

FIRST LUXE

Signature



Le Champagne des Barons de Rothschild

Le Défi de trois familles du vin

The Challenge of Three Wine Families

par Nicolas de Rabaudy

Les Rothschild du Médoc et d'autres terroirs viticoles ne sont pas des néophytes dans l'univers du vin blond à la noble pétillance. Le baron Philippe (1902-1988), génial concepteur du Château Mouton Rothschild des années 30 à sa mort, avait noué des relations avec Bertrand Mure, le président de Ruinart, la doyenne des marques de champagne : dans son château de Pauillac, il offrait une cuvée Baron Philippe de Rothschild à l'apéritif, élaborée dans les crayères de Reims, en prélude au défilé des fameux millésimes de Mouton, issus de sa cave personnelle (150 000 bouteilles).

Puis Ruinart étant passé dans le giron de Moët et Hennessy, Philippe s'est tourné vers Joseph Henriot dont les bruts maison, d'une étonnante finesse, enchantaient ses hôtes, la reine mère d'Angleterre au palais affûté, Jean-Louis Barrault et Madeleine Renaud, des écrivains membres de l'Académie Française comme Roger Caillois, des journalistes de *Match*, Gaston Bonheur et Michel Clerc : le gratin des têtes couronnées, des lettres et des arts se pressait à la table du baron poète, traducteur de Marlowe et de Christopher Fry dont la comédie allègre "*La nuit a sa clarté*" avait été montée à l'Odéon par Renaud-Barrault, la traduction étant signée de Philippe de Rothschild.



Baron Eric de Rothschild, Monsieur Philippe Sereys de Rothschild, Baronne Philippine de Rothschild, Baronne Ariane de Rothschild, Baron Benjamin de Rothschild

The Rothschild from the Médoc area and other wine terroirs are not neophytes in the noble sparkling blond wine field. The baron Philippe (1902-1988), brilliant designer of the Château Mouton Rothschild from the thirties to his death, built relationships with Bertrand Mure, the president of Ruinart, the doyenne of champagne brands. In his Pauillac château, he served a Baron Philippe de Rothschild vintage for pre-dinner drinks, made in the Reims crayères, before serving the famous Mouton vintages, from his own wine cellar (150 000 bottles).



Personnage atypique, lettré fou de poésie, le baron Philippe servait du champagne à son nom – ce fut le premier des Rothschild à manifester une dilection particulière pour le vin des sacres royaux qui *"laisse les femmes belles après boire"* (Madame de Pompadour).

Concevoir des bruts élégants de bonnes origines et les distribuer à travers le monde, l'idée était dans l'air dès les années 90 chez les trois Rothschild du vin : Philippine de Rothschild, la fille unique du baron Philippe, propriétaire gérante de Mouton Rothschild, Éric de Rothschild, à la tête du premier cru Lafite Rothschild à Pauillac, et Benjamin de Rothschild, propriétaire après son père Edmond du Château Clarke à Listrac Médoc – l'union fait la force et le savoir-faire aussi.

Le champagne des Barons de Rothschild, la marque est porteuse, les circuits de distribution dans le monde sont là, les locaux à Reims équipés au mieux, la cuverie et les caves au cœur de la côte des blancs pensées sur mesure pour élaborer des vins "cousu main" et trois hommes aux commandes : Bertrand Otto, bras-droit de Benjamin pour les affaires patrimoniales (les vins, l'hôtellerie à Megève, les fromages de brie issus du domaine des Trente Arpents en Seine-et-Marne), Frédéric Mairesse, ancien cadre de LVMH, puis à la maison Jaboulet de la Vallée du Rhône, et Jean-Philippe Moulin, ancien chef de cave Ruinart, ingénieur agro, l'homme du séraïl en Champagne – c'est lui, un expert au palais savant, qui fera naître les les cuvées de la famille. Philippe Sereys de Rothschild Président de la Holding familiale partage également la vie de ce merveilleux projet au quotidien en France comme dans le monde quand il en a l'occasion.

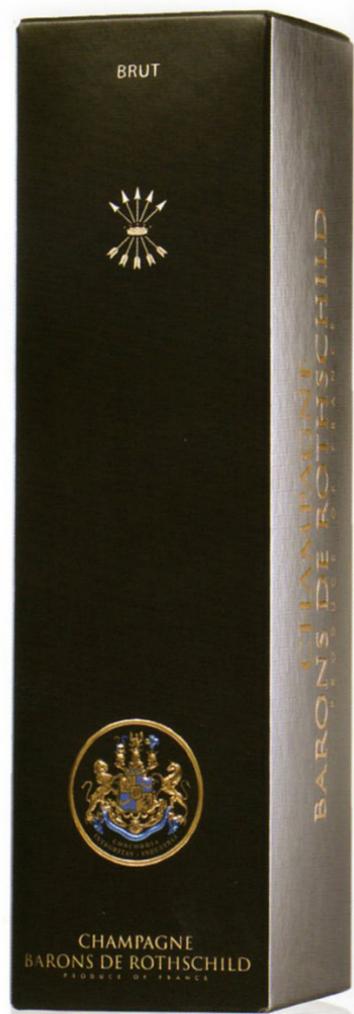
N'en doutez pas, la Champagne est un monde à part avec ses règles, ses crus, ses approvisionnements – et un passé ô combien glorieux. Rien à voir avec l'univers clos des châteaux de Gironde.

