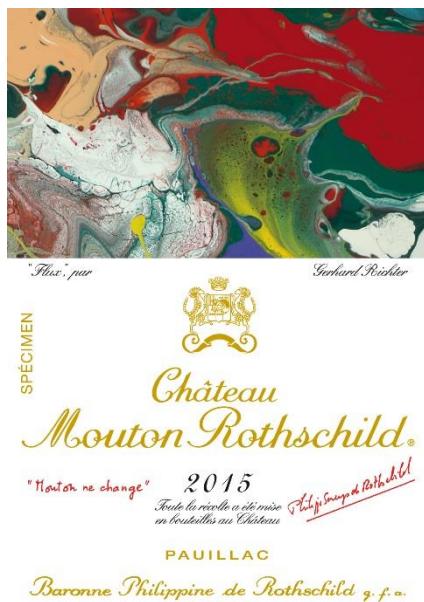




Château Mouton Rothschild

GERHARD RICHTER ILLUSTRE L'ETIQUETTE DE CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 2015



Depuis 1945, un grand artiste illustre chaque année l'étiquette de Château Mouton Rothschild. Ainsi se constitue une collection qui réunit les noms les plus célèbres de la création contemporaine et qui, tous les ans, s'enrichit d'une œuvre nouvelle.

L'étiquette du millésime 2015, par sa présentation légèrement modifiée, porte la marque de la nouvelle génération qui a succédé à la Baronne Philippine de Rothschild, disparue en 2014 : Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild. Elle est signée par Philippe Sereys de Rothschild, représentant les trois propriétaires familiaux.

L'illustration du millésime 2015 a été confiée à l'Allemand Gerhard Richter, né en 1932, prodigieux inventeur de formes et de techniques picturales. Célèbre dans le monde entier, il fonde son travail sur la relation dialectique entre peinture et photographie, entre figuration et abstraction.

Son œuvre pour Mouton est le fruit d'un processus à la fois aléatoire et savamment élaboré qu'il appelle *Flux*. L'artiste fixe sur photo des couleurs en mouvement, saisies à l'instant idéal de leur composition : de même, un assemblage harmonieux donne au grand vin, matière vivante, son équilibre et sa plénitude.

Contacts Presse

Baron Philippe de Rothschild S.A. – Marie-Louise Schyler, Béatrice Hubert
B.P. 117 - 33250 Pauillac
Tel: +33 6 18 67 45 41 / +33 5 56 73 20 20 – press@bphr.com
www.chateau-mouton-rothschild.com

Novembre 2017



Château Mouton Rothschild

GERHARD RICHTER

Né en 1932, diplômé de l'Académie d'Art de Dresde en 1951, Gerhard Richter débuta comme décorateur mural en République Démocratique Allemande (R.D.A.). Lors d'un voyage à l'Ouest, il découvrit la liberté des artistes et en mars 1961 il se réfugia à Düsseldorf. Depuis 1983, il vit et travaille à Cologne. Son œuvre à la fois singulière, complexe et accessible à tous, lui vaut très tôt une reconnaissance internationale. Il est accueilli dans les plus grandes institutions : de la Tate Modern au Centre Pompidou, du MoMA de New-York à la Fondation Beyeler à Bâle, et trois salles lui sont consacrées à l'Albertinum de Dresde. Il a reçu des distinctions prestigieuses, tels le Lion d'Or de la Biennale de Venise et, au Japon, le Praemium Imperiale.

Le travail de Richter s'articule pour l'essentiel autour d'une dialectique entre peinture et photographie, entre art figuratif et abstraction. Célèbre par ses « photos-peintures » de portraits, de natures-mortes et de paysages au « flou » si caractéristique, il est aussi un grand maître de l'art abstrait, jouant là encore avec virtuosité sur toutes les possibilités offertes par la photographie.

