



L'éternelle création



Philippe Pasqua
Alexandre de Malet Roquefort

ÉDITION LIMITÉE 2016

Memento Mori.

Souviens-toi que tu vas mourir.



**Nunc est bibendum,
nunc pede libero pulsanda tellus.**

Maintenant il faut boire, maintenant il faut
frapper la terre d'un pied léger.

Horace, Odes, I-37.



L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE



Cette édition limitée, réunissant oeuvres inédites et grands millésimes, est la première étape d'un partenariat qui se prolongera en 2017. Comment est née cette idée?

Alexandre de Malet Roquefort : La Connivence est la clef de voûte de notre rencontre. Ce vignoble est un petit bijou de 1,36 hectare. Nous y produisons seulement 2500 bouteilles par an. C'est un vin rare, très demandé par les grands amateurs de Pomerol. En 2015, je suis allé voir Philippe Pasqua à la recherche de quelque chose d'extraordinaire. Philippe Pasqua a eu l'idée de créer une oeuvre in situ qui sera révélée à l'automne 2017. Le projet s'est étendu à La Gaffelière.

Sans rien dévoiler encore, nous avons voulu partager les débuts de cette aventure avec les amateurs de grands crus et les collectionneurs d'art contemporain en associant une photographie, un dessin ou une sculpture de Philippe Pasqua à plusieurs de nos grands millésimes.

Les caisses bois d'origine seront numérotées et signées. Elles contiendront ces bouteilles si rares de La Connivence. Avec cette série estampillée par Philippe Pasqua, plusieurs millésimes de La Gaffelière deviendront plus exclusifs encore.

Philippe Pasqua : Créer seulement une étiquette comme beaucoup le font ne m'intéressait pas. Je voulais participer à un projet plus fort, réellement exceptionnel, à plusieurs échelles de temps. D'abord celle du millésime, nous avons commencé à parler de ce projet à l'automne dernier, les oeuvres de cette édition limitée seront achevées pour les vendanges prochaines. J'aurais créé le temps d'un millésime. Puis l'échelle de la vigne éternelle. Ce projet est dans la continuité de mon travail sur les vanités et la nature. J'aime les forêts. La vigne, c'est aussi une immensité végétale, plus ordonnée, avec des lignes, des matières et des couleurs. L'histoire d'un grand vin commence dans la terre, avec la vigne. Cette histoire primaire me parle.

Quel souvenir gardez-vous de votre première rencontre ?

Alexandre de Malet Roquefort :

C'était en 2011, devant un dessin, celui d'un chien sur le dos, dans une posture presque humaine, confiante. On ne voit pas sa tête, il n'a rien de vraiment beau, mais j'adore ce chien. Puis, j'ai découvert les sculptures d'oliviers. Leur beauté éternelle est étonnante. Lorsque nous nous sommes rencontrés, j'ai été surpris par la simplicité et la spontanéité de Philippe Pasqua. Finalement, notre histoire est d'abord une rencontre d'hommes.

Philippe Pasqua : Nous avons tout de suite senti que nous avons une même vision de la création. Nous avons parlé du temps qui passe, de la nature, de la métamorphose. J'aime ressentir cette énergie qui peut se produire entre deux personnes. A vrai dire, je ne bois quasiment jamais de vin. Mais le métier de vigneron me fascine, ce sont des gens solitaires,

qui vivent avec la nature. La vigne et le vin sont ce que sont les vigneron. Actuellement, dans la perspective de l'exposition au Musée océanographique de Monaco en 2017, je travaille sur une oeuvre composée d'oursins sans épines, échoués sur des rochers, morts mais beaux comme des coquillages. J'aimerais qu'on imagine un voyage entre Monaco et Saint-Émilion, un voyage entre terre et mer. Entre le végétal et le minéral.

Alexandre de Malet Roquefort : J'ai appris à aimer ses oeuvres, j'aimerais lui apprendre à apprécier le vin. Je ne peux plus me passer du crâne que j'ai dans mon bureau, je le regarde souvent. J'aimerais qu'il se lève parfois avec l'envie de boire une bouteille de Connivence. Nous serions au même niveau de passion l'un pour l'autre.



« Les vigneron sont des gens solitaires,
qui vivent avec la nature.
La vigne et le vin sont ce que sont les vigneron. »

Philippe Pasqua

L'EXIGENCE

« Nous avons une exigence sans cesse répétée sur la matière. L'histoire d'un grand vin commence dans la terre, avec la vigne. »

Alexandre de Malet Roquefort

Quels liens trouvez-vous entre l'art et le vin ?