Sur les coteaux pentus des Marches de l'Est, où naissent les raisins de pinot noir, de pinot meunier et de chardonnay, la matrice des vins, on ne devient pas propriétaire de vignes comme ça, d'un coup de baguette magique. Il n'y a rien à vendre. Il s'agit de dénicher des raisins à mettre en œuvre – et de qualité.

Then, when Ruinart was taken over by Moët et Hennessy, Philippe contacted Joseph Henriot whose surprisingly delicate brut champagnes delighted his guests, the Queen Mother who had a discerning palate, Jean-Louis Barrault and Madeleine Renaud, writers members of the Académie Française such as Roger Caillois, journalists of Match, Gaston Bonheur and Michel Clerc: all the top of royal heads and intellectuals were glad to meet at the table of the baron who was a poet and the translator of Marlowe and of Christopher Fry whose light comedy *"The dark is light enough"* was staged at the Odéon by Renaud-Barrault.

The baron Philippe was quite a character, well-read and crazy about poetry. He served champagne of his name and was the first of the Rothschild family to show such deep interest for the royal coronation wine who, as Madame de Pompadour said, is the only wine which will let women beautiful even after several drinks.

As from the nineties, the three wine Rothschilds had the idea to design elegant bruts with outstanding backgrounds and to distribute them worldwide: Philippine de Rothschild, the only daughter of the baron Philippe, owner and director of Mouton Rothschild, Éric de Rothschild, director in charge of the premier cru Lafite Rothschild in Pauillac, and Benjamin de Rothschild, owner after his father Edmond of Château Clarke in Listrac Médoc. A strong alliance of know-how and expertise.





Grâce aux réseaux de Moulin et Mairesse, les bruts Rothschild vont pouvoir être élaborés à partir de premiers crus et de grands crus de la Côte des Blancs près d'Épernay (70 %), et de la Montagne de Reims (30 %). Pas de bons champagnes sans une palette d'excellentes provenances : ce sont les meilleures grappes qui font les bruts d'élégance, de race et de finesse.

Les Rothschild ne sauraient se lancer dans une gamme de champagnes sans l'excellence de la matière première – c'est la condition sine qua non souhaitée par la baronne et les deux barons : leur nom est en jeu.

En fait, les belles origines des raisins sont les cadeaux de la terre champenoise aux vinificateurs, aux concepteurs de bruts. Et pour les bruts des barons, les vins vont atteindre dès les premières bouteilles un très bon niveau de qualité : le blanc de blancs et le rosé sortent du lot. Les grands critiques Bettane et Desseauve écrivaient en 2013 que "le blanc non millésimé est harmonieux, souple, avec un caractère floral séducteur, c'est un champagne d'apéritif équilibré et complet".

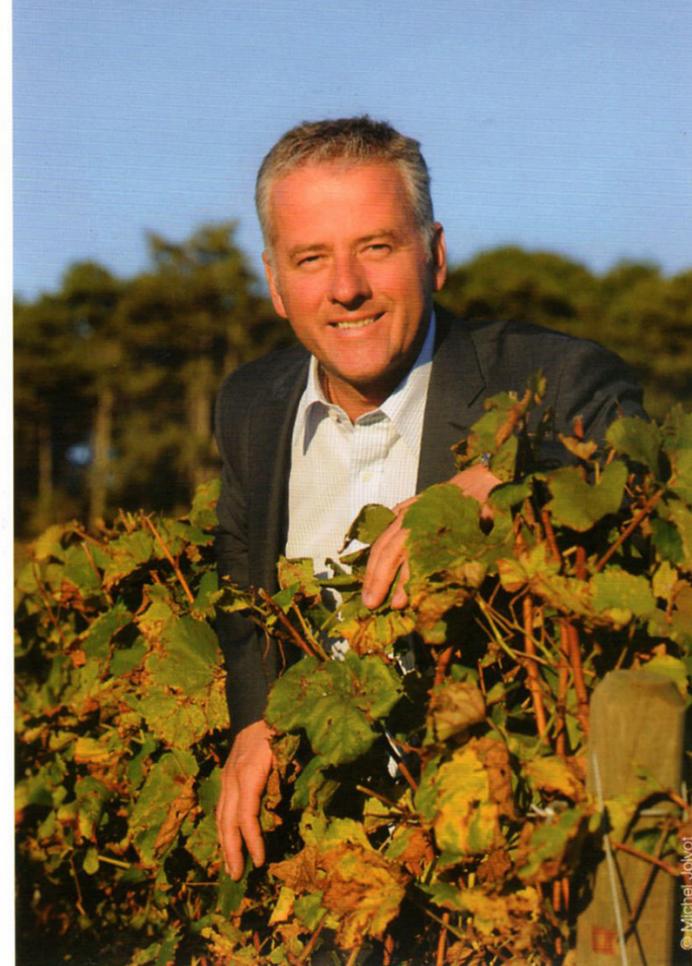


Siège social – Maison d'hôte (salon de réception)

