

Bulles & Millésimes

LE MAGAZINE DES VINS DE CHAMPAGNE

N°5 - NOVEMBRE 2015

“Amélie
Nothomb
Champenoise
2015”

CONCEPT
MARKETING & DESIGN

Bulles
Millésimes
LE MAGAZINE DES VINS DE CHAMPAGNE



Bollinger en pleine « Bondmania »

ISSN 2272-4311 - 8,00 €



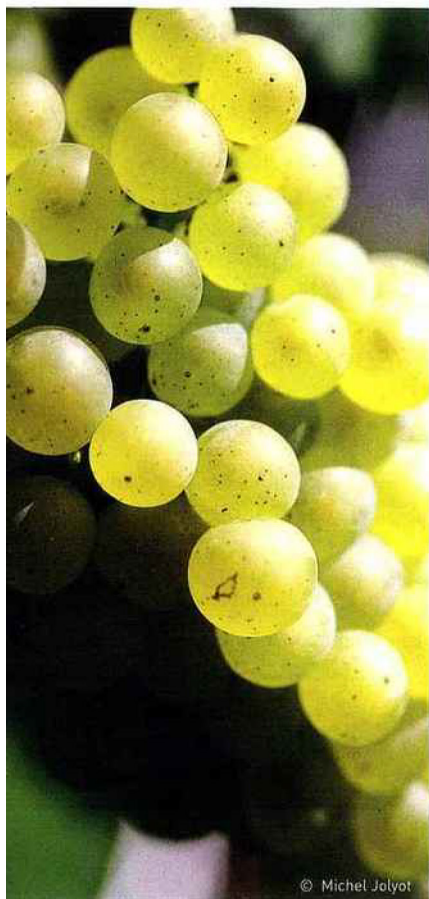
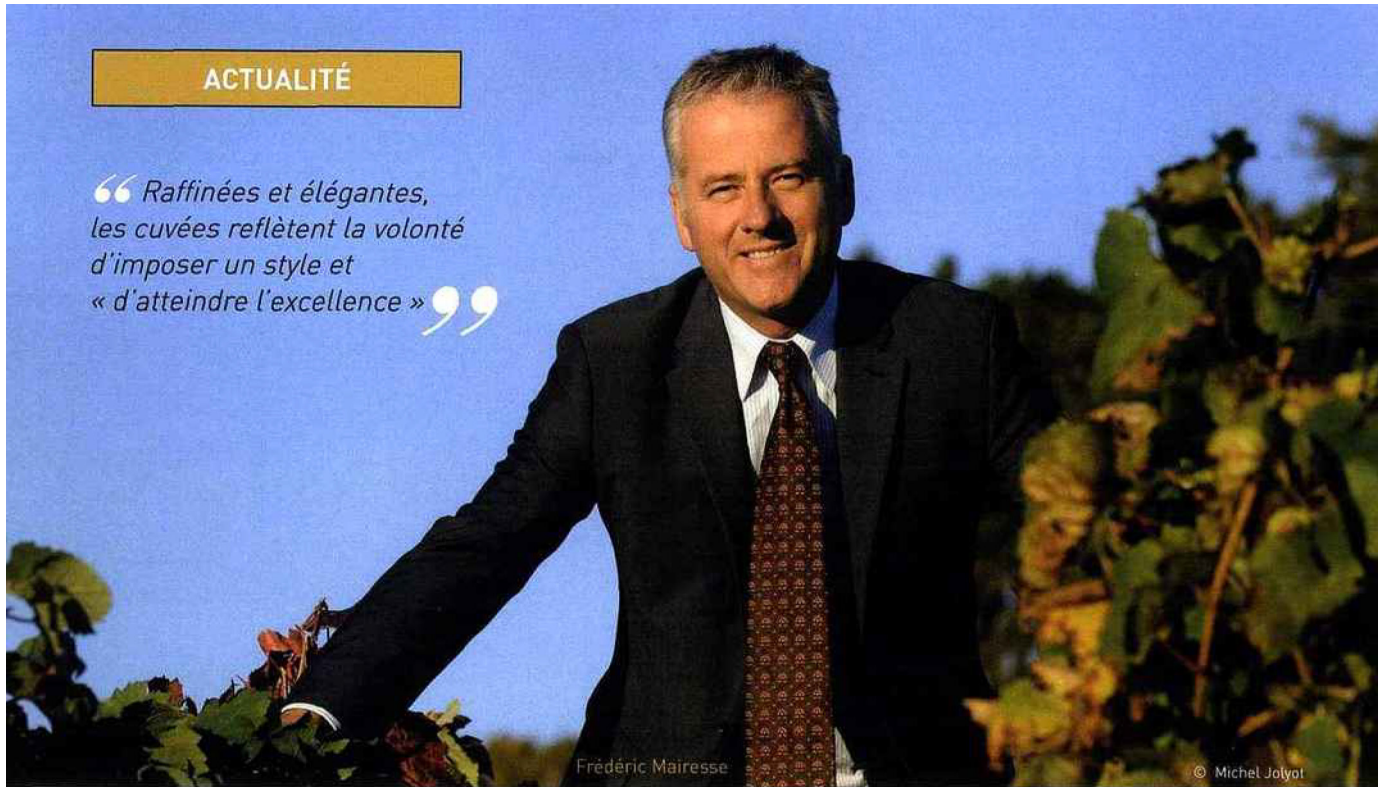
3 770004 439003

Bulles & Millésimes

LE MAGAZINE DES VINS DE CHAMPAGNE

ACTUALITÉ

“ Raffinées et élégantes,
les cuvées reflètent la volonté
d'imposer un style et
« d'atteindre l'excellence » ”



