Philippe Sereys de Rothschild : « Un champagne trop complexe est ennuyeux »

ENTRETIEN

Dix ans à peine après sa création, la maison Barons de Rothschild présente le Blanc de Blancs 2006, son premier millésime. Rencontre avec le président du holding familial.

PROPOS RECUEILLIS PAR
STÉPHANE REYNAUD
sreynaud@lefigarop.fr

En 2005, les trois branches de la famille Rothschild, aujourd'hui représentées par Philippe Sereys de Rothschild, de Mouton Rothschild – fils de la baronne Philippine, décédée il y a deux ans –, Éric de Rothschild, le propriétaire de Château Lafite Rothschild, ainsi qu'Ariane et Benjamin de Rothschild (Château Clarke), donnent naissance à la maison de champagne Barons de Rothschild. Ils s'installent à Vertus, dans la Côte des Blancs. Une dizaine d'années plus tard, la production oscille autour de 300 000 bouteilles. La première cuvée millésimée, le Blanc de Blancs 2006, qui représente 7 500 bouteilles (dont 4 000 seulement seront commercialisées) vient d'être révélée.

Philippe Sereys de Rothschild. E. SCORCELLETTI

LE FIGARO. – Passe-t-on naturellement du Médoc à la Champagne ?

Philippe SEREYS DE ROTHSCHILD. – Lorsque nous avons lancé le champagne Barons de Rothschild, j'étais vice-président du conseil de surveillance de Baron Philippe de Rothschild SA *(il en est le président depuis octobre 2014)*, donc de Mouton, à Pauillac. Ma mère s'exclamait : *« Je n'aime pas le champagne. »* C'était sa façon à elle de dire qu'elle refusait que j'accorde du temps à cette nouvelle entreprise. Benjamin de Rothschild et Éric de Rothschild m'ont demandé de m'occuper de la propriété de Champagne. Dans un premier temps, j'ai beaucoup suivi les marchés. J'ai laissé le soin de l'élaboration aux spécialistes. J'ai fait appel à l'œnologue Frédéric Mairesse *(un ancien de Paul Jaboulet et de plusieurs grandes maisons)*, qui est capable de superviser la production tout en gérant la famille *(rires)*. Nous travaillons aussi en étroite relation avec le chef de cave, Jean-Philippe Moulin, qui s'occupe des assemblages et de l'élevage.

Quelles sont les maisons de champagne qui vous inspirent ?

Il y en a deux que nous admirons particulièrement, Bollinger et Krug. Mais le champagne Barons de Rothschild, ce serait plutôt un Salon produit chez Krug et Bollinger *(rires)* ! Une façon comme une autre d'affirmer notre attachement au terroir de la Côte des Blancs.

N'est-il pas difficile d'obtenir des approvisionnements, surtout quand on arrive dans la région et que l'on cherche seulement des raisins issus des grands crus ou des meilleurs premiers crus ?

Les projets familiaux sont rares, sans doute parce qu'ils sont compliqués. Je pense que les vignerons ont été très contents d'avoir affaire à une famille qui s'installait sur le long terme. C'est sans doute une des raisons pour lesquelles nous sommes parvenus à nous procurer du raisin de qualité. Et maintenant, certains producteurs viennent nous voir spontanément en nous proposant leur récolte.

Quelle a été la réaction des autres grandes maisons ?

Je pense qu'elles nous ont acceptés, car elles aussi ont bien vu que nous étions là pour longtemps, avec l'ambition de valoriser le produit. Nous sommes arrivés dans la région avec une grande modestie, mais en voulant faire le meilleur. En règle générale, nous sommes très critiques envers nous-mêmes. Ainsi, nous avons procédé à un très grand nombre de dégustations avant de sortir le millésime 2006. Nous aurions très bien pu ne pas le sortir : 4 000 bouteilles de moins sur le marché, cela n'aurait pas changé grand-chose…

L'acquisition de terres est-elle maintenant votre priorité ?

Notre ambition est bien évidemment d'acheter des vignes. Aujourd'hui, nous ne disposons que d'un demi-hectare. Mais acquérir seulement quatre ou cinq hectares de qualité n'est pas simple à partir du moment où l'on cherche un lot homogène.

Le développement de la production de vins effervescents augmente dans le monde. Notamment en Italie ou en Espagne… Certains y voient une concurrence frontale avec le champagne. Qu'en pensez-vous ?