Three men are selected to launch this prestigious brand located in best equipped premises in Reims with worldwide distribution networks: Bertrand Otto, right arm of Benjamin for private asset management (wines, hotels in Megève, the brie cheeses from the domaine des Trente Arpents in Seine-et-Marne), Frédéric Mairesse, ex-LVMH executive, then executive at the maison Jaboulet in the Vallée du Rhône, and Jean-Philippe Moulin, ex-head of cellar of Ruinart, agricultural engineer, the champagne insider who will give birth to the family bruts. Philippe Sereys de Rothschild, Chief Executive Officer of the family Holding, also fully participates to this great project on a daily basis in France as well as overseas when he has the opportunity to do so.

Make no mistake, the Champagne area is a world apart with its own rules, its vintages, its supplies. Quite different to the closed world of the Gironde châteaux.

It is terribly difficult to become the owner of vineyards such as the ones of the Marches de l'Est where the black pinot, the pinot meunier and the chardonnay grapes – which are the matrix of the wine mature. No land was for sale so it meant finding high quality grapes to work with.



Frederic Mairesse, Directeur Général

Les champagnes des Barons (250 000 bouteilles par an) sont distribuées à 80 % à l'export en majorité dans les réseaux des 3 branches Rothschild et pour 20 % en France par la force de vente de la maison de champagne. On trouve le champagne de la famille Rothschild dans toute l'Asie et plus particulièrement au Japon, aux USA, au Brésil, au Canada, dans toute l'Europe, mais aussi en Afrique du Sud, au Nigéria, Togo, dans les caraïbes... en tout, dans 60 pays. Pas mal pour un champagne qui n'a pas dix ans.

Oui, le nom Rothschild agit comme un sésame, c'est une sorte de passeport international, un nom mythique chargé d'histoire et de noblesse. On est flatté de recevoir, de boire un vin blond aussi bien né.

Pour les concepteurs du vin, il s'agissait d'être à la hauteur du défi. On ne saurait jouer avec un tel patronyme et un patrimoine légendaire : Lafite, le vin de Louis XV, Mouton, le vin de la Reine Elizabeth...

À la fin 2014, la maison rémoise sortira un blanc de blancs grand cru, millésimé 2006, une autre étape dans la quête du meilleur champagne possible. Le temps joue pour la connaissance et la sélection des approvisionnements en raisins.

À moyen terme, Frédéric Mairesse et son équipe visent 100 pays et 500 000 bouteilles commercialisées : la marque est d'ores et déjà positionnée pour ce formidable challenge.

Thanks to Moulin and Mairesse's networks, the Rothschild bruts is elaborated with premiers crus and grands crus from the Côte des Blancs near Épernay (70 %), and from the Montagne de Reims (30 %). To make a good champagne, an elegant and delicate brut, you need a range of grapes of excellent origin.

The Rothschilds took the plunge of launching a range of champagne because of the excellence of the raw material – it was the sine qua non condition of the baroness and the two barons. Their name was at stake.

The highest quality grapes that grow on the Champagne earth were the presents made to the wine-makers, the bruts designers. The barons bruts reached the highest quality right from the very first bottles: the blanc de blancs and the rosé stood out. The famous critics Bettane and Desseauve wrote in 2013 that "the non vintage blanc is well-rounded, supple, with a seductive floral character, it's a balanced and complete pre-dinner champagne".

The Barons champagnes (250 000 bottles a year) are mainly distributed by the Rothschild network throughout the world (80%), the other 20 % is dealt by importers in Italy, Canada, South Africa, Germany, United States, Nigeria, Togo... in all 55 different countries. Not bad for a champagne who hasn't yet celebrated its tenth anniversary.

The name Rothschild is like a magic word, a kind of international passport, a mythic and noble name. You pride yourself on being given or on drinking a wine from such a distinguished family.

The wine designers had to be up to the challenge. You cannot play around with such a name and its legendary heritage: Lafite, Louis the XVth's wine, Mouton, Queen Elizabeth's wine...

At the end of 2014, the famous brand from Reims will launch a grand cru blanc de blancs, 2006 vintage, one step further in the quest of the best champagne possible. Time is at stake for the knowledge and the selection of the grapes supply.

On a medium term basis, Frédéric Mairesse and Jean-Philippe Moulin with the assistance of Georges Alnot, in charge of the distribution of the Benjamin de Rothschild wines, have a target of 100 countries and 500 000 bottles. The brand is already positioned for this great challenge.