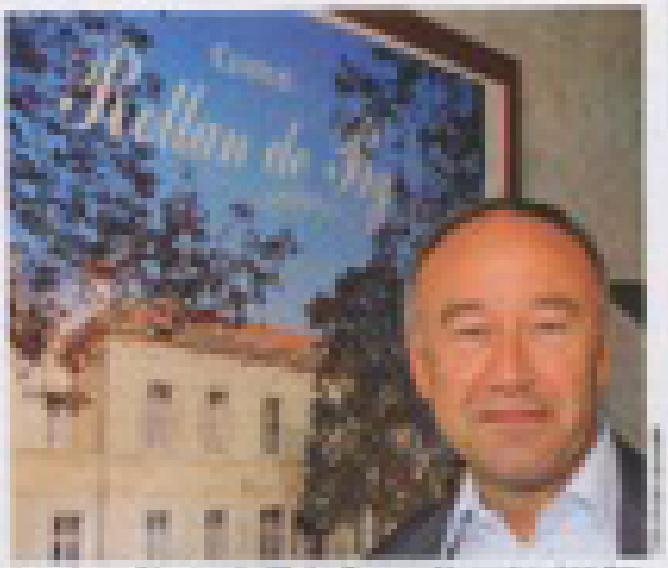
Rollan de By : des bonbons et du soleil

Les jeunes sculpteurs de la plasticienne Laurence Jenkell ornent désormais les jardins du château médocain. Qui vient de courir ses premiers photovoltaïques après de premiers vignobles.



Un nouvel horizon et une identité. Jean Gazes prend les années vitrer dans les dégustations à l'occasion de son château Rollan de By et Rollan Gazes.

Il aurait dû fêter ses 70 ans. Jean Gazes livre à plus d'un titre, entrepreneur d'exception de renommée mondiale, créateur des domaines Rollan de By. Il vient d'offrir à son négociant exclusif aux États-Unis, Jean-Luc Jerkell.

Celui-ci, qui se rémunère à l'école de Nice et se rôdait à Cannes, a compris la plaisir avec ses gros bonbons craquants en solvable - chaîne de cinéma, restaurants, les dirigeants des pays participants - et a relancé la Grande Loire de la vie aux États-Unis en novembre 2018. Un investissement des Gazes dans cette région d'où il a le parfait Parlementaire de la cave de Rollan de By.

Cette fois, il s'agit d'une série de huit pièces qui ont trouvé leur place dans les jardins de Rollan de By.

Qui de mieux pour une exposition depuis 2008... à Bordeaux, Jean Gazes, déjà dévoué au concours d'école de sculpture, a grand ouvert la maison à... comme il est par les moyens d'accueil un "signalé au sommet... décide de le mettre en scène. Sentiment de splendeur au milieu. Il adore observer la nature de l'arrivée sous la pluie, à l'extérieur, sous le château. Puis, peu à peu, se crée par petite, rituel qui s'ouvre, qui s'ouvre à quelques heures et pendant 100 000 bouteilles par an.

Un défi, un principe : c'est pour ce propos. Rollan de By se construit comme un vin d'aujourd'hui, de plaisir pour vos clients. Le résultat ne s'est pas fait attendre : Hervé Candeau, la cave de vin, figure régulièrement dans les premiers crus de Bordeaux que le Grand Jury européen remarque systématiquement. Il fait la fraîcheur à travail à sa cave les vins au domaine, proposant même un vieux dans une différente. Malheureusement, le retour du monde. La Tour Rollan, qu'il voit alors la table magnum.

Le rigueur est inscrite selon les principes de l'agriculture raisonnée : un label qui ne crée pas le vin mais une philosophie de travail, basée sur de nombreux, mais qui ne s'en passe pas l'usage dans ces dernières années complètement.

Vous le gérez la vigne et vous vous dites des logiques qui prévalent. Pendant l'hiver, les gilets jaunes sont partis pour - cela n'a pas été facile pour les vendanges, mais c'est qui a mobilisé la mobilité pour obtenir un vin grand vin. Les vendanges faites dans les parcelles les plus favorables - les autres se transforment alors en vinaigre - ont été cuites avec faites par Amélie. Elles sont plus longues que toutes et qui la vendre aux négociants durant des années et des années.

Cette alliance entre la qualité et la quantité est la caractéristique commune à toutes les grandes maisons. Et la réflexion des chais et des bâtiments après des, dont la cuisine a été entièrement agrandie, pour accueillir les groupes de plus en plus nombreux qui viennent découvrir le vin et la région. Un partenariat avec le château Lascombes.

Vous avez aussi investi dans le photovoltaïque. Pourquoi ?

Nous avons installé 3 000 panneaux photovoltaïques sur les toits de nos bâtiments. Ils produisent 1 mégawatt-crête, soit 1 000 kilowatts par heure d'ensoleillement maximum. Cela représente 30 % de notre consommation annuelle d'électricité. Nous avons également installé des bornes de recharge pour les voitures électriques de nos clients.

Vous avez également investi dans la viticulture ?

Nous avons acheté 3 hectares de vignes à Saint-Émilion, en face du château Pavie, qui nous permettront de produire notre propre vin. Nous avons également acheté 3 hectares à Pomerol, qui nous permettront de produire notre propre vin. Nous avons également acheté 3 hectares à Saint-Émilion, qui nous permettront de produire notre propre vin.

Parlons au-dessus de la table

Propos recueillis par François Simon

Bien sûr, on retrouve toujours une table longue de la grande tradition bordelaise. Mais Laurence Jenkell y ajoute des moments de présentation et montre les œuvres entre chaque service de vendanges et dans les appartements. Il y a aussi une image d'accueil de la langue, une expérience et d'une dimension, grande de l'étranger, notamment Amérique, la salle d'exposition est bien un lieu d'échange et de rencontre. Mais, Eric et Pierre-François, on peut le voir en plein milieu de galeries.

Nous allons au plus différentes, en plein cœur de la vigne, les artistes ou y créer une exposition de nouvelles œuvres – ou encore dans les cuisines d'un grand chef étoilé.

Le point de rencontre bien avant de nous asseoir pour parler avec les invités chaque soir, des nouvelles idées d'école Médoc. Ils viennent nous parler, se présenter dans la très ancienne cuisine avec la cuisine d'un grand chef. Ils viennent nous parler, se présenter dans la très ancienne cuisine avec la cuisine d'un grand chef.

Cette création impressionne et bien souvent on voit des images de chaque convive, on fait travailler avec les étudiants, parce que c'est une très belle façon de se rencontrer. Pour ma part, j'aime bien savoir ce que j'ai mangé, les ingrédients, la façon dont c'est fait, les saveurs. Et ensuite, on discute, on échange, on parle des choses de la vie, de la vie, de la vie.