La très bonne nouvelle, c'est que les gens boivent de plus en plus de vins effervescents, et je m'en réjouis. Je ne suis pas inquiété par cette concurrence. Pour exister aujourd'hui, il faut juste améliorer la qualité du vin. Ce à quoi nous nous attachons.

Prenez-vous le même plaisir à faire votre champagne qu'à produire Mouton Rothschild à Pauillac ?

En terme de production, c'est très différent. J'aime suivre l'élaboration des assemblages des deux. Avec le bordeaux, on cherche la rondeur, la structure, la garantie du bon vieillissement. Avec le champagne, c'est toujours une quête d'élégance et de fraîcheur, ce qui est en soi contradictoire. Et le champagne ne doit pas être trop complexe, sous peine d'être ennuyeux ! Mais j'avoue qu'en ce qui concerne les bordeaux comme le champagne, je me trompe, car je ne choisis pas forcément l'assemblage qui va bien vieillir. Je sais juste ce qui est bon au moment où je le déguste. Et j'ai donc beaucoup de respect pour ceux qui savent dire comment l'assemblage va évoluer avec les années.

Considérez-vous que le vin est devenu un produit de luxe ?

C'est un produit agricole, que l'on trouve en quantité limitée, que les gens collectionnent et boivent. La production du vin est dépendante du climat, de la météorologie. Ce n'est pas un produit de luxe, c'est beaucoup plus compliqué que cela. Je ne connais pas de produits de luxe qui dépendent de la météo.

Le prix des vins atteint des sommets. Une bouteille de Mouton Rothschild peut être vendue plusieurs milliers d'euros. Le vin est-il devenu trop cher ?

Mouton est simplement au prix du marché. Quand on accepte d'être dans le marché, il faut aussi en accepter les imperfections.

Êtes-vous sensible aux notes que donnent les critiques à votre champagne ?

Nous sommes comme les acteurs – et j'en connais beaucoup – qui disent ne jamais lire les critiques et qui se jettent dessus dès leur publication. Nous sommes d'autant plus sensibles aux notes que nous savons à quel point il est difficile de produire un bon champagne. ■

+ La dégustation

BLANC DE BLANCS 2006

Le Blanc de Blancs est la troisième cuvée de cette jeune maison. C'est aussi la première qui soit millésimée. Frédéric Mairesse, le directeur général, a décidé cette année de présenter le millésime 2006 dans sa version pur chardonnay. Le vin exhale de très beaux arômes de poire, de fruits jaunes, de miel, de fruits secs et d'épices douces (cannelle, notamment). La bouche est tendue, énergique, crayeuse et très fraîche. Un très joli flacon exclusif : seuls 7 500 cols ont été produits !

Frédéric Durand-Bazin.

220 €. www.champagne-bdr.com

+ SUR LE WEB

» Le salon Vinexpo 2015 écrit une nouvelle histoire

» Cheese, set & match : des accords de champion pour savourer la finale de Roland-Garros

www.lefigaro.fr/vin

LE FIGARO

JACQUES JULLIARD « L'IDENTITÉ FRANÇAISE : UNE LANGUE, UNE LITTÉRATURE, UNE HISTOIRE, UN TERRITOIRE »

UKRAINE REPORTAGE SUR LA LIGNE DE FRONT APRÈS LA PERCÉE DES SÉPARATISTES

L'Hermione réveille la passion des Américains pour La Fayette

Présidentielle : les socialistes préfèrent Valls à Hollande

Alors que s'ouvre le congrès du PS, 76 % des sympathisants du PS réclament la tenue d'une primaire à gauche, selon un sondage OpinionWay pour Le Figaro et LCI.

CICE : le gouvernement menace de revoir les aides aux entreprises

ÉDITORIAL Hollande et le PS en ruine

CHATEAUPRIMEUR
DUCLOT depuis 1886
Vos Primeurs 2014 en toute sérénité
WWW.CHATEAUPRIMEUR.COM - TÉL. 05 56 43 96 63

L'expertise DUCLOT, négociant à Bordeaux depuis 1886
Provenance directe des châteaux
Choix incomparable - Stock garanti
Livraison soignée et offerte à partir de 1 500 € HT
Caution bancaire - Possibilité d'acheter à l'unité.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.