

Lafite und Mouton die Vorbilder

Barons de Rothschild Die Assemblage des von Kellermeister Frédéric Mairesse entwickelten Rosé enthält 85 Prozent Chardonnay. Dies sorgt für die feine Eleganz.

ALAIN GIROUD

Frédéric Mairesse, Kellermeister des Hauses Barons de Rothschild, stellt ausschliesslich Weine von wunderbarer Eleganz her, in denen der Chardonnay dominiert. Sein Rosé macht

da keine Ausnahme: «Er besteht in der Tat zu 85 Prozent aus den grossen Gewächsen der Côte des Blancs, aus Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger und Oger. Diese reine Chardonnay-Basis erhält ihre Farbe durch einen Anteil von 15 Prozent Pinot noir aus Verzenay. Diese Trauben stammen von einem einzigen Winzer.»

«Wir vinifizieren den Rotwein selbst, in einem kleinen Gärkeller, der nach dem gleichen Prinzip betrieben wird wie die Kellereien der Schlösser Lafite oder Mouton-Rothschild im Bordelais. Wir benutzen die gleichen Geräte und Methoden bei der Reduktion. Wir bescheiden uns mit vier kleinen Tanks von 80 Hektolitern und

produzieren maximal 150 Hektoliter Rotwein.»

Anders als im Bordelais werde im Haus Barons de Rothschild mit sehr kurzer Maischung gearbeitet. So könne die Marke die gewünschte Farbe und die Aromen, die sich völlig frei von Tanninen präsentieren, garantieren und konstant halten, ergänzt Mairesse. «Wir bieten einen Rosé an, der sich durch Frische und Fruchtaromen auszeichnet. Er wird mit einer Dosage von 6 Gramm pro Liter hergestellt und ruht anschliessend noch für drei oder vier Monate im Keller, bevor er auf dem Markt angeboten wird.»

Das Sortiment von Barons de Rothschild erfährt aktuell eine Erweiterung und wird bald eine Cuvée Spéciale Rosé bringen, die eine Jahrgangsbezeichnung erhält (2006). Den bekannten Prinzipien der Marke entsprechend dominiert auch in dieser Cuvée der Chardonnay – denn Eleganz verpflichtet schliesslich.

Die Höhe macht ihm nichts aus

Barons de Rothschild Rosé Wir fahren hinauf nach Megève auf über 1000 Meter über Meer zu Emmanuel Renaut, der sich letzten Februar im Restaurant Flocons de Sel verdienstermassen seinen dritten Michelin-Stern erkocht hat. Fast selbstverständlich setzt Renaut bei seinem Menüvorschlag auf die Aromen der Berge der Haute-Savoie, um sie mit dem Barons de Rothschild Rosé zu vermählen. Der Wein mit seiner altrosa Farbe präsentiert sich elegant und zart, in der Nase entfalten sich diskrete Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und kleine Himbeernoten. Im Gaumen ist sein Ausdruck harmonisch rund, dabei ist er von feiner Lebhaftigkeit und bietet einen langen, am Ende sehr frischen Abgang. Renaut stellt dieser vielschichtigen Cuvée seine krossen, mit Lait fumé – mit Speck gebackene Milch – gefüllten Beignets gegenüber. Das ist gewagt, aber das Risiko lohnt sich. Sein Gericht zeugt von erstaunlicher Kreativität, präsentiert sich aussen knusprig und schmelzend weich, gleichzeitig aber warm und lieblich im Inneren. Der Barons de Rothschild Rosé ergänzt den Auftritt der Beignets mit einer willkommenen Frische. Die milchigen Räucheraromen vereinen sich glückselig mit den Nuancen von Grapefruit und kleinen roten Früchten.



Frédéric Mairesse, Önologe und Kellermeister bei Barons de Rothschild: Er setzt primär auf die Chardonnay-Traube.



Secret de Grands Chefs