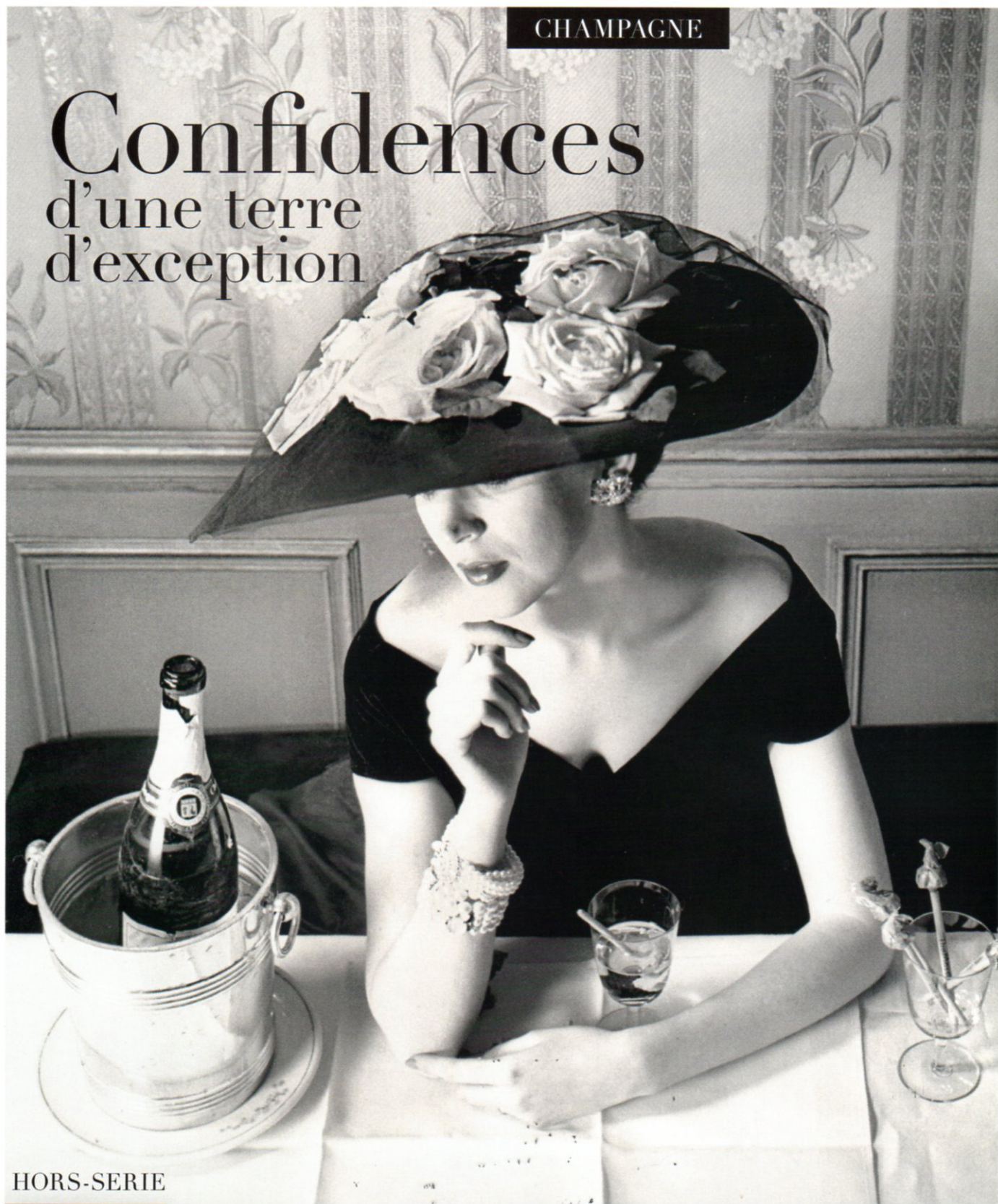


FLACONS of ONS

CHAMPAGNE

Confidences
d'une terre
d'exception



HORS-SERIE

l'ÉQUIPE
Sport & Style

NUMÉRO GRATUIT 04 JUILLET 2015, SUPPLÉMENT DE L'ÉQUIPE N°22 264 NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

Frédéric Mairesse,
toujours entre deux
avions. Le monde
est sa maison.



BARONS ROTHSCHILD

LE GLOBE TROTTER

PAR ALAIN VINCENOT ■ PHOTO FRANCK PRIGNET / FIGAROPHOTO

DIRECTEUR GÉNÉRAL DU CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD, FRÉDÉRIC MAIRESSE CONFIE S'ÉPANOUIR DANS CETTE PETITE MAISON SOUCIEUSE DE TRÈS HAUTE QUALITÉ. PORTRAIT TRÈS CHIC D'UN INFATIGABLE VOYAGEUR.

