, of Cabernet Franc from very old vines.

CABERNET FRANC or Bouchet as it is known in Bordeaux where it originally comes from. It offers tastes of cocoa and strawberries; it is both powerful and elegant ...

CABERNET SAUVIGNON or Petite Vidure, which means a hard (dur) vine, Bidure or Biturica, (planted originally by the Bituriges vivisques, a Celtic group who used to live around the Garonne estuary under the reign of Augustus).

In Bordeaux, only a few plants (5% of the total) are grown at Fontenil but when they reach full maturity they beautifully enhance the 90% of Merlot.

Cabernet Sauvignon: the taste of blackcurrants, flower and fruit, crispness, dark chocolate.

The most widespread variety in the world but, paradoxically, it is the least present in the Rolland Collection wines for which we prefer the more indigenous varieties or those best adapted to the soil or tradition.

It is best suited to dry, poor soils and it is part of the « Bordeaux » blend, along with Merlot, in Remhoogte and Bonne Nouvelle in South Africa.

This brings us to PINOTAGE, the only variety from South Africa, a cross between "noble" Pinot Noir and "bourgeois" Hermitage (synonym for Cinsaut in CapeTown) created by Abraham Perold in 1925 (a researcher at Stellenbosch University). We have a few plots of fine pinotage vines. To preserve the identity of this country's wines, particular attention is given to the production of these old goblet-pruned bush vines that are harvested at full maturity and vinified with methods adapted to their characteristics to be part of the Remhoogte and Bonne Nouvelle blends.

Pinotage brings aromas of venison with empyreumatic notes, charm and originality, that develop nicely with ageing turning into fine spicy and dried fruit aromas (cf. 2002, the first vintage).

After this rather exotic detour, let us return to old world vines and to that handsome hidalgo, the TEMPRANILLO. In Toro, it is called « Tinta de Toro » and it provides a deep colour and a quiet strength, as well as appeal and long-ageing, to the Campo Eliseo vintages.

MALBEC or Côt: originally from Cahors where it was also called Auxerrois because the city, obeying the King's order, used to send cuttings to Auxerre in Burgundy. When the Côt vines were first introduced in the Bordeaux area, people called it « Etranger » to begin with but later it was given the names of those who disseminated it like Malbeck or Pressac.

It was given a fresh start in Argentinian soils where it develops particularly well on the slopes of the Andes. With its intense aromas of black fruit and spices it provides complexity, power and sensuality to the wines of the Yacochuya (in the Calchaqui valley in the north of Argentina) and Val de Flores (the Uco valley, South of Mendoza) estates. Because the vines here are all very old and low - yielding and the natural environment rich and protective, it is possible to make organic wines - like the Val de Flores vineyard which should obtain its official organic certification this year.

To wind up this world tour of grape varieties, let's stay in Argentina where we are very proud of our first production of PINOT NOIR at Mariflor (part of Campo de los Siete).

« Pinot noir is the blue blood member of Bacchus's family tree » (Gérard Oberlé) Despite its compact dark purple grapes, Pinot juice is colourless; this explains that, once vinified with a specific method, this same juice is used to make Champagne.

As A. Tchelistcheff said :

« Chardonnay is a red wine disguised as a white. Pinot Noir is a white wine disguised as a red. » What better claim to fame for this most aristocratic variety than to sire the greatest wines of Burgundy and Champagne.

And what a challenge for us natives of Bordeaux to attempt to tame this noble and sensitive Burgundy prince !

Four hectares of Pinot Noir were planted in 2002 on this sandy, stony and clayey plot of land at the foot of the Andes at an altitude of 1,000 metres.

Receiving the same care and technology as Val de flores, the grapes are currently vinified at the Monteviejo winery, with no pumping but just gravity drainage in vats or fermented in new barrels in which the wine is left to age on the lees for 12 to 14 months.

Only 10,000 to 12,000 bottles a year are produced depending on the vintage; the vines are young with well controlled yields.

Pinot epitomizes silky elegance with a nose of ripe raspberries and wild berries.

This vast range of grape varieties, soils, climates and landscapes offers a full gamut of aromas and flavours to the Rolland Collection.

Les News

❧ LA CAISSE "VERTICALE" ❧

Sur quatre de nos propriétés (Ch. Le Bon Pasteur, Ch. Bertineau St-Vincent, Ch. Rolland Maillet et Ch. Fontenil), nous vous proposons désormais une expérience surprenante : un coffret composé d'une verticale de 6 millésimes.

