

LE TAN DINH

Le restaurant le plus VIETNAMien de Paris

Il est la propriété des frères Robert et Freddy VIFIAN depuis 1978. Nés à Saïgon dans l'immédiat après guerre, ils ont été élevés à la fois dans la tradition vietnamienne et la culture française.

Mais le Tan Dinh ne se contente pas de proposer une cuisine subtile et savamment épicée, la cave, constituée par Robert depuis le début des années 70, est l'une des plus belles de la capitale. Initié par son grand-père dès son plus jeune âge, notre ami Robert a goûté, avec assiduité et passion, 40 années durant, des plus mythiques vins de Bordeaux aux plus modernes vins du Nouveau Monde - pour l'avoir vu à l'oeuvre, c'est un stakhanoviste de la dégustation, sensible et passionné, et le cuisinier qui connaît le mieux le vin.

Robert dit que le délice s'est produit dans sa tête quand, en 1968, il a lu la phrase de Cumonsky : "Si la cuisine asiatique s'alliait au vin, elle serait la première du monde". Il a rebondi sur cette citation, en renouvelant les expérimentations à l'infini pour arriver à une cuisine épurée au maximum, limitant les ingrédients, pour associer mets et vins.

Le plat phare de la maison est le "tan dinh" : du filet de boeuf émincé, mariné dans une sauce au citron, aux épices et au miel, le tout grillé très rapidement - un plat simple mais extraordinairement goûteux, qui semble avoir été conçu pour le vin rouge!

Nous partageons beaucoup de valeurs avec Robert, et son amour pour les vins suaves et soyeux exprimant un fruit intense l'a rapproché de nous... c'est un aficionado inconditionnel des pomerols, un élégant épiqueur au coeur grand comme un latin, un grand amateur d'art.

Bravo et merci Robert!

Le TAN DINH - 60 Rue de Verneuil, 75007 PARIS - +33 (0)1 45 44 04 84

"The Tan Dinh". The most Vietnamese restaurant in Paris:

The restaurant has been owned by the two brothers Robert and Freddy Vifian since 1978. Born in Saigon just after the war, they were brought up surrounded by both the traditions of Vietnam and French culture.

However, Tan Dinh does more than offer a subtle and expertly spiced cuisine; the cellar, which has been built up by Robert since the early seventies, is one of the best in the city. Introduced to wine at a tender age by his grandfather, for the past forty years our friend Robert has been tasting, with great care and passion, wines ranging from the most legendary of Bordeaux to the most modern of the New World - to see him tasting is to see a Stakhanovist at work, sensitive and dedicated, there is no chef with a better knowledge of wines.

Robert says that he became converted in 1968, when he read the following quotation from Cumonsky: "If Asian cuisine could be combined with wine, it would be the best in the world". Inspired by this remark, Robert embarked on a long voyage of culinary experimentation in order to find a pure uncluttered style, with fewer ingredients, with which wines could be successfully combined.

The restaurant's signature dish is "Tan Dinh": sliced fillet of beef is marinated in a lemon sauce, with honey and spices; this is then quickly grilled - producing a simple but extraordinarily delicious dish, which seems to have been created for red wine!

We share many of Robert's values, and his love for silky smooth wines expressing intense fruit make him very dear to us... his love for Pomerol is unconditional, he is an elegant epicurean with a big heart, and a great lover of art. Bravo and thank you Robert!



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

Août 2008

Les News

LA FAMILLE RC S'AGRANDIT

Un petit Corse côté vignes

Thierry Haberer, n'est pas vraiment inconnu de la famille Rolland. Il commence en 1999 à aider aux vignobles du Château Fontenil, il est alors étudiant en Biologie. Un papa œnologue, et sa rencontre avec Michel Rolland, l'amène sur les banes de la faculté d'œnologie de Bordeaux, dont il sera diplômé en 2004. Il décide alors de faire ses armes à l'étranger. D'abord stagiaire dans de grandes wineries américaines, Harlan Estate et Newton Vineyard (Napa Valley), il décide de se lancer en tant qu'œnologue indépendant. La propriété L'Ormarin en Afrique du Sud est la première à croire en lui, il y élabore d'ailleurs tous les rouges depuis le millésime 2005. Alternant hémisphère sud et hémisphère nord, il vinifiera aussi le millésime 2005 au Château Fontenil (Fronsac-France), 2006 à Katarina (Bulgarie), 2007 Rudd (Napa Valley). Et 2008?

Pour ce nouveau millésime l'équipe Rolland Collection s'enrichit de sang neuf : fort de son expérience à l'étranger, sa passion, sa créativité, et sa jeunesse, Thierry vient dynamiser la partie production de notre collection. Bienvenue chez nous Thierry!

UN NOUVEL OENOLOGUE

Félicitations à Benoît Prevost! Depuis 20 ans, Benoît est notre directeur technique sur les vignobles français. D'une grosse expérience de terrain, il s'enrichit des théories de la Faculté d'œnologie de Bordeaux dont il est fraîchement diplômé, promo 2008. BRAVO BENOIT!

