

Le Champagne des



par Nicolas de Rabaudy

Un grand champagne véhicule des émotions, des goûts nobles et une certaine conception de la vie en société. Une marque récente comme celle des Barons de Rothschild, créée à l'initiative des trois familles du vin à Bordeaux (et ailleurs), Lafite, Mouton et Clarke, unis par le sens de l'excellence, a su s'imposer en France et hors des frontières afin d'apporter, en plus des bulles, une sorte de joie, d'euphorie, de plaisir de vivre, indispensables à une fête réussie. Ah le champagne bien né !

Ce fut le cas au Masters Grand Slam Indoor, tournoi de saut équestre qui s'est déroulé à Los Angeles en septembre 2014. Le vin des Barons a été servi dans le village, au bar VIP, et aux repas élaborés par le chef étoilé belge Yves Mattagne, une star là-bas.

Le champagne des Barons a été aussi à l'honneur aux Gucci Masters de Paris, épreuve phare du jumping mondial. Quelques 200 tables de la tribune VIP pour l'apéritif et les repas de soirées de clôture de la compétition ont vu défiler les flacons.

À Paris, sur le parvis de l'Institut du Monde Arabe, présidé par Jack Lang, le champagne rothschildien a été présent sur les tables des wagons du mythique Orient Express tout au long de l'exposition célébrant l'histoire du plus fameux train d'Europe. Le restaurant éphémère avait pour maestro Yannick Alleno, le chef du Cheval Blanc à Courchevel et de Ledoyen à Paris où la troisième étoile pointe à l'horizon du *Michelin*.



CHAMPAGNE

Barons de Rothschild

Un compagnon des festivités mondiales

Hors des frontières, le vin des Barons a été le champagne officiel du 17^e Mondial de la Gastronomie au Raffles de Singapour. L'invité d'honneur était Julien de Beaumarchais de Rothschild, le premier cru classé de Pauillac a été offert aux deux dîners de prestige dont les beaux plats étaient signés Philippe Mille, chef des Crayères à Reims, et Pierre Burgade, chef du Raffles. Quelque vingt-deux chefs ont été présents à la soirée spéciale de l'association du Sabre d'Or.

Oui, un grand champagne est partout demandé sur le globe. Il a le pouvoir d'illuminer l'assistance, de réjouir les cœurs et les corps. C'est, par excellence, le vin de la civilisation de la table.