L'occasion de découvrir, redécouvrir, comparer certains millésimes, dans les années 2000 ou même les années 90.

Un cadeau original destiné aussi bien aux amateurs débutants qu'aux confirmés. N'hésitez pas à nous contacter !



THE "VERTICAL" CASKET BOX

From now on, in four of our wineries (Château Le Bon Pasteur, Château Bertineau St Vincent, Château Rolland Maillet and Château Fontenil), we propose an amazing experience: a wooden wine bottle casket box of a 6-vintages vertical.

It's the occasion to discover, rediscover and compare some vintages, either in the 2000s or in the 90ies.

An original gift for novice enthusiasts as well as connoisseurs. Feel free to contact us!



ROLLAND COLLECTION DANS LE MONDE

The Rolland Collection est maintenant présente dans 32 pays. Grâce à votre confiance, elle élargit ses horizons. Que 2009 lui donne l'opportunité de découvrir de nouveaux pays, et de continuer à venir visiter ces destinations du monde entier.

THE ROLLAND COLLECTION ALL AROUND THE WORLD

The Rolland Collection is now present in 32 countries. You trust upon us and thanks to you we can expand our views. Let 2009 bring to the Rolland Collection the opportunity to discover new countries going on visiting these destinations of the whole world.

WWW.ROLLANDCOLLECTION.COM

ROLLAND COLLECTION : 10 CHEMIN DE MAILLET - 33500 POMEROL - TÉL : +33 (0) 5 57 51 52 43 - FAX : +33 (0) 5 57 51 52 93 - E-MAIL : CONTACT@ROLLANDCOLLECTION.COM

2009 ANNEE DU BUFFLE

Le Nouvel An chinois, appelé aussi fête du printemps, se déroule sur 15 jours. Le calendrier chinois est un calendrier luni-solaire, la date varie d'une année sur l'autre, mais tombe toujours entre le 21 janvier et le 20 février, le premier jour d'une nouvelle Lune. Par convention, l'alignement astronomique qui signale la nouvelle Lune est déterminé à l'observatoire de la Montagne Pourpre à Nankin. Cette fête est un moment dont on profite en prenant des vacances, en se réunissant en famille et entre amis. L'origine de cet

événement remonte à plusieurs milliers d'années, au long desquelles se sont tissées des légendes riches en couleurs et en traditions. Les célébrations, coutumes et tabous de la fête de printemps varient dans les détails selon les régions ou les époques. La pratique générale veut qu'on s'efforce de repartir sur un nouveau pied après s'être débarrassé des mauvaises influences de l'an passé, accompagné de signes de bon augure. 2009 année du buffle, il représente le calme, la ténacité, la détermination et la dureté à la peine. Signe de terre, ce sera une année favorable à l'agriculture. Il n'y aura ni grêle, ni sécheresse, ni humidité, ni invasion de sauterelles. Le paysan peut dormir tranquille.



2009, OX YEAR

The Chinese New Year, or Spring Festival, takes place for 15 days. The Chinese calendar is a lunisolar one. The Chinese New Year falls on different dates each year but always a date between January 21 and February 20, on the first day of the New Moon. Traditionally, the astronomical alignment which announces the New moon is determined at the Purple Mountain Observatory in Nanjing.

This festival is a period reserved for holidays and people usually visit their near and dear ones. The beginning of this event started thousand years ago and plenty of colourful legends and traditions were established all along this time.

Celebrations, customs and taboos of the Spring Festival are not exactly the same following to areas and periods.

A well respected tradition consider to evict bad and evil spirits of misfortune of the past year that may compromise the good luck and fortune of the new year thanks to a list of beliefs.

2009 is the Year of the Ox ; people born in this year are calm, stubborn, hardworking and when have set their mind on something it is hard for them to be convinced otherwise.

This Ox is an earth sign. It will be a prosperous year for agriculture. There won't be any hail, drought, dampness, nor grasshoppers invasion. The farmer can sleep peacefully.

Agenda

FÉVRIER

www.rollandcollection.com s'enrichit d'une rubrique vidéo.

29 MARS AU 3 AVRIL
Primeurs au Château Le Bon Pasteur

21 AU 25 JUIN
Vinexpo Bordeaux