A new oenologist. Congratulations to Benoît Prevost! Benoît has been our technical director for French vineyards for twenty years; very experienced in the field, he has further developed his expertise with studies at the Oenology Faculty of Bordeaux, from which he graduated in 2008. BRAVO BENOIT!



A little Corsican through the vineyards

Thierry Haberer has been known by the Rolland family for some time. In 1999, when he was a biology student, he began helping in the vineyards at Château Fontenil. An oenologist father and his meeting with Michel Rolland led him to the Oenology Faculty in Bordeaux, from which he graduated in 2004. He then decided to gain experience abroad. He started as a trainee at two large American wineries, Harlan Estate and Newton Vineyard (Napa Valley). He then launched his career as an independent oenologist. L'Ormarin Vineyard in South Africa was the first to have faith in him, where he has been responsible for the red wines since 2005. Alternating between the northern and southern hemispheres, he also advised Château Fontenil (Fronsac-France) in 2005, Katarina (Bulgaria) in 2006, and Rudd (Napa-valley) in 2007. His plans for 2008?

This year some new blood is being introduced to the Rolland Collection team; armed with his experience abroad, his commitment, his creativity and his youth, Thierry is injecting extra energy into the production section of our collection.

We welcome you, Thierry...

CRÉATION : MARIE-ROLAND, GRAPHISTE@WANADOO.FR / IMPRESSION : JACQUES BEAUFILS - PAPIER CYCLES 100% RECYCLÉ - L'ARBUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

n°5

La Gazette

Août 2008

ROLLAND COLLECTION

Depuis 2006

2008
ANNÉE OLYMPIQUE



LES FUWAS

Les Fuwas sont les mascottes officielles pour les Jeux Olympiques de Pékin 2008, dont les couleurs et l'inspiration trouvent leurs origines dans les cinq anneaux olympiques, dans les immenses montagnes, terres, fleuves, lacs et mers de la Chine ainsi que dans les images préférées des animaux aimables. Ces mascottes sont porteuses d'un message d'amitié, de paix ainsi que des meilleurs souhaits de la Chine aux enfants de par le monde.

Conçues pour exprimer les qualités aimables de cinq petits copains qui forment un cercle d'amis intimes, les cinq mascottes symbolisent également les caractéristiques naturelles de quatre des animaux les plus populaires en Chine : le poisson, le panda, l'antilope tibétaine, l'hirondelle et la Flamme olympique.

Chacune de ces mascottes a un nom composé de deux syllabes rythmées - une façon traditionnelle de manifester l'affection aux enfants en Chine. Beibei est le Poisson, Jingjing est le Panda, Huanhuan est la Flamme olympique, Yingying l'Antilope tibétaine, et Nini l'Hirondelle.

Lorsque vous mettez ces noms ensemble : Bei Jing Huan Ying Nin, ils veulent dire «Bienvenue à Beijing», présentant ainsi une chaleureuse invitation qui reflète la mission même des cinq mascottes en tant que jeunes ambassadeurs pour les Jeux Olympiques.

The Fuwas are the official mascots of the Beijing 2008 Olympic Games. Their colours and design are inspired by a combination of the five Olympic rings, China's great mountains, landscapes, rivers, lakes and seas, and traditional representations of friendly animals. The mascots carry a message of friendship and peace, and send good wishes from China to children all over the world.

The five little friends form a close circle and each has a different friendly personality. They also symbolize the natural characteristics of four of China's favourite animals: the fish, the panda, the Tibetan antelope and the swallow; the fifth represents the Olympic Flame.

The mascots' names consist of two repeated syllables - a traditional Chinese way of showing affection for children. There is Beibei the Fish, Jingjing the Panda, Huanhuan the Olympic Flame, Yingying the Tibetan Antelope, and Nini the Swallow.

Putting these names together gives, "Bei Jing Huan Ying Nin", which means, "Welcome to Beijing". This friendly invitation reflects the five mascots' mission as the young ambassadors of the Olympic Games.


BONS JEUX OLYMPIQUES

(ENJOY THE GAMES!)

Août 2008

LES 90 ANS DE
Geneviève Rolland
 DOYENNE DE LA FAMILLE, NOTRE MAMAN, GRAND-MÈRE, ARRIÈRE GRAND-MÈRE.
Mother, grandmother and great grandmother - our most senior family member.



Notre pétulante nonagénaire est née à POMEROL, en ce mois de Juin 1918, comme une jolie fleur de vigne, à un moment où tout n'était que bouleversements: de la misère de nos « Poilus », aux exploits de « La Grosse Bertha » qui avait lancé ses obus sur Paris dont Ste Geneviève est la patronne. Cela pouvait présager « Une vie de Chien » - film de Charlie Chaplin, à l'affiche en ce printemps 18. Mais ce ne fut pas le cas, grâce à l'enthousiasme, la force et le courage dont elle a toujours fait preuve, et grâce au vin qui a été le meilleur des fortifiants.