Artiste en constant renouvellement, Richter a notamment mis au point depuis 2011 une technique de peinture sous verre à la fois aléatoire et savamment maîtrisée, qu'il nomme *Flux*. Il étale sur une plaque en plexiglas de la peinture émaillée sur laquelle il presse une plaque de verre, faisant ainsi surgir d'étonnantes compositions. Quand le processus arrive à son terme, il fixe définitivement les deux plaques l'une sur l'autre. Mais auparavant, il photographie les couleurs encore fluctuantes lorsque leur composition lui semble ponctuellement harmonieuse : c'est ainsi qu'il a procédé pour l'étiquette de Mouton.

Contacts Presse

Baron Philippe de Rothschild S.A. – Marie-Louise Schyler, Béatrice Hubert
B.P. 117 - 33250 Pauillac
Tel: +33 6 18 67 45 41 / +33 5 56 73 20 20 – press@bphr.com
www.chateau-mouton-rothschild.com

Novembre 2017



Château Mouton Rothschild

« MOUTON NE CHANGE »

Premier Cru Classé de la région de Bordeaux, Château Mouton Rothschild compte 84 hectares de vignes à Pauillac, en Médoc, plantés en cépages nobles de la région : Cabernet-Sauvignon (80%), Merlot (16%), Cabernet-Franc (3%), Petit-Verdot (1%).

Le domaine bénéficie de conditions naturelles exceptionnelles, tant pour la qualité des sols que pour l'exposition et l'ensoleillement. Il fait l'objet de soins minutieux, qui, du raisin à la bouteille, associent le respect de la tradition aux techniques les plus modernes : œnologues hautement qualifiés, vignerons responsables de chaque parcelle du domaine, vendanges accomplies à la main, raisins récoltés en cagettes et triés sur tables vibrantes, vinification en cuves de bois de chêne équipées de douelles transparentes, maturation du vin en barriques de chêne neuves.

Conduit au sommet par deux personnalités d'exception, le Baron Philippe de Rothschild (1902-1988) puis sa fille la Baronne Philippine (1933-2014), Mouton Rothschild est aussi un espace d'art et de beauté grâce à son spectaculaire Grand Chai à la perspective saisissante, à son célèbre musée du Vin dans l'Art qui réunit deux millénaires d'objets précieux associés à la vigne et au vin, grâce aussi à son nouveau et magnifique Cuvier, inauguré en 2013.

Mouton Rothschild appartient aujourd'hui aux trois enfants de la Baronne Philippine : Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild, Président du Conseil de surveillance de la société familiale Baron Philippe de Rothschild chargée de la gestion du Château, et Julien de Beaumarchais de Rothschild, Vice-Président. Unis dans la fidélité à l'œuvre de leur grand-père et de leur mère, tous trois s'attachent à perpétuer la devise de l'illustre Premier Cru : « Mouton ne change ». Même s'il se transforme !

Contacts Presse

Baron Philippe de Rothschild S.A. – Marie-Louise Schyler, Béatrice Hubert
B.P. 117 - 33250 Pauillac

Tel: +33 6 18 67 45 41 / +33 5 56 73 20 20 – press@bphr.com
www.chateau-mouton-rothschild.com

Novembre 2017



Château Mouton Rothschild

L'ART ET L'ETIQUETTE

Chaque année depuis 1945, l'étiquette de Château Mouton Rothschild est illustrée par l'œuvre originale d'un grand peintre contemporain.

Déjà, en 1924, pour saluer sa première "mise en bouteilles au château", le Baron Philippe de Rothschild (1902-1988), père de la Baronne Philippine (1933-2014), avait demandé au fameux affichiste Jean Carlu de réaliser l'étiquette de Mouton. Cette initiative, trop précoce, était restée sans lendemain.

En 1945, cette fois-ci pour célébrer la paix reconquise, Le Baron Philippe décida de couronner l'étiquette du millésime par le "V" de la Victoire, dessiné par le jeune peintre Philippe Jullian. D'une circonstance exceptionnelle naquit une tradition, et à partir de 1946, tous les ans, un artiste différent fut invité à créer une oeuvre originale pour l'étiquette. Au début, le Baron Philippe choisit les peintres parmi ses amis personnels : Jean Hugo, Léonor Fini, Jean Cocteau... En 1955, Georges Braque accepta d'illustrer le millésime. Il fut alors rejoint par les plus grands créateurs de notre époque : Dalí, César, Miró, Chagall, Picasso, Warhol, Soulages, Bacon, Balthus, Tàpies, Jeff Koons... Ainsi, se constitue une passionnante collection qui s'accroît chaque année d'une oeuvre nouvelle.