Frédéric Mairesse est insaisissable. On le cherche dans un hôtel à Singapour ou sur la terrasse d'un restaurant à New York et il est à Monte-Carlo avec la joueuse de tennis Serena Williams et l'incomparable Eva Longoria, de la série *Desperate Housewife*, pour leur offrir un Mathusalem dédié par les trois baronnes et barons de Rothschild. Frédéric Mairesse a un don d'ubiquité. Il y a quelque chose en lui de Gatsby le Magnifique, dans son allure et son sourire, lorsque le flash d'un photographe le surprend avec ses invités..

Originaire du Nord, parents imprimeurs, grands-parents imprimeurs et maraîchers, Frédéric Mairesse a découvert le Champagne au cours de ses études. Tout a commencé par un bac agricole au lycée viticole d'Avize, dans la Marne, près d'Epernay. Ensuite, à l'école d'agronomie de Toulouse, il a obtenu un diplôme d'œnologie, puis a passé un DESS de gestion, et est entré à l'école d'agronomie de Paris. A sa sortie, stage de six mois chez Lanson Pommery, qui l'a embauché comme ingénieur qualité. Se dotant d'une formation à l'INSEAD (Institut Européen d'Administration des Affaires) de Fontainebleau, il a pris, à 35 ans, la direction générale de la maison Ogier, à Châteauneuf-du-Pape, avant que le Champagne Barons de Rothschild ne le recrute et lui confie la direction générale. « Une maison, petite mais de très haute qualité, souligne-t-il, au sein de laquelle je m'épanouis. » Et une famille animée depuis des générations par des valeurs d'entreprise et d'humanisme. « La Famille Rothschild a une culture de l'excellence. Elle signe des Champagnes premiums, qui rivalisent avec les plus prestigieuses marques champenoises. Nous sommes sur un marché de niche assez exclusif », ajoute-t-il.

Anobli, ainsi que tous ses descendants, au titre de baron, en 1822, par l'empereur d'Autriche, François 1er, Mayer Amschel Rothschild, le fondateur de la dynastie, premier de la famille à ouvrir une banque, choisit pour ses armoiries, cinq flèches reliées entre elles. Il avait cinq enfants. Il leur disait : « Cha-

cune des flèches peut être aisément brisée, mais, ensemble, elles résisteront. » La devise : « Concordia-Intégritas-Industria » (Unité-intégrité-activité). Aujourd'hui, on la retrouve sur chaque flacon de Champagne Barons de Rothschild.

En 2005, en effet, trois Rothschild, Benjamin, banquier à Genève, propriétaire du Château Clarke Edmond de Rothschild, à Listrac, dans le Bordelais, Eric, propriétaire du Château Lafite Rothschild, premier cru classé à Pauillac, et Philippe, propriétaire du Château Mouton Rothschild, également premier cru classé à Pauillac, ont décidé d'unir leurs expériences dans le monde du vin et les mettre au service de l'excellence dans le Champagne.

« NOUS N'AVONS PAS CRÉÉ UN CHAMPAGNE AUTOUR D'UNE STRATÉGIE MARKETING »

Ainsi est né, à Reims, le Champagne Barons de Rothschild. « Nous voulions faire bien et bon, dira Philippe Sereys de Rothschild, atteindre une qualité dont nous serions fiers. Nous avons été assez vite convaincus que nous pouvions assembler des crus de grande qualité. De nombreux vignerons sont venus nous voir, nous en avons démarché d'autres ; le produit que l'on souhaitait semblait réalisable. » Précision : « Nous n'avons pas créé un Champagne autour d'un business plan ou d'une stratégie marketing. Nos Champagnes sont issus de terroirs, de produits de qualité et d'un bel assemblage. »

« Un Champagne, précise Frédéric Mairesse, est le délicat résultat d'un assemblage de villages, de cépages, de millésimes. Notre travail ressemble à celui d'un créateur de parfums. Avec, toutefois, une différence : nous, ça change tous les ans. »

D'où cette absolue nécessité, chaque année, de trouver les bons raisins, dans les bons villages afin d'obtenir, après plusieurs années de maturation, le Champagne le plus brillant possible. Pratiquant les sports de glisse, passionné de mer et de voile, aimant le théâtre, le cinéma et la lecture de biographies, Frédéric Mairesse sait se montrer patient. « Quand on vend une bouteille de brut, il y en a quatre qui attendent en cave. » ■