De plus, quelques mois après, comme par miracle, le 11 Novembre mettait fin à cette longue et dure période. Mais si, dans la mémoire collective, la 1^{ère} guerre mondiale reste l'événement le plus tragique du début du XX^{ème} siècle, il en est un autre qui s'est avéré plus meurtrier : la grippe espagnole.

Geneviève a, fort heureusement, échappé à cette pandémie, mais elle fut fatale en 1918 à Guillaume Appolinaire qui, à 38 ans rejoignait Edmond Rostand emporté quelques jours plus tôt.

1918 fut une année où des génies sont nés, comme L. BERNSTEIN, A. SOLJENITSYNE, Maurice DRUON ou Nelson MENDELA ; d'autres sont partis, tels Claude DEBUSSY, Roland GARROS, E. SHIELE, Gustave KLIMT, laissant un héritage culturel pour tous les siècles futurs.

Depuis, ce fut 90 ans d'inventions, de découvertes technologiques, de révolution artistique et idéologique qui ont changé le monde : la télévision, l'automobile, le nucléaire, la conquête de l'espace, internet, la microchirurgie. Geneviève est née avant tout cela et vit notre époque avec une facilité déconcertante, comme l'a écrit Marie, sa petite-fille :

« Notre Grand-mère a vécu ce que JULES VERNES n'aurait pas imaginé ! Et en plus, elle nous comprend alors que plus d'un demi-siècle nous sépare. De nos couches à nos chagrins d'amour, elle n'a jamais perdu le fil de notre histoire. C'est la « Mamy-gâteau » que tous les enfants du monde souhaiteraient avoir et c'est la nôtre. On t'aime fort.

JOYEUX ANNIVERSAIRE ! »

Our exuberant ninety-year-old was born in POMEROL, in June of 1918, as pretty as the flowers blossoming on the vines, during a period of enormous upheaval: soldiers were fighting in the trenches and "Big Bertha" was launching shells into Paris (whose patron saint is Sainte Geneviève).

This might have led one to expect that Geneviève's future would be along the lines of "A Dog's Life" - Chaplin's film came out in the spring of 1918. However, this was not to be the case, due to the enthusiasm, strength and courage that she has always displayed, and the wonderfully fortifying effects of wine.

Moreover, as if by a miracle, the signing of the armistice on 11 November brought an end to this long and difficult period. While the First World War was to remain the most tragic event of the early twentieth century, another was to follow in which even more people would die: the Spanish Flu.

Geneviève very luckily escaped the pandemic, but the same could not be said for Guillaume Apollinaire who died in 1918 at the age of thirty-eight and Edmond Rostand who succumbed a few days before him.

1918 saw the birth of great figures such as Leonard Bernstein, Alexander Solzhenitsyn, Maurice Druon and Nelson Mandela, while the likes of Claude Debussy, Roland Garros, Egon Schiele and Gustave Klimt passed on, leaving a cultural heritage for future generations. Since then there have been ninety years of inventions, scientific discoveries and artistic and ideological revolutions that have changed the world: television, cars, nuclear technology, the conquest of space, microsurgery, the internet... Geneviève was born before all of these things existed and yet lives in modern times with astonishing ease, as Marie, her granddaughter, describes:

"Our grandmother has lived through events that Jules Verne could never have imagined! Despite this, and being separated by more than half a century, she manages to understand us. From our nappies to our love stories, she has never lost touch with what is happening in our lives. She's the perfect grandma, the kind that every child in the world dreams of having, and she is ours. We love you. HAPPY BIRTHDAY!"



1988-2008
 20 ANS APRES...EN ARGENTINE



C'est au début de 1988 que par un simple appel téléphonique d'Espagne, nous apprenions qu'une famille de Bodegueros Argentins souhaitait nous rencontrer, pour les aider dans l'élaboration de leurs vins qui ne plaisaient pas au marché nord-américain.

Ce fut, en Mars 88, notre premier voyage en Argentine, invités par les Frères ETCHART, sur l'idée de l'aîné Arnaldo - une vraie aventure nous attendait : d'une expédition exploratrice à une histoire d'amour indéfectible pour ce pays, ses climats, ses habitants au sang latin, ses vins dont on a vu grandir la qualité et la complexité comme on a vu grandir les enfants.

C'est à CAFAYATE, dans la Vallée Calchaquie, au sud de Salta, que nous découvrimus en 1988, la viti-viniculture du nord-ouest de l'Argentine. C'est à Cafayate, à SAN PEDRO DE YACUCHUYA, que nous avons fêté ces 20 années d'amitié, avec un accueil aussi chaleureux qu'il fut le premier jour, avec les mêmes « empanadas », l'incontournable « asado », la seule différence : les vins - 20 ans de progression dans la connaissance des terroirs, dans le domptage du Malbec et dans la compréhension de cette alchimie avec le climat, comme à « YACUCHUYA », à 2000m d'altitude, près du tropique, à « VAL DE FLORES », le petit jardin au sud de Mendoza, ou au « CLOS DE LOS SIETE », projet abouti avec ses quelques 800 hectares, au pied des Andes, où l'exploit fut d'entraîner à cohabiter des investisseurs français piqués au charme du pays.

