

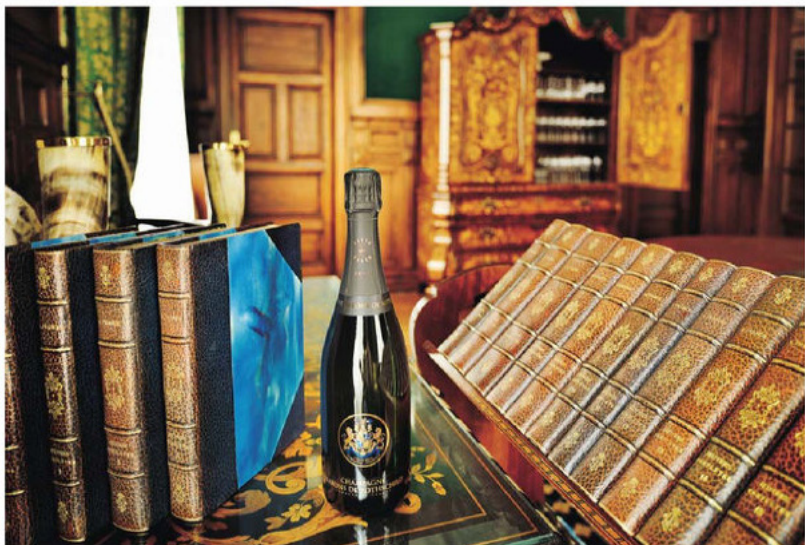
50  
FIGARO

# HISTOIRES DE CHAMPAGNE

Étienne de Montety, Jay McInerney, Maxime Chattam,  
Alexandra Lapierre, Didier van Cauwelaert...

Quinze auteurs prennent la plume et racontent le divin breuvage.





# BARONS DE ROTHSCHILD

## La jeunesse dorée

Cela fait officiellement six ans que le champagne Barons de Rothschild a rejoint l'aristocratie des grandes marques champenoises. Avec pignon sur rue à Reims dans un hôtel particulier du « triangle d'or » de la ville. Et un outil de production ad hoc implanté à Vertus, dans l'un des villages les plus huppés de la Côte des Blancs. C'est ici que convergent les raisins des viticulteurs propriétaires de crus haut de gamme qui se sont alliés aux Barons (Philippine, Philippe, Éric, Benjamin et Ariane) pour les approvisionner en matière première de noble origine. Ces « appros » sont constitués

majoritairement de chardonnays classés grands crus largement mis à contribution dans les trois premières cuvées de la gamme : 100 % dans le blanc de blancs, 85 % dans le rosé et même 60 % dans le brut conçu avec minutie par le duo Frédéric Mairesse et Jean-Philippe Moulin. Ses qualités, ce brut exceptionnel les doit pour une large part à l'apport de 40 % de vins de réserve.

**R. P.**

51100 Reims. Tél. : 03 26 85 80 92.  
Prix du brut : 41,60 euros  
(existe également en magnum,  
jéroboam et mathusalem).