Philippe Pasqua : Souvent, dans un lieu ou un objet, les gens cherchent d'abord la symbolique. Moi, je vois leur beauté et la vie qu'ils respirent. Un pied de vigne, c'est beau, tout simplement, puissant et vulnérable, dépendant de la nature. C'est le soleil qui donne au vin sa maturité. Je me retrouve dans cette forme de création. Les énergies sont plus positives. Mon travail est d'ailleurs très marqué par la lumière.

Alexandre de Malet Roquefort : Le travail de Philippe Pasqua dégage une énorme force. Il est puissant et de naturel, si proche des vins fins et racés que nous aimons. Depuis des générations, notre famille revendique une signature de vigneron, typiquement française, liée à nos terroirs. Nous ne cherchons pas à être à la mode. L'art de Philippe Pasqua ne peut pas plaire à tout le monde. Tout comme nous ne forçons personne à boire du La Gaffelière, il ne force personne à l'aimer, mais notre signature se reconnaît. Qui nous aime nous suit. Chaque jour, l'un comme l'autre, nous travaillons, nous vivons notre passion intensément.

Philippe Pasqua : Je crois que le vin et l'art sont liés par une idée d'éternité. Sur les vanités, les papillons symbolisent l'âme. Après la mort, l'âme s'envole. Un papillon ne vit pas longtemps. Représenter un papillon sur une vanité, c'est une façon de le faire accéder à l'éternité. Car l'âme est dans le papillon... J'aime bien ce que les vigneron appellent la part des anges.

Alexandre de Malet Roquefort : L'éternité est peut-être un grand mot, mais l'un comme l'autre, nous cherchons à laisser une trace, comme le papillon, entre la naissance et la mort. Quand je me lève le matin, je me dis que je veux faire du bon vin et transmettre le vignoble à mes descendants. En cela, avec Philippe Pasqua, nous sommes semblables. Il pense à l'éternité, ses œuvres resteront. J'ai appris de mon père que les grands millésimes durent 100 ans. Récemment, nous avons goûté un La Gaffelière 1904. Les petits vins durent peu de temps. Les grands vins se bonifient. Le vin est-il un art ? Oui dans les grands crus classés. La nature nous donne le raisin mais la main de l'homme joue un grand rôle. Chaque millésime est unique.

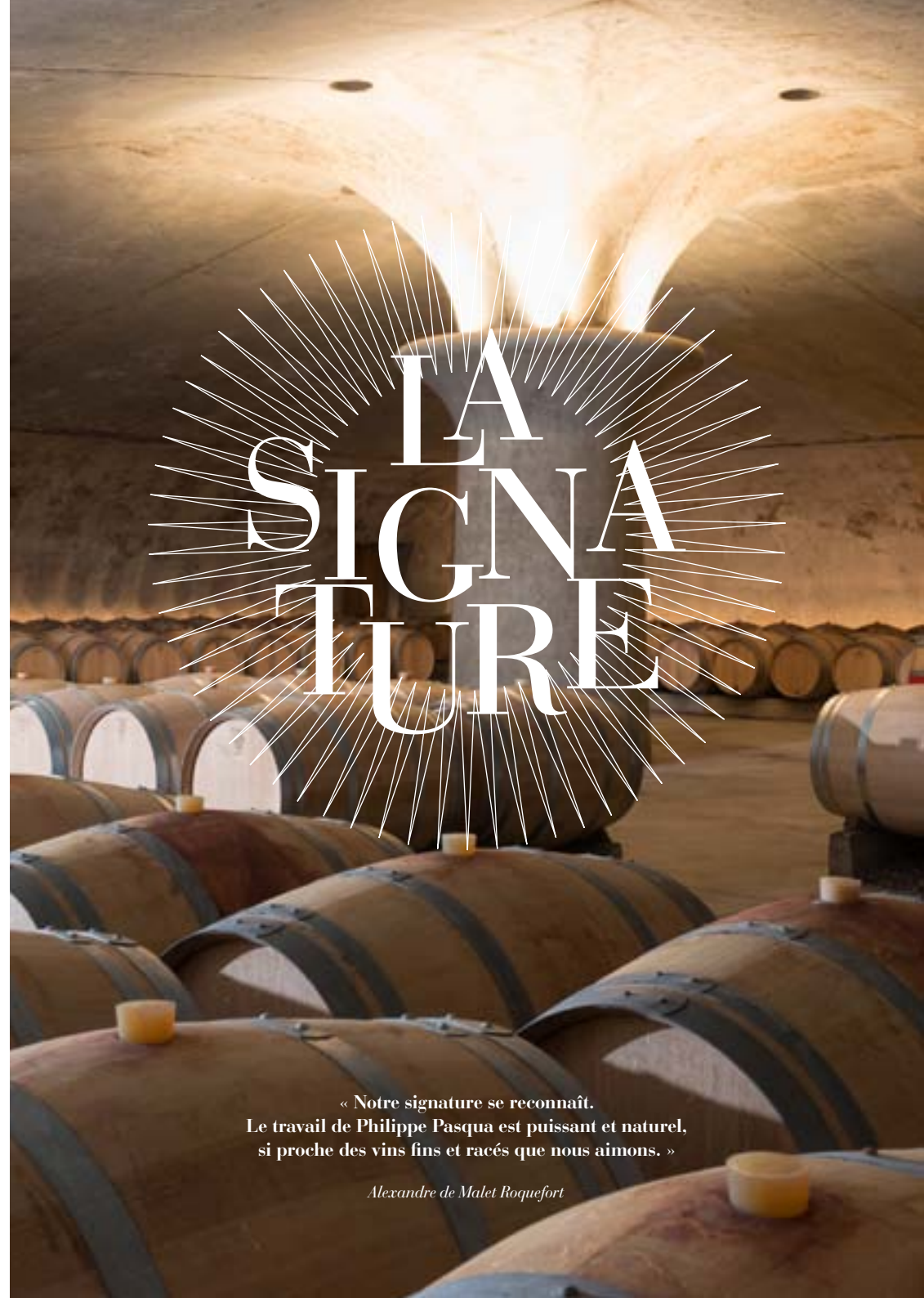
L'art et le vin en 2016. Quelles seront les prochaines étapes de votre partenariat ?