Alors, pour fêter le 20^{ème} anniversaire, ils étaient tous là ces Vins, pour célébrer avec la famille Etchart (4 générations) et tous les Amis, d'hier et d'aujourd'hui, l'amitié, la convivialité, le partage et une certaine reconnaissance d'avoir cru en leur pays dès le premier regard, et d'avoir apporté toutes nos connaissances, notre sensibilité, notre énergie pour faire des grands vins, en restant attachés à leurs traditions.

Emotion sur fond de musique et poésie...!

(Michel Rolland et Enrique Chrabolowsky viennent de terminer la 3^{ème} édition de « WINES of ARGENTINA » : pas du suspense, mais de magnifiques images et une grande dégustation – de quoi mettre « le vin à la bouche » !!)



LEGENDES : Page de gauche - 4 générations de Rolland - Geneviève Rolland entourée de ses amis et de sa famille, en bas à gauche, avec sa belle-soeur, d'un an de plus... Page de droite : La Vallée Calchaquie, Michel Rolland et ses amis et collègues à Yacochuya, Arnaldo Etchart, Enrique Chrabolowsky, Juan Algerich, Catherine Péré Vergé, Luis Hurovich, Pablo Richardi, Marcelo Pelleriti.

1988-2008

20 YEARS LATER...IN ARGENTINA

Early in 1988 we received a phone call from Spain, from which we understood that a family of Argentinean Bodegueros wanted to meet us, as they needed help making their wines, which were not popular with the North American market.

In March 1988 Arnaldo, the elder Etchart brother, had the idea of inviting us to Argentina – where a remarkable adventure awaited us. This explosive trip was to lead to a long love affair the country: its climate, its people with their Latin blood, and their wines, which we have seen develop in terms of quality and complexity; just as we have seen their children grow up.

This was how, in 1988, in Cafayate, in the Calchaqui Valley south of Salta, we discovered the vineyards and wines of North-West Argentina. And it was in Cafayate, in San Pedro de Yacochuya, that we celebrated twenty years of friendship. The welcome was just as warm as it was on our first day, with the same empanadas, and wonderful asado, the only difference was the wines. Twenty years of progress in knowledge of the terroirs, the development of Malbec and in the understanding of the microclimates, such as in Yacochuya, at an altitude of 2000 m, not far from the tropics, in Val de Flores, the little garden to the south of Mendoza, or at Clos de Los Siete, a successfully completed project involving 800 hectares at the base of the Andes, where the challenge was to introduce French investors, who were seduced by the country's charms.

For the twentieth anniversary all the wines were there, with the Etchart family (four generations) and all the friends made along the way, to celebrate the bond between us, the spirit of sharing and exchange, the way that we believed in their country from the start, bringing our knowledge, experience and motivation to make great wines, while respecting Argentina's traditions.

An emotional occasion, delightfully accompanied by music and poetry...! (Michel Rolland and Enrique Chrabolowsky have just finished the third edition of "Wines of Argentina": it may not be a thriller, but the pictures are magnificent, and the extensive tasting notes will inspire you with a thirst for some Latin American wines !!)

Un ROSÉ

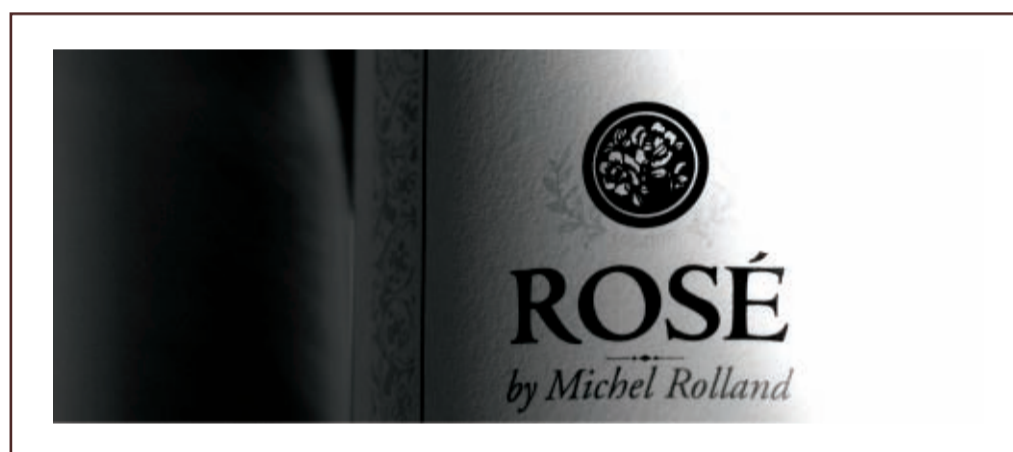
NOMMÉ DÉSIR

A ROSE NAMED DESIRE

Comme le disait Antoine Gerbelle dans la RVF de l'été 2007, quand on choisit un vin au restaurant, il est rare de se contenter de commander un « rouge » ou un « blanc ».

