

Champagne 2012

Les chefs de caves qui créent les cuvées emblématiques de la Champagne
Traditions, saveurs et plaisirs gourmands



Drouot, Michel Cozzani



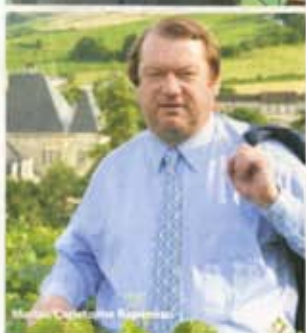
Pignatelli, Fabrice Pignatelli



Jacquart, Floriane Errick



Moët & Chandon, Benoît Gouze



Hennessy, Christophe Bernabè



Ruinart, Frédéric Ponaloff



Barons de Rothschild, Frédéric Méresse



Dom Pérignon, Nicolas Goussier



Veuve Clicquot, Dominique Demarville



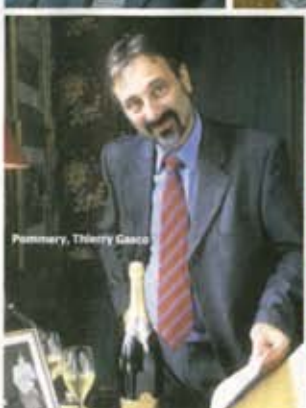
Perrier-Jouët, Hervé Lecaillon



Monin, Didier Mariotti



Laurent Perrier, Michel Faconnet



Pommery, Thierry Gasso



Gaget, Jean-Pierre Mésange



Lanson, Jean-Paul Gandon



Taittinger, Loïc Dupont

Anne-Sophie Pic a marié Barons de Rothschild

Rencontre entre la seule chef de cuisine française triple étoilée Michelin et une nouvelle Maison aux vins remarquables

Lorsque Anne-Sophie Pic, la seule chef française triple étoilée Michelin, a dégusté, dans sa maison familiale de Valence, la cuvée Brut Blanc de Blancs élaborée par Frédéric Mairesse pour la Maison Barons de Rothschild, elle a aussitôt rêvé à un accord iodé.

Ce vin d'une grande élégance est composé de Grands Crus et Premiers Crus de chardonnays, presque exclusivement de la Côte des Blancs. Un assemblage d'années sur une base 2006 avec un apport important de 2005.

Sous une robe dorée assez pâle, le dégustateur découvre un nez harmonieux aux arômes de beurre, fruits exotiques, pain frais. Au palais, la fraîcheur éclate en attaque avec une petite nuance acidulée. L'harmonie règne offrant une immense persistance, une finale ciselée et une bulle crémeuse.

Anne-Sophie a choisi de fort belles langoustines de petits bateaux pour les marier avec ce champagne distingué. Elles ont



Barons de Rothschild Brut Blanc de Blancs et les langoustines à la rhubarbe d'Anne-Sophie Pic. AGENCE C.F.

été rôties pendant quelques secondes avant de s'alanguir sur un lit de rhubarbe.

Un bouillon marqué par le céleri vert baigne ces crustacés et crée le lien avec le vin, s'équilibrant avec sa vivacité et apportant une petite amertume développant le relief de l'accord. Une touche de poivre de Tasmanie développe en prime l'aromatique de Barons de Rothschild Brut Blanc de Blancs qui a trouvé sa plénitude avec ce plat aux multiples facettes.



Frédéric Mairesse, chef de caves de Barons de Rothschild, Anne-Sophie Pic et son chef, Fabien Zucconi. AGENCE C.F.

La naissance d'une belle Maison

● En 2005, trois branches de la Famille Rothschild, Baronne Philippine, Baron Eric et Baron Benjamin, projettent la création d'une nouvelle Maison de Champagne. Dans le même temps, est enclenchée la recherche d'approvisionnements avec des viticulteurs champenois propriétaires de Grands Crus de raisins blancs et noirs.

Créée en 2007, la Société Champagnes Barons de Rothschild fait l'acquisition d'un immeuble particulier, boulevard Lundy, dans le triangle d'or

rémois. La Famille Rothschild réalise, alors, une union de producteurs avec des familles de vigneronnes de la Côte des Blancs. Notamment à Vertus où, depuis 2010, un outil de production est en cours de réalisation pour accueillir la totalité des vins Barons de Rothschild.

Cuverie, cave de stockage, et maison de réception jouxtant un clos de vigne d'un hectare sont envisagés. Jean-Philippe Moulin et Frédéric Mairesse sont en charge des assemblages et supervisent la production.

A terme, l'objectif de la Maison est de produire et de commercialiser cinq cent mille bouteilles, dont les habillages s'ornent des éléments historiques de la Famille, comme la Crest et les cinq flèches des cinq fils Rothschild (XVIII^e siècle). Baronne Philippine, Baron Eric et Baron Benjamin cosignent la contre étiquette de ces nouvelles cuvées, haut de gamme, distribuées en priorité à l'export, avec l'aide des réseaux familiaux déjà existants auprès des prescripteurs.

Champagne 2012

Quelques bulles pour Noël?

Les fêtes de fin d'année se célèbrent au champagne, bien entendu! Alors il ne reste plus qu'à choisir le bon cadeau...

Louis Roederer

Ce très beau coffret contient un magnifique seau argenté et un flacon de Louis Roederer Brut Premier. Cette cuvée est un assemblage de quarante crus des trois cépages champenois représentant six années de vendange. Ce cadeau fort utile est en vente au prix de 174 francs



LOUIS ROEDERER

Barons de Rothschild



BARONS DE ROTHSCHILD

Ce coffret associe un flacon de Barons de Rothschild Brut et deux verres tulipes très élégants.