Alexandre de Malet Roquefort : Je poursuis le travail de mes aïeux, mais je veux me projeter dans l'avenir avec un artiste de ma génération. En 2001, j'ai fait ce que mon grand-père avait fait avant moi : rajeunir la vigne. Toutes les vieilles vignes ont été supprimées. Le vignoble est maintenant dans un état grandissant, chaque année il prend une année de maturité. Nous avons également investi dans un nouveau cuvier. Nous aurons bientôt achevé les trois-quarts de réencépagement de La Gaffelière.

L'oeuvre in situ de Philippe Pasqua, que nous révélerons en 2017, sera un lien symbolique entre l'héritage de La Gaffelière et la modernité de La Connivence.

Philippe Pasqua : Quand nous avons parlé de cette création, la vigne a tout de suite été une évidence. Comment exprimer la fusion entre l'art et le vin autrement que par la vigne ? La vigne m'inspire. Je ne cherche pas à conceptualiser. La simple idée de visualiser une vigne qui deviendra éternelle par sa présence dans ce vignoble me suffit. Un pied de vigne c'est sublime. Je vois sa réalité, et, en même temps, dans ma tête je vois ce que je vais faire différemment. J'aime reproduire à ma façon quelque chose qui existe dans la nature. Personne n'a jamais associé l'art à un vignoble de cette façon aussi fusionnelle. La sculpture irréaliste va se mêler à la terre de la vraie vigne, celle du vignoble qui perpétue la vigne. Ma vigne, comme fossilisée, va devenir immortelle. Éternelle. L'oeuvre reviendra ainsi à la nature, dans son élément originel.

Propos recueillis par Catherine Malaval



« Notre signature se reconnaît.
Le travail de Philippe Pasqua est puissant et naturel,
si proche des vins fins et racés que nous aimons. »

Alexandre de Malet Roquefort



L'ÉDITION LIMITÉE



L'ÉDITION OR, DE 1 À 21

Cette édition Or est livrée dans une « caisse écrin » bois, numérotée, signée et estampillée d'une oeuvre de Philippe Pasqua. Elle est composée d'une sculpture inédite de l'artiste et de millésimes choisis par Alexandre de Malet Roquefort (châteaux La Gaffelière, La Connivence et la Belle Connivence).

LA SCULPTURE

Les crânes et le thème de la vanité (memento mori) sont présents dans le travail de Philippe Pasqua à partir de 1998-1999, avec de premiers vrais crânes humains recouverts de feuilles d'or et de papillons, puis une série de crânes gainés de cuir et tatoués. La vanité devient plus emblématique de son travail dans les années 2000, sur papier, sur toile, en bronze, en argent ou sculptés dans le marbre. Elle impose au regard une interrogation sur le temps qui passe. Nul n'y échappe.

Bronze. Dimensions : 40x30x30cm. Edition limitée, datée, signée et numérotée. Certificat d'authenticité.