Le choix est régulièrement suivi d'un nom d'une région, voire d'une appellation d'origine et pour les plus initiés d'un nom de producteur ou d'un millésime.

Mais une majorité n'a aucun complexe à demander "un rosé", un point c'est tout, « Sa couleur est donc une marque » (comme du "champagne"!), ce qui nous a donné l'idée d'élaborer un assemblage des rosés de saignée* de nos propriétés de Pomerol, Lalande de Pomerol, Saint-Emilion, Lussac et Fronsac, terres de la Rive Droite de Bordeaux, avec le même encépagement merlot et cabernet franc, pour créer Le Rosé de la Rolland Collection sans appellation mais pas sans tempérament.



**« THE FAVORITE OF THE COLLECTION
TO PAIR WITH ALL THE DISHES OF YOUR
CULINARY LIBRARY »**
Jeff Morgan dans le San Francisco Chronicle

*** Elaboration du rosé de saignée :**

La vendange passée en table de tri est égrappée, foulée ou pas, suivant le cas : en cuve les baies de raisin libèrent leur jus, leur pulpe, leur peau. On laisse ainsi macérer durant 6 à 24 heures suivant l'intensité colorante désirée, à une température de 6° à 8°. On tire le jus rosé, qui va ensuite fermenter à part encore à basse température (16° à 18°) pour préserver les arômes et être mis en bouteilles très vite pour enfermer leur fraîcheur.

*** Innovation : capsule à vis Stelvin Lux +**
voir article ci-contre.

Ainsi je me présente : My grand father was "claret" (voir encadré), my dad "blush wine", I am just pink : **take the "Rosé attitude"!**

« J'ai une jolie robe d'un beau rosé soutenu, que j'exhibe fièrement, sexy au travers de ma bouteille transparente et des dentelles de mon étiquette (dessinée par Marie) – je suis une friandise facile à déflorer, pas besoin d'engin de torture, style tire-bouchon, décoiffez-moi de mon chapeau, capsule à vis dernier cri – que vous ôtez d'une simple torsion et alors humez mes arômes rafraîchissants de cerise et de framboise et tous les petits fruits rouges bien mûrs. En trempant vos lèvres, découvrez le charnu, l'opulence mais l'élégance de mon corps croquant et craquant qui vous laisse une belle fraîcheur en finale dans l'équilibre et la volupté : je suis votre compagnon, de soir ou de gastronomie, idéal pour l'été : une vague rose de plaisir ! - « The favourite of the Collection to pair with all the dishes of your culinary library » comme disait Jeff Morgan dans le San Francisco Chronicle.

STELVIN LUX + MORE THAN A LUXURY
The latest generation of screw-caps from Alan is called the Stelvin Lux +. It is the only cap to offer printed decorative motifs, embossing, the smooth, easy opening is visible and audible, and providing a tamper-proof guarantee. The screw threads are not visible from the outside, being subtly hidden inside the cap. It thus offers all the advantages of the screw-cap without the aesthetic drawbacks.

As Antoine Gerbelle said in the summer 2007 edition of the RVF, when you choose a wine in a restaurant, you are likely to go to more trouble than just ordering "a red" or "a white".

The choice usually involves a region or even a certain appellation d'origine and, for the more informed, the name of a producer and a year. Yet many people are quite happy to order "a rosé", without giving the matter any further consideration. "Its colour is effectively a brand" (like ordering "some champagne"!).

This gave us the idea of producing a blend of rosés made by the saignée method from our vineyards in Pomerol, Lalande de Pomerol, Saint-Emilion, Lussac and Fronsac, which are all on the right bank of Bordeaux, with the same grape varieties of Merlot and Cabernet Franc, to create Le Rosé of the Rolland Collection, without an appellation but not without character.*

*** Making rosé by the saignée method**
The harvested grapes are sorted, destemmed and sometimes pressed, then in the vats the grapes separate into juice, pulp and skins. This is left to macerate for between six and twenty-four hours, depending on the depth of colour required, at a temperature of 6 to 8°C. The rosé juice is then