Responsables du choix des artistes, les propriétaires de Mouton, aujourd'hui Camille et Philippe Sereys de Rothschild, Julien de Beaumarchais de Rothschild, ont toujours respecté la liberté de création des artistes sollicités. Beaucoup d'entre eux se sont pourtant retrouvés autour de certains thèmes : la vigne, le plaisir de boire, l'emblème du bétier... En échange de leur contribution, ils ne reçoivent pas d'argent mais des caisses de Mouton Rothschild dont, bien entendu, « leur » millésime.

Depuis 1981, à l'initiative de la Baronne Philippine, cette collection a donné lieu à l'exposition itinérante « Mouton Rothschild, l'Art et l'Etiquette ». Celle-ci a d'abord été accueillie par de nombreux musées à travers le monde, et se trouve désormais en résidence à Mouton même, dans les superbes salles que la Baronne Philippine a créées pour elle en 2013, entre le Cuvier et le musée du Vin dans l'Art.

Contacts Presse

Baron Philippe de Rothschild S.A. – Marie-Louise Schyler, Béatrice Hubert
B.P. 117 - 33250 Pauillac
Tel: +33 6 18 67 45 41 / +33 5 56 73 20 20 – press@bphr.com
www.chateau-mouton-rothschild.com

Novembre 2017



Château Mouton Rothschild

LE MILLÉSIME 2015

Climatologie

Si l'année 2015 a été légèrement plus chaude que la moyenne, elle a avant tout été très sèche (706 mm de précipitations pour une moyenne annuelle de 862 mm) tout particulièrement de février à juillet, du débourrement à la véraison. Les baies sont donc restées petites, d'où un volume de récolte plutôt modéré, alors que la floraison laissait espérer une production normale.

Août et septembre ont connu une pluviométrie supérieure à la moyenne permettant d'éviter un blocage du cycle de la vigne, déjà stressée par le manque d'eau. La maturation a ainsi progressé de manière assez différente selon les parcelles, en fonction des terroirs, des cépages et de l'âge des vignes.

Afin de cueillir chaque cépage, chaque parcelle à l'optimum de maturité, nous avons vécu les vendanges les plus longues « de mémoire de vigneron » : entre nos trois domaines, elles se sont réparties sur 23 jours, du 14 septembre avec le début de la cueillette des Merlots jusqu'au 6 octobre avec la fin des Cabernets Sauvignons.

Les raisins étaient magnifiques et les fermentations se sont déroulées rapidement. Les vins ont immédiatement montré beaucoup de couleur et de fortes intensités aromatiques, dans une palette très complète allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux épices et aux fumées d'encens.

Les tannins se montrent en général très enrobés, denses et sans aspérités. Après assemblage, les vins présentent toujours la même intensité aromatique, des structures complexes et charnues que l'élevage en barriques devrait encore renforcer.

Notre 2015 à Pauillac, par son charnu et son opulence, a de fortes similarités avec le millésime 2005.

Vendanges du 14 septembre au 2 octobre 2015

Assemblage
82 % Cabernet Sauvignon
16 % Merlot
2 % Cabernet Franc

Notes de dégustation

La robe est d'une jolie couleur sombre et soutenue avec des reflets violines. Le nez, fin et élégant, laisse apparaître des arômes fruités de mûre sauvage et de myrtille, puis des notes de pain grillé, de réglisse et de tabac blond viennent compléter cette palette aromatique riche et complexe.

L'attaque fraîche, charnue et saline, est d'une très grande intensité. Elle s'ouvre sur des tanins veloutés et crémeux qu'enrobe une texture soyeuse relevée d'une touche de minéralité.

L'impression en bouche est très complète, riche de parfums de fruits mûrs et d'épices poivrées. La longueur exceptionnelle de la finale conclut une dégustation d'un équilibre remarquable.