

Langustinen dürfen zweimal schwimmen

BARONS DE ROTHSCHILD Als Anne-Sophie Pic, die einzige französische Küchenchefin mit drei Michelin-Sternen, in ihrem Haus in Valence die Cuvée Brut Blanc de Blancs verkostet, die Frédéric Mairesse für das Haus Barons de Rothschild ausgearbeitet hat, kommt ihr sofort die Idee von einer jodhaltigen Vereinigung mit ihren Gerichten. Denn dieser elegante Champagner setzt sich aus Grands Crus und Premiers Crus der Chardonnay-Traube zusammen, die exklusiv aus der Region Côte des Blancs stammen. Die Assemblage basiert auf dem 2006er mit einem ent-

scheidenden Beitrag des 2005er. Mit einer fast hellgoldenen Farbe entdeckt der Verkoster eine harmonische Nase mit Aromen von Butter, exotischen Früchten und frischem Brot. Am Gaumen entwickelt er sich mit einer etwas säuerlichen Nuance. Die harmonische Herrschaft ist immens anhaltend und ausgefeilt am Abgang mit cremigen Perlen.

Pic entscheidet sich als kulinarische Begleitung für kräftige, wunderschöne Langustinen aus natürlicher Aufzucht, um diese mit dem Champagner zu vereinen. Die Krabben werden ein paar Sekunden

lang etwas angebraten und dann auf einem Rhabarberbett platziert.

Die Langustinen schwimmen leicht in einer Bouillon mit Selleriegrün-Ton, welche die Verbindung zum Wein schafft. Das gleicht die Lebhaftigkeit des Champagners aus. So kommt ein klein wenig bitterer Geschmack hinzu, woraus sich die restliche Übereinstimmung entwickelt. Dank einer Spur Tasmanischem Pfeffer entfaltet sich das volle Aroma des Barons de Rothschild Brut Blanc de Blancs, der sich bei diesem Gericht mit seinen vielseitigen Facetten bestätigt.



Barons de Rothschild Brut Blanc de Blancs: Er ist Begleiter der Langustinen auf Rhabarber von Anne-Sophie Pic.

Ein Trio mit Schwung: Frédéric Mairesse, Kellermeister von Barons de Rothschild, Anne-Sophie Pic, und ihre Nummer zwei in der Küche, Fabien Zucconi (von links).



BARONS DE ROTHSCHILD

Alter Name wird zu einer jungen Marke

2005 In diesem Jahr schmiedeten drei Zweige der Familie Rothschild – nämlich Baronin Philippine, Baron Eric und Baron Benjamin – Pläne für die Schaffung eines neuen Champagnerhauses. Gleichzeitig wird zusammen mit den Winzern, denen verschiedenste Grands-Crus-Lagen gehören, die Suche nach interessanten Rebbeständen in Gang gebracht. Die Rothschilds sind mit ihren Ideen erfolgreich.

2007 Das neu gegründete Champagnerhaus Barons de Rothschild erwirbt ein besonderes Gebäude am Boulevard Lundy im goldenen Dreieck von Reims. Die Familie Rothschild erreicht zudem eine Verbindung zwischen Hersteller und den Familien der Winzer in der Côte des Blancs.

2010 In Vertus wird ein Produktionsbetrieb realisiert, sodass sämtliche Weine der Barons de Rothschild aufgenommen werden können. In Betrieb

genommen werden ein Gärraum, ein Lagerraum und ein Empfangshaus mit angrenzendem Weinberg. Dieser ist rund 1 Hektar gross. Jean-Philippe Moulin und Frédéric Mairesse sind für die Assemblagen verantwortlich und überwachen die Herstellung.

2011 Die Marke Barons de Rothschild hat das Ziel, 500.000 Flaschen Champagner zu produzieren und zu vermarkten. Untermauert wird der Auftritt der noch jungen Marke mit historischen Elementen der Familie wie zum Beispiel dem Crest und den fünf Pfeilern der fünf Söhne Rothschilds (18. Jahrhundert). Baronin Philippine, Baron Eric sowie Baron Benjamin unterschreiben gemeinsam das Rückenetikett der neuen Cuvées der gehobenen Preisklasse. Diese werden mit Hilfe der bei den Entscheidungsträgern bereits etablierten familiären Netzwerke in die ganze Welt exportiert.

Startseite » Luxus » Essen & Trinken » Die bekanntesten Champagner und Kellereien

ESSEN & TRINKEN 29.12.2011

«!» Alert abonnieren

Die bekanntesten Champagner und Kellereien

Eine kleine Übersicht über die edelsten, teuersten und glamourösesten Champagnermarken: Wo werden sie produziert? Seit wann gibt es sie? Gehören sie zu einem Familienunternehmen oder sind sie Teil eines internationalen Luxuskonzerns? Hier finden Sie die Antworten.



Barons de Rothschild

1868 erwarb Baron James de Rothschild das Château Lafite. Drei Monate nach dem Kauf starb der Baron und seine drei Söhne Alphonse, Gustave und Edmond wurden Eigentümer. Lafite umfasste zu dieser Zeit 74 Hektar Reben. Ihre Nachfolge traten die Barone Edouard, Robert, James und Maurice de Rothschild an, gefolgt von Guy, Alain, Elie und Edmond de Rothschild.

Handelszeitung

HOME UNTERNEHMEN MANAGEMENT INVEST KONJUNKTUR

Auto Uhren Essen & Trinken Reisen Kunst Kreuzfahrten Who is

sempfehlung liegt bei



e Louise Rosé 2000
lle in begrenzter Auf-

Flasche ist mit dem Zeichen des chinesischen Jahres 2011, dem Kaninchen, verziert. Diese lackierte Schatulle kann bei Lavinia für 799 Franken erworben werden.



nays aus rund fünfzehn Dörfern in der Côte des Blancs und aus den Bergen um

Louis Roe

Diese sehr hübsche einen zauberhaften

Barons de Rothschild

Diese Schatulle enthält eine Flasche Barons de Rothschild Brut und zwei sehr elegante Tulpengläser.