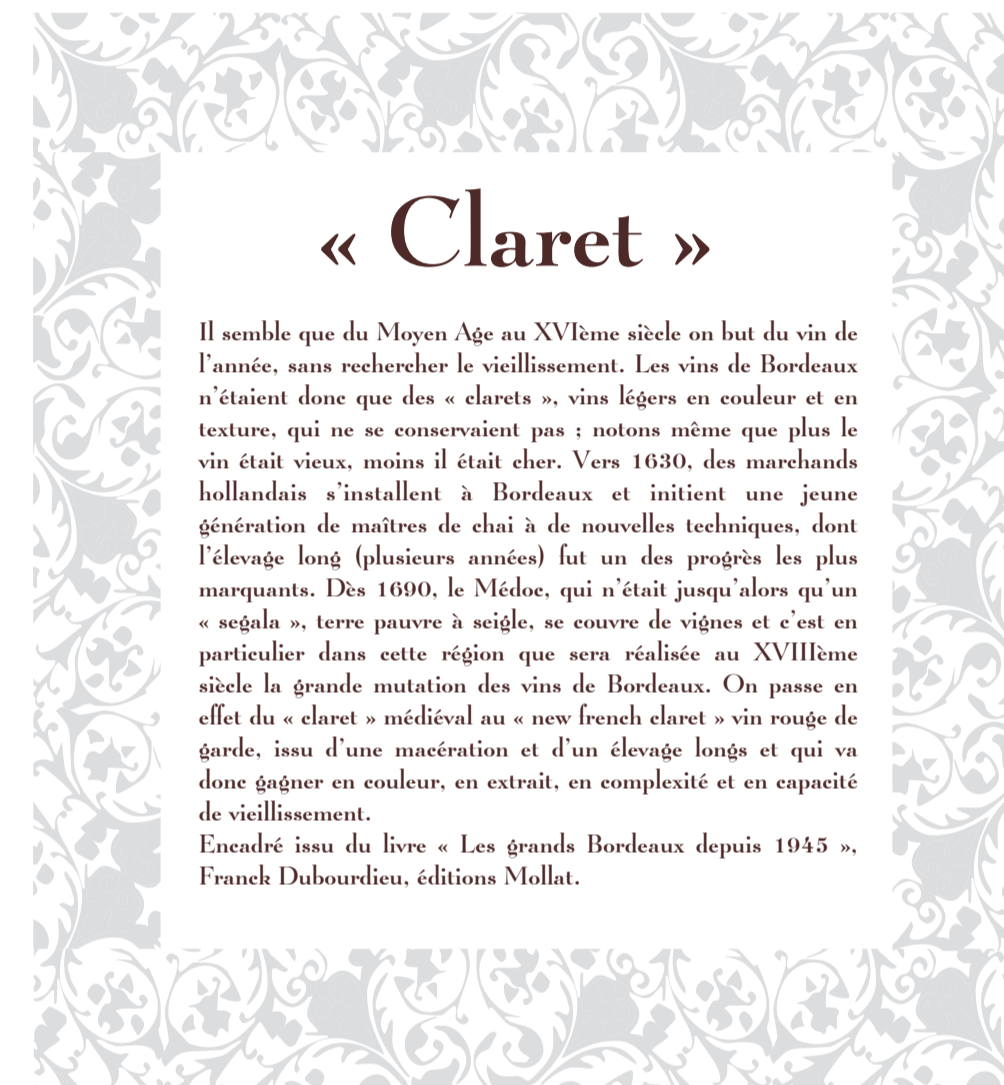
drawn off and fermented separately, again at low temperatures (16 to 18°C) in order to preserve the flavours and quickly bottled to maintain their freshness.

*** Innovative feature: Stelvin Lux + screw cap, see article opposite.**
*This is how I introduce myself: My grand father was "claret" (See box), my dad "blush wine", and I am just pink: **take the "Rosé attitude"!***

"I am very proud of my beautiful deep pink colour, which looks rather sexy through my colourless bottle with its lacy label (designed by Marie) – my delights are easily sampled, no need for one of those torturous cork-screws, just remove my cap - its the latest screw-top and comes off with a simple twist - and then breath in a refreshing bouquet of cherries, raspberries and other little ripe red fruit. A sip will reveal fullness, generosity and elegance. Delightfully crisp, the finish is luxurious and balanced, leaving you with a pleasant freshness. I am the ideal summer companion, for quenching your thirst or for a gastronomic meal: a wave of pink pleasure! - As Jeff Morgan says in the San Francisco Chronicle, "The favourite of the Collection to pair with all the dishes of your culinary library".

« Claret »

It would seem that from the Middle Ages to the sixteenth century wine was drunk in the year that it was made, without any ageing. The wines of Bordeaux were thus no more than "clarets", wines that were light in colour and texture, which did not keep; in fact, the older the wine, the lower its price. In around 1630, Dutch merchants set up in Bordeaux and launched a younger generation of wine makers that used new techniques, the most striking of which was a long maturing period (several years). Vines began to be planted in the Médoc in 1690, before that the poor soil was only considered to be suitable for growing rye; it was in this region in particular that, in the eighteenth century, the great transition in Bordeaux wines took place. This was the evolution of medieval "claret" into the "new French claret", a red wine that could be laid down, and was the product of long maceration and maturing processes that resulted in better colour and flavour extraction, greater complexity and an increased capacity for ageing. From the book, "Les Grands Bordeaux depuis 1945", by Franck Dubourdieu, published by Mollat.



« Claret »

Il semble que du Moyen Âge au XVIème siècle on but du vin de l'année, sans rechercher le vieillissement. Les vins de Bordeaux n'étaient donc que des « clarets », vins légers en couleur et en texture, qui ne se conservaient pas ; notons même que plus le vin était vieux, moins il était cher. Vers 1630, des marchands hollandais s'installent à Bordeaux et initient une jeune génération de maîtres de chai à de nouvelles techniques, dont l'élevage long (plusieurs années) fut un des progrès les plus marquants. Dès 1690, le Médoc, qui n'était jusqu'alors qu'un « ségala », terre pauvre à seigle, se couvre de vignes et c'est en particulier dans cette région que sera réalisée au XVIIIème siècle la grande mutation des vins de Bordeaux. On passe en effet du « claret » médiéval au « new french claret » vin rouge de garde, issu d'une macération et d'un élevage longs et qui va donc gagner en couleur, en extrait, en complexité et en capacité de vieillissement.

