



Les raisins du vignoble de Cramant entrent dans la composition du champagne Rothschild.

MICHEL JULLO/DPRESS

VIN

LES BULLES D'EXCEPTION DES TROIS BARONS

Les Barons de Rothschild ont enrichi leur gamme champenoise d'une nouvelle cuvée qui symbolise la prépondérance du chardonnay dans leur approche du « vin des sacres ». La plus récente des maisons rémoises, créée en 2007, lance en effet, un Blanc de blancs millésimé élaboré à partir des meilleurs crus de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil, Oger). C'est un Vintage 2006 (une vendange exceptionnelle pour le chardonnay) qui a passé sept années sur ses lies avant de faire surface, doté d'une étonnante richesse aromatique à dominante pêche blanche. Une cuvée très confidentielle (7 000 flacons

seulement), conçue sous la houlette de Philippe Mairesse, le directeur de la marque, qui en dit long sur l'ambition d'excellence affichée par les Rothschild. Ils sont trois, venus du Bordelais, qui ont conclu dès 2005 une sorte de « consensus familial » pour délocaliser leur savoir-faire en Champagne où ils ont désormais pignon sur rue dans ce « triangle d'or » rémois qu'est le boulevard Lundy. Quant à l'outil de production (caves et cuverie), il est à Vertus, au plus près de ce chardonnay qui a tant séduit les barons : Eric (Château Lafite), Philippe (Mouton), Benjamin et son épouse Ariane (Clarke), artisans du « seul projet qui réunit les trois familles ». Une alliance concrétisée

par une étiquette qui arbore le blason familial et sa devise : « *Concordia, integritas, industria* ». Quatre autres cuvées complètent leur force de frappe dans le champagne : un brut issu à 60 % de raisins blancs, un 100 % chardonnay sans année, un surprenant rosé qui doit, lui aussi, sa forte personnalité à ce cépage (90 %), ainsi qu'une deuxième version du brut dosée à 2,5 g/l seulement. Objectif de la famille : la commercialisation, à terme, de 500 000 bouteilles dont la qualité première doit être « *l'élégance absolue* ».

ROGER POURTEAU

* Le Blanc de blancs Vintage 2006 est en vente chez les meilleurs cavistes au prix de 220 €, dans un luxueux coffret.

LE SPOT DE MAURICE BEAUDOIN TOP SECRET POUR LA CAPSULE

L'étain pur, vous connaissez ? C'est dans cette matière que la capsule, qui embellit le haut de nombreuses bouteilles de vin, est fabriquée. La capsule en étain pur vient sublimer les plus belles bouteilles. 30% sont habillées par la capsule étain pur. Elle ne peut être ni copiée, ni réutilisée, garantissant l'authenticité des vins haut de gamme face à la contrefaçon.

Sans cet étain pur de couleur, le goulot serait affreusement nu.

112 LE FIGARO MAGAZINE - 19 JUIN 2015



vins.
ité d'une
ue son
e les journa-
sine, ni le
i dessert

ARTS DE LA TABLE

UN POT PAYANT

Dès qu'arrive l'été, basilic, thym et sarriette déboulent dans les cuisines. A chacun sa méthode pour les conserver. Ceux qui optent pour les herbes coupées semblent peu sensibles à leur présence : soit ils les confinent dans le bas du réfrigérateur, soit ils les laissent pourrir dans un verre ordinaire qui finit toujours par empestier. Pour avoir ses herbes aromatiques à portée de main et bénéficier



plus durablement de leur parfum, la marque turque Nude propose un élégant duo de pots en verre, avec réservoir d'eau. Les lignes sont sobres, le plateau en matière brute tendance. On les verrait presque sur une table champêtre, chacun piquant à l'envi pour assaisonner ses grillades !

LAURENCE HALOCHE
70 € (www.rbcmobilier.com).