

BARONS DE ROTHSCHILD

TOUS LES ROTHSCHILD S'Y SONT MIS, CEUX DE CLARKE, DE LAFITE ET DE MOUTON. L'ENFANT EST EN PLEINE FORME.

Dans le prêt-à-goûter du vin, le nom de Rothschild incarne au mieux la haute couture, celle qui tisse ses racines en Médoc avec Lafite Rothschild, Mouton Rothschild et le Château Clarke. Plus princes de la treille que barons, les Rothschild imposent le respect, forcent l'admiration pour leur développement qualitatif et très judicieux à travers le monde. Leur union libre sur la Champagne constitue un nouveau fruit dans le jardin d'Éden des amateurs. Mise en place au début de ce siècle, cette alliance de toutes les particules familiales possède du panache et beaucoup de Vertus. C'est d'ailleurs dans cette localité de la côte des Blancs qu'une cuverie et une cave à taille humaine ont vu le jour. Comme en Médoc, la famille s'est dotée de tables de tri pour une meilleure sélection des baies.

Depuis 1945, les Rothschild ont eu des participations en Champagne, chez Ruinart puis Henriot. En 2003, le détonateur se nomme Benjamin de Rothschild, il lance l'idée d'une réunion des trois branches de la famille par la création d'une nouvelle maison de champagne. Le challenge commence en 2005, suivi d'une commercialisation en 2009. "C'est l'égalité parfaite au niveau des décisions, précise Philippe Sereys de Rothschild, président de la holding familiale, si nécessaire nous discutons pour que se dégage une unanimité." La Champagne palpite en lui, ses mots sont à la fois posés et chaleureux : "Nous sommes arrivés par la porte du terroir ; assez rapidement, le chardonnay de la côte des Blancs s'est imposé à nous, c'est notre credo ; les vigneron de ce secteur partagent notre philosophie sur le long terme. À un moment il nous faudra des vignes, pour avoir les pieds dans ce terroir. Afin de structurer l'ensemble, nous avons recruté comme directeur général Frédéric Mairesse."

La tête haute sous les verts lauriers de la distinction, ce dernier est le seul à travailler pour trois Rothschild en même temps, il sait



BLANC DE BLANCS

"Ce 100 % chardonnay est notre cheval de bataille et cela donne une belle couleur dorée avec des reflets verts, un nez de fleurs blanches, fruits secs. En bouche, il y a un bel équilibre entre acidité, matière et soyeux."

fraîchissant en bouche. Le Blanc de blancs offre une belle couleur dorée avec des reflets verts, le nez délivre des arômes de fruits secs, d'agrumes avec une pointe de fleurs blanches, et en bouche on apprécie ce soyeux et une bonne balance entre élégance et puissance. Le rosé reprend la même base que le Blanc de blancs, à laquelle on rajoute 15 % de vin rouge de Verzenay. De sa robe saumon clair se dégagent de fines nuances de rose, d'agrumes avec une pointe de fruits rouges, tandis qu'en bouche on a un équilibre de blanc de blancs d'une grande fraîcheur. En 2014 sortira une cuvée Blanc de blancs 2006 d'une minéralité exemplaire. Avec de tels vins, le pari qualitatif est gagné et les Rothschild n'ont pas fini de broder leur légende. ➤

DENIS HERVIER

nouer instinctivement les liens du quotidien : "Nous nous positionnons dans le monde des champagnes de luxe produisant de petits volumes. Lorsque le projet a été présenté aux grandes maisons, elles s'en sont réjouies, car le nom de Rothschild est porteur pour l'image du champagne. Certaines nous ont aidés au début pour les approvisionnements. Ceux-ci s'effectuent sur 70 hectares, dont 80 % en premier et grand cru avec une grande majorité de chardonnay sur les terroirs prestigieux de Cramant, Vertus, Oger, Le Mesnil ; en pinot noir les noms chantent avec Verzenay, Verzy et Ay." Frédéric Mairesse dirige avec tact cette nouvelle maison de champagne. "J'ai tissé des liens avec les familles vigneronnes champenoises lors de mes études, et pour les approvisionnements j'ai fait jouer ces relations sur le terrain. Le nombre des cuvées est pour l'instant de trois et à chaque fois, nous ne prenons que les premiers jus."

À petites gorgées, presque recueillies, se préparent des nostalgies futures avec des cuvées qui s'habillent d'élégance : un Brut sans année composé de 60 % de chardonnay, 40 % de pinot noir et constitué à 40 % de vins de réserve. Sa mousse est fine, le nez exhale des saveurs de toasté, de pêche et d'abricot avec un soyeux ra-



FRÉDÉRIC MAIRESSE