Encadré issu du livre « Les grands Bordeaux depuis 1945 », Franck Dubourdieu, éditions Mollat.

UNE VAGUE ROSE DE PLAISIR !



JO
 A L'OCCASION DE  **BEIJING 2008**

HISTOIRE DES JO MODERNES

L'Olympisme moderne a été conçu par Pierre de Coubertin, à l'initiative duquel le Congrès International Athlétique de Paris s'est réuni en juin 1894. Le Comité International Olympique (CIO) s'est constitué le 23 juin 1894. Les premiers Jeux Olympiques (Jeux de l'Olympiade) des temps modernes furent célébrés à Athènes, en Grèce, en 1896. En 1914, le drapeau olympique présenté par Pierre de Coubertin au Congrès de Paris fut adopté. Il est composé des cinq anneaux entrelacés qui représentent l'union des cinq continents et la rencontre des athlètes du monde entier aux Jeux Olympiques. Symboliquement le baron de Coubertin choisit la ville d'Athènes pour les 1ers Jeux Olympiques. Il garda la fréquence des Jeux de l'antiquité (tous les 4 ans) afin de rester fidèle au modèle antique. Le CIO, nouvellement créé, choisit Paris pour les seconds jeux en 1900. Le succès des Jeux modernes fut immédiat : la référence à l'antiquité grecque plut à tout le monde et à Athènes en 1896, il y avait déjà 13 pays participants et 295 athlètes pour 42 épreuves. Interrompus en 393 av JC, les JO renaissent plus de 2000 ans plus tard d'une manière nouvelle sans doute mais guère différente ! Ils ne purent cependant empêcher les guerres et n'eurent lieu ni entre 1914 et 1918, ni entre 1939 et 1945. Mais les Jeux se sont tenus régulièrement depuis ceux de Londres en 1948. Les événements politiques ne les ont pourtant pas épargnés...

The modern version of the Olympic Games was conceived by Pierre de Coubertin, on whose initiative the Congrès International Athlétique de Paris met in June 1894. The Comité International Olympique (CIO) was formed on 23 June 1894. The first games took place in Athens, in Greece, in 1896. In 1914, the Olympic flag that Pierre de Coubertin presented to the Congrès de Paris was adopted. It consists of five interlinked rings that represent the union of the five continents and the meeting of athletes from all over the world at the Olympic Games. Symbolically, Baron de Coubertin chose Athens for the first Olympic Games. In order to remain faithful to the ancient model, the games were planned to take place every four years. The newly created CIO chose Paris for the second games in 1900. The success of the modern Olympics was immediate: everybody liked the reference to ancient Greece, and for the 1896 Athens games there were already thirteen countries with 295 athletes competing in forty-two events. Having been interrupted in 393 BC, the Games were reborn more than 2000 years later, in a new style, but with more or less the same rules! However, they could not prevent wars and did not take place between 1914 and 1918, or between 1939 and 1945. Fortunately, they have been held regularly since the 1948 London Games, although they have been affected by political events...

ARTICLE 2, PRINCIPES FONDAMENTAUX, CHARTE OLYMPIQUE

"L'Olympisme est une philosophie de la vie, exaltant et combinant en un ensemble équilibré les qualités du corps, de la volonté et de l'esprit. Alliant le sport à la culture et à l'éducation, l'Olympisme se veut créateur d'un style de vie fondé sur la joie dans l'effort, la valeur éducative du bon exemple et le respect des principes éthiques fondamentaux universels."

LES ANNEES OLYMPIQUES EN 8



- 1908** : Londres; 2059 participants de 22 pays pendant l'exposition universelle; 1er défilé officiel des athlètes lors de la cérémonie d'ouverture; foot et hockey au programme.
- 1928** : Amsterdam; 3292 participants de 46 pays; retour des Allemands; la flamme olympique brûle pour la 1ère fois pendant les jeux (elle est acheminée par relais jusqu'au stade).
- 1948** : Londres; 4106 participants de 59 pays.
- 1968** : Mexico; 6082 participants de 109 pays, pour la 1ère fois le dernier porteur de la flamme Olympique est une femme.
- 1988** : Séoul; 24 sports, retour du tennis.