Rothschild

trois Barons pour un champagne

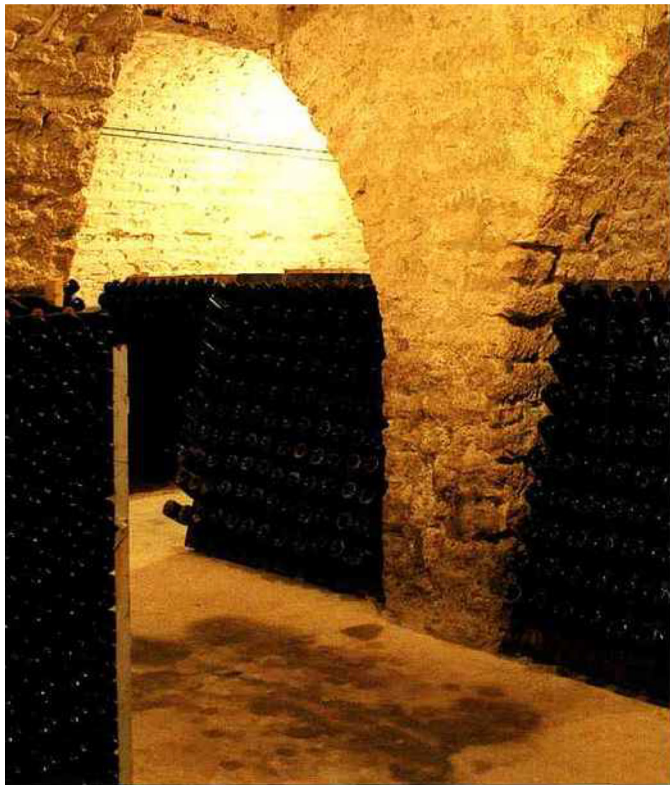
Fondée en 2007, la plus récente des marques rémoises vise l'excellence. Par Roger Pourteau

C'est à l'initiative des trois branches françaises de la famille Rothschild qu'est née, il y a tout juste huit ans, la plus récente des maisons de champagne. Le trio, implanté jusque-là dans le monde cossu du vignoble bordelais, n'a eu aucun mal à réaliser une sorte de « consensus familial » pour mener à bien un projet imaginé en 2005 avec pour objectif de « donner naissance à un grand champagne ». Le générique réunit donc trois acteurs célèbres de l'aristocratie médocaine : le Baron Éric de Rothschild, propriétaire de Lafite (un 1^{er} cru classé) ; décédée depuis peu, la Baronne Philippine, propriétaire de Mouton (un autre 1^{er} cru de Pauillac) a été remplacée par son fils Philippe Sereys de Rothschild ; troisième partenaire, enfin, le Baron Benjamin et son épouse Ariane, à la tête du Château Clarke, à Listrac.

“ Donner naissance à un grand champagne ”

Bulles & Millésimes

LE MAGAZINE DES VINS DE CHAMPAGNE



Prépondérance du chardonnay

Précédés par leur célèbre devise familiale « Concordia, Integritas, Industria », les Trois Barons n'ont pas fait les choses à moitié. Un siège social dans un hôtel particulier du quartier des grandes marques à Reims, un outil de production et de conservation créé de toutes pièces à Vertus et la mise en place d'une Union de producteurs recrutés dans une quinzaine de crus, localisés majoritairement dans la Côte des Blancs. À l'arrivée, des approvisionnements dont la classification moyenne tourne autour de 97 %. Avec une majorité de chardonnay en provenance de villages aussi réputés qu'Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Vertus ou Oger.

À la manœuvre un jeune Champenois qui a fait ses classes dans les vignobles bordelais et provençaux, avant de s'initier au mystère des bulles champenoises dans plusieurs grandes maisons rémoises et sparnaciennes. Pour l'élaboration du champagne Barons de Rothschild, on a fait le choix de privilégier le chardonnay dans l'assemblage des quatre cuvées de la marque. Raffinées et élégantes, elles reflètent la volonté d'imposer un style et « d'atteindre l'excellence », comme n'hésite pas à le souligner la famille qui s'appuie sur sa « longue expérience dans le monde des grands vins du Bordelais ». À Vertus, où la cuverie flambant neuve est constituée de petites caves de 30 à 60 hl seulement pour affiner l'assemblage avec un maximum de précision, on élabore un Brut dans la composition duquel entre 60 % de chardonnay, un Blanc de blancs issu de cinq crus de la Côte des Blancs et un étonnant Rosé à base de baies blanches (90 %) qui doit sa couleur à l'apport de 10 % de pinot noir vinifié en rouge.



Un Blanc de Blancs haut de gamme

La dernière née, sortie il y a quelques mois, est un Blanc de blancs 2006 Vintage élevé pendant sept années sur ses lies. Les crus les plus huppés de chardonnay entrent dans la composition de ce champagne aux arômes de pêches blanches qui n'a reçu qu'un faible dosage, l'autre marque de fabrique de la maison. Tirée à 7 000 exemplaires seulement et logée dans un luxueux coffret bois (220 euros chez les meilleurs cavistes), cette cuvée symbolise, à la fois, le luxe, la rareté et le savoir-faire des Rothschild. Mais ils veulent faire mieux encore avec la prochaine sortie d'une cuvée de prestige, en gestation depuis plusieurs années et qu'ils qualifient, dès à présent de « cuvée iconique ».

D'entrée de jeu, les Barons ont affiché leur ambition : commercialiser à terme un demi-million de bouteilles, principalement sur les marchés étrangers où ils réalisent actuellement plus de 90 % de leurs ventes. La force de frappe du groupe sur tous les continents permettra à n'en pas douter de tenir ce pari grâce à un champagne dont le trio espère bien « qu'il atteindra l'excellence ». ■