LES MILLÉSIMES

Impériales et bouteilles, avec étiquette or de l'artiste, sont mises en caisses bois d'origine La Gaffelière, La Connivence et La Belle Connivence (caisse individuelle ou contenant 6 bouteilles). Les caisses sont numérotées de 1 à 21, et estampillées des signatures de Philippe Pasqua et d'Alexandre de Malet Roquefort.

- * **Une caisse d'une impériale (6l)** Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2014.
- * **Une caisse d'une impériale (6l)** Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2010.
- * **Une caisse d'une impériale (6l)** Château La Connivence, Pomerol, millésime 2014.
- * **Une caisse d'une impériale (6l)** La Belle Connivence, Pomerol, millésime 2014.
- * **Une caisse de 6 bouteilles** Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2009.
- * **Une caisse de 6 bouteilles** Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2000.
- * **Une caisse de 6 bouteilles** Château La Connivence, Pomerol, millésime 2011.
- * **Une caisse de 6 bouteilles** Château La Connivence, Pomerol, millésime 2010.



L'ÉDITION ARGENT, DE 1 À 50

Cette édition Argent est livrée dans une « caisse écrin » bois, numérotée, signée et estampillée d'une oeuvre de Philippe Pasqua. Elle est composée d'un dessin original de l'artiste et de millésimes choisis par Alexandre de Malet Roquefort (châteaux La Gaffelière, La Connivence et la Belle Connivence).

LE DESSIN

Bien qu'aussi célèbre pour ses sculptures, Philippe Pasqua est avant tout un portraitiste. Avec cette série de dessins, l'artiste revient à la technique de ses débuts, quand en 1989-1990 il travaillait avec ces feutres et ce stylo bille bleu qu'il aime tant. « On ne triche pas avec le dessin, dit-il. Une vie ne suffit pas à tout apprendre, et la maîtrise et l'instinct du trait. Corriger un coup de crayon c'est perdre un peu de spontanéité. » La série de dessins proposée ici s'inscrit dans ce retour au dessin, toute en force et sensibilité, finesse et transparence.

Sur papier, 40x30cm, encadré 80x70x8cm. Série de 50 dessins originaux, signés et datés. Certificat d'authenticité.



LES MILLÉSIMES

Doubles magnums, magnums et bouteilles, avec étiquette argent de l'artiste, sont mis en caisses bois d'origine La Gaffelière, La Connivence et La Belle Connivence (caisse individuelle, contenant 3 magnums ou 6 bouteilles). Les caisses sont numérotées de 1 à 50, et estampillées des signatures de Philippe Pasqua et d'Alexandre de Malet Roquefort.

- * Une caisse d'un double magnum (3l) Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2014.
- * Une caisse d'un double magnum (3l) La Belle Connivence, Pomerol, millésime 2014.
- * Deux caisses de 3 magnums Château La Connivence, Pomerol : 1 magnum millésime 2011, 1 magnum millésime 2010, 1 magnum millésime 2009
- * Une caisse de 6 bouteilles Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2010.
- * Une caisse de 6 bouteilles Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2009.
- * Une caisse de 6 bouteilles Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 1999.
- * Une caisse de 6 bouteilles Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 1996.



L'ÉDITION BRONZE, DE 1 À 200

Cette édition Bronze est livrée dans une « caisse écrin » bois, numérotée, signée et estampillée d'une oeuvre de Philippe Pasqua. Elle est composée d'une photographie inédite de l'artiste et de millésimes choisis par Alexandre de Malet Roquefort (châteaux La Gaffelière, La Connivence et la Belle Connivence).

LA PHOTOGRAPHIE

La photographie tient une place particulière dans le travail de Philippe Pasqua. Elle est à la base de ses portraits. Naturellement, l'artiste l'a ensuite utilisée pour garder la trace de ses vrais crânes humains et vanités. Elle est peu à peu devenue création en soi. Sous son regard transformé de trois à deux dimensions par une lumière, un point de vue et une mise en scène, les vanités se figent dans une nouvelle éternité.

Giclée d'art sur papier Hahnemühle Photo Rag® Baryta glossy extra-blanc, impression 12 couleurs, 315g. Format 30x20cm, encadrée 53x43X8cm. Certificat d'authenticité.



LES MILLÉSIMES

Jéroboam, magnums et bouteilles, avec étiquette bronze de l'artiste, sont mis en caisses bois d'origine La Gaffelière, La Connivence et La Belle Connivence (caisse individuelle ou contenant 6 bouteilles). Les caisses sont numérotées de 1 à 200, et estampillées des signatures de Philippe Pasqua et d'Alexandre de Malet Roquefort.