- 1908: London; 2059 participants from 22 countries during the Universal Exhibition; the first official procession of the athletes during the opening ceremony; football and hockey were included.*
- 1928: Amsterdam; 3292 participants from 46 countries; return of the Germans; the Olympic flame burned for the first time during the games (carried to the stadium by relay).*
- 1948: London; 4106 participants from 59 countries.*
- 1968: Mexico; 6082 participants from 109 countries, for the first time, the last carrier of the Olympic flame was a woman.*
- 1988: Seoul; 24 sports, return of tennis.*

UN AMI OLYMPIQUE

Michel Jazy, né le 13 juin 1936 à Oignies, est un athlète français. C'est l'homme aux 74 records (9 du monde, 17 d'Europe et 48 de France) et médaille d'argent sur 1 500 m aux Jeux Olympiques d'été de 1960 à Rome. Un ami olympique rare et un très grand amateur de golf, rugby et de Pomerol...

AN OLYMPIC FRIEND - The French athlete Michel Jazy was born on 13 June 1936 in Oignies. He holds 74 records (9 world records, 17 European and 48 French) and a silver medal, won in the 1,500 m at the 1960 Summer Olympics in Rome. An Olympic friend rare and he is also a great lover of golf, rugby, and of Pomerol.

QUI AURAIT DIT?

De nos jours il est rare que le 1er en philo au lycée soit aussi premier en sport! Et bien Platon, le célèbre philosophe fut 2 fois champion olympique au Panerace. C'est un sport de combat grec, permettant, aux temps des jeux olympiques antiques, quasiment tous les coups même les plus mortels. Seules, étaient interdites les techniques d'arrachage des yeux et de morsure. Fort heureusement pour la philosophie, malheureusement pour les étudiants comme moi (Marie), il avait survécu à ce sport très violent...

WHO WOULD HAVE SAID? These days it is unusual for the top philosophy student to also be top in sport! Well Plato, the famous Greek philosopher was twice an Olympic pankration champion. This ancient Greek combat sport allowed virtually any moves, even fatal ones. All that was forbidden was biting and pulling out of eyes. Luckily for philosophy, but unluckily for students like me (Marie), Plato survived these very violent encounters.

LA RC
 EN **ASIE**
 经典罗兰集

La Rolland Collection est à ce jour présente en Inde, Corée du Sud, Japon, Emirats Arabes Unis, Maldives, Russie. Plusieurs grandes dégustations nous ont permis de rencontrer nos clients ces derniers mois comme à Séoul, Tokyo ou Moscou, grâce à de superbes présentations organisées avec professionnalisme et passion. A l'occasion des Jeux Olympiques, nous profitons de cette extraordinaire ouverture de la Chine à notre culture en faisant une présentation des vins à Shanghai où un chef initié a su trouver d'harmonieux accords mets et vins, pour les amateurs éclairés présents. Le siècle de la Chine a commencé, nous étions là en ce 08/08/08 à Pékin à 8h à la cérémonie d'ouverture des Jeux Olympiques, pour admirer une démonstration somptueuse, rétrospective de cinq mille ans de civilisation et tradition, avec force, grâce et technologie à l'appui, résolument artistique et moderne dans son message au monde entier. De Confucius à la Grande Muraille, chaque luxueux tableau rappelle la civilisation brillante que fut la Chine en inventant le papier, l'imprimerie, la boussole, les marionnettes, la « poudre noire »... Mais aussi des messages d'hommage à la fraternité symbolisée par la terre en lanterne chinoise qui éclaire l'univers, et la colombe de la paix qui sort du cœur du « nid d'oiseau » vers des lendemains qui dansent. Un formidable programme qui laisse augurer que nos vins, apportant joie et convivialité, sauront rentrer dans le quotidien de ce pays où tant d'art et de splendeur d'hier côtoient la puissance économique de demain.

The Rolland Collection is now present in India, South Korea, Japan, United Arab Emirates, Maldives and Russia. These last months, several grand tastings, in Seoul, Tokyo and Moscow, allowed us to meet our clients with some superb professional and passionate presentations. With the 2008 Summer Olympic Game in Beijing and this extraordinary opening to the Chinese culture we have organized a presentation of our wines in Shanghai where a brilliant Chef managed to find an harmonious food paring for all of the "connoisseurs" present at this event. The Chinese century has started, on August 8th 2008 we were in Beijing at 8:00pm for the opening ceremony of the Olympic Games, to admire a sumptuous demonstration, showing us and the rest of the world, with power, grace and technology, 5000 years of civilization and tradition in a very artistic and modern way. From Confucius to the Great Wall of China, each luxurious scenery reminded us how amazing the Chinese civilization was by inventing paper, printing, compass, black powder... But also sent us messages honoring Fraternity symbolized by the Earth in the form of a Chinese lantern lighting the Universe and the dove of peace leaving the heart of the "Bird's Nest" for joyful tomorrows. A marvelous program allowing us to think that our wines, bringing joy and friendliness, will be able to enter the everyday life of this country where so much art and splendour of the past meet the economic power of tomorrow.

ARTICLE 2, FUNDAMENTAL PRINCIPLES, THE OLYMPIC CHARTER

"The Olympic spirit is a life philosophy, exalting and combining in a balanced whole the potential of the body, the mind and willpower. Bringing sport together with culture and education, the Olympic spirit upholds a lifestyle based on joy in effort, the educational value of a good example and the respect of universal fundamental ethical principles."

