

*Le JOUET  
fait L'HOMME...*

*...101 idées  
CADEAUX  
très chic pour  
les grands*



## Un style épuré et aérien

Immédiatement, la famille décide de donner à son champagne un style clairement défini, où le chardonnay et son incomparable élégance règnera en maître. Sur les 70 hectares d'approvisionnement dont la maison dispose, 45 sont issus de ce cépage noble en provenance des meilleurs terroirs de la montagne de Reims et de la côte des blancs (Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger et Vertus).



## Un hôtel particulier au cœur de Reims

Mais que serait une maison de champagne sans Maison ! Les Rothschild comprennent vite que le succès d'un champagne passe par l'image de marque. Et quoi de mieux qu'un bel hôtel particulier pour lui donner corps ? C'est en 2009 que le 2, rue Camille Lenoir à Reims devient le siège des champagnes Barons de Rothschild. Le voisinage est prestigieux (la maison est à quelques mètres de celle de Roederer et de Krug). Et pour que cette demeure soit le reflet exact de la famille, chacun a pioché dans sa réserve familiale pour la meubler entièrement. De quoi donner une âme et une histoire à ce nouveau lieu.



Baron Éric de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild, baronne Philippine de Rothschild, baronne Ariane de Rothschild, baron Benjamin de Rothschild.

# LES BARONS EN CHAMPAGNE

**Pour leur arrivée en Champagne, les barons de Rothschild se sont réunis pour mettre toutes les chances de leur côté dans cette nouvelle entreprise. Trois branches de la même famille pour une seule ambition.**

« **C**oncordia – Integritas – Industria ». La devise des barons Rothschild de château Clarke, Lafitte-Rothschild et Mouton Rothschild orne désormais des bouteilles de champagne. Les trois branches de la famille la plus célèbre au monde ont décidé entre 2003 et 2005 d'unir leur force pour donner naissance à un champagne digne de leur rang. Et l'évènement est de taille, aucune nouvelle marque d'importance n'ayant vu le jour en Champagne depuis 1976 et l'arrivée de Vranken ! « *La famille s'intéresse depuis longtemps au champagne, rappelle Frédéric Mairesse, le directeur général débauché pour l'occasion de la maison rhodanienne Paul Jaboulet aîné. Philippe de Rothschild avait d'abord investi dans la maison Ruinart avant de se rapprocher de la maison Henriot, pour créer dans les années 70 une cuvée Baron de Rothschild.* Mais plutôt que de racheter une marque existante, la famille a préféré créer une maison de toute pièce, en se positionnant immédiatement sur le haut de gamme. « *Un vrai défi !* »,

s'enthousiasme Frédéric Mairesse. Pour mener à bien leur tâche, les Rothschild s'associent avec Pascal Ferat, président de la coopérative de la Goutte d'Or, à Vertus afin de bénéficier d'une logistique technique et d'un approvisionnement de qualité, et embauchent Jean-Philippe Moulin, alors chef de cave chez Ruinart. ♦ FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

## La dégustation du blanc de blancs

Si avec Jean-Philippe Moulin, on aurait pu s'attendre à retrouver un air de filiation avec les champagnes Ruinart, c'est plutôt du côté de Krug qu'il faut trouver un lien de parenté pour ce champagne épilé et racé. Ce pur chardonnay révèle un nez brioché, élégant, révélant des arômes de fruits jaunes très murs et d'amande fraîche. La bouche est gourmande, fraîche et appétissante. Un vrai champagne de gastronomie, disponible chez Lavinia, Lafayette Gourmet, les caves Legrand, la Grande Epicerie et sur le site de Champ' market ([www.champmarket.com](http://www.champmarket.com)). Environ 60 €.

**Champagne Barons de Rothschild,  
2, rue Camille Lenoir 51100 Reims,  
Tél. : 03 26 85 80 92.**