- * **Une caisse d'un jéroboam (5l)** La Belle Connivence, Pomerol, millésime 2014.
- * **Une caisse de 3 magnums** Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2010.
- * **Une caisse de 6 bouteilles** Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion : 3 bouteilles, millésime 2009 et 3 bouteilles, millésime 2011.
- * **Une caisse de 6 bouteilles** Château La Connivence, Pomerol, 2 bouteilles, millésime 2009, 2 bouteilles, millésime 2010 et 2 bouteilles, millésime 2011.





LA GAFFELIÈRE

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment le réencépagement du vignoble engagé en 2001 et la construction d'un nouveau cuvier, inauguré en 2013, qui permet une vinification parcellaire précise. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

Superficie : 39 hectares, dont 22 hectares en 1^{er} Grand Cru Classé.

Sol : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux.

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Vinification : pas de foulage, vinification parcellaire dans le nouveau cuvier (petites cuves inox, tronconiques inversées et thermo-régulées) ; remplissage par gravité. Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages. Fermentation malolactique 50% en cuves, 50% en barriques.

Élevage : entre 14 et 16 mois en barriques de chêne français, 50% de bois neuf. Soutirages à l'esquive, collage au blanc d'oeuf.



LA CONNIVENCE

Le Château La Connivence est situé sur un superbe terroir à Pomerol. Les sols sont labourés de manière traditionnelle au cheval. La production annuelle est d'environ 2500 bouteilles. Seulement douze bouteilles sont accordées par millésime et par personne.

Superficie : 1,36 hectare.

Sol : gravelo-argileux.

Encépagement : 100% Merlot.

Vinification : Le Château La Connivence est vinifié dans de petites cuves en inox d'une forme tronconique inversée bénéficiant d'une thermorégulation ultra-moderne.

Élevage : utilisation de 100% de barriques neuves de chêne français pour la fermentation malolactique et l'élevage. Le vin se polit pendant 12 à 18 mois dans les barriques.

PHILIPPE PASQUA

« Tout a commencé par une balade dans les rues de Paris. J'avais vingt ans, je ne savais pas encore ce que je voulais faire de ma vie. Mon regard s'est posé sur un tableau de Bacon. J'ai eu un véritable choc, je ne savais pas comment ni pourquoi, mais je savais que c'était ma vie. La peinture est devenue mon obsession. »

Né en 1965, Philippe Pasqua est un artiste français collectionné et exposé dans le monde entier. Depuis plus de trente ans, avec une sensibilité exacerbée, il revisite l'univers des formes et du monde, exprimant les joies et les craintes de sa jeunesse. Philippe Pasqua est dans une recherche constante de la beauté. Ses vanités ou ses portraits éclairent pour nous, avec une puissance singulière, les chemins secrets par lesquels l'Art nous offre des sentiments de paix et de quiétude. En 2017, pour la première fois, Philippe Pasqua expose ses oeuvres monumentales au Musée océanographique de Monaco.



ALEXANDRE DE MALET ROQUEFORT

« La présence de notre famille à Saint-Émilion, remonte à 1705. Mon père tient La Gaffelière de son père. Je suis né à Saint-Émilion mais je suis devenu vigneron à force de goûter les vins de mes ancêtres et le raisin en marchant dans les vignes. »

Né en 1971, Alexandre de Malet Roquefort part en Amérique du Sud faire son apprentissage de la vigne et de la vinification. De retour à Saint-Émilion, il devient négociant. En 1999, il fait ses premières armes avec le Château Armens (Saint-Émilion grand cru). Avec son épouse, il acquiert ensuite La Chapelle d'Aliénor (bordeaux supérieur), puis, avec 3 amis, La Connivence (pomerol). Aux côtés de son père, avec sa soeur et son frère, il dirige aujourd'hui l'ensemble des domaines familiaux, réunis sous la marque Domaines Comte de Malet Roquefort.

Remerciements

Philippe Pasqua et Alexandre de Malet Roquefort remercient Jérôme Le Berre et Erick Öge pour la réalisation de cette édition limitée.

Création et réalisation

Textes et conception éditoriale : Catherine Malaval
Conception graphique du livret : Catherine Castay
Design de l'édition limitée,
étiquettes et marquage des caisses : Ludovic Roudy et Catherine Guillois
sur une idée originale d'Erick Öge et Jérôme Le Berre,
d'après une oeuvre de Philippe Pasqua.

Crédits photographiques

Anne Lanta pour les châteaux La Gaffelière et La Connivence.
Erick Öge, Martin Del Pozzo, Jérôme Le Berre pour les photographies
des œuvres de Philippe Pasqua.

contact@pasqua-maetroquefort.com
www.pasqua-maetroquefort.com



Les photographies des oeuvres
ne sont pas contractuelles.

Avril 2016.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

