

# Tribune de Genève

# Champagne 2013

Le rosé à la conquête de la planète



## Sommaire

Le charme des cuvées rosées	3
Nos sélections des meilleures cuvées rosées	3, 4, 5, 6
Chez Perrier-Jouët, Hervé Deschamps diversifie ses vins rouges	8
Barons de Rothschild, l'élégance faite rosé	9
Madame Clicquot a créé son premier assemblage rosé en 1818	10
L'éclat lumineux des Rosés Ruinart	11
Jean-Rémy Moët fournisseur de «rozé», à Napoléon	12
La rose de Fujita illustre Brut Rosé Mumm	13
Le flacon Laurent-Perrier Brut Rosé date du roi Henri IV	14

Martel Victoire Rosé flirte avec la tendreté du chardonnay	15
Dom Pérignon Rosé fait chanter, danser, vibrer le pinot noir	16
Krug Rosé, né seulement en 1983, est déjà entré dans la tradition	16
L'esprit féminin de Jacquart Rosé	17
Les cuvées rosées de Gosset sont dominées par le chardonnay	18
Louis Roederer élabore des rosés de saignée	19
Deutz propose trois cuvées rosées	20
Les bouchons Mytik Diam révolutionnent la Champagne	21
Quelques bulles pour illuminer les fêtes ?	22

**Tribune  
de Genève**

# Champagne 2013

Le rosé à la conquête de la planète

Tribune de Genève | Vendredi 14 décembre 2012

**Champagne 9**

**Reims**

## Barons de Rothschild l'élégance faite rosé

**L'assemblage du rosé élaboré par le chef de caves Frédéric Mairesse comprend 85% de chardonnay, la clef d'une délicatesse**

Frédéric Mairesse, chef de caves Barons de Rothschild, n'élabore que des cuvées de belle élégance, dominées par le chardonnay. Son rosé ne fait pas exception: «Il est en effet composé à 85% de grands crus de la Côte des Blancs, Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger.

Cette base pur chardonnay est teintée de 15% de pinot noir de Verzenay. Ces derniers sont achetés à un seul vigneron.»

**Comme à Lafite ou à Mouton-Rothschild**

«Nous assurons nous-mêmes cette vinification en rouge, grâce à une petite cuverie construite sur le même principe que celles des Châteaux Lafite et Mout-

on-Rothschild. Un matériel identique en réduction! Nous nous contentons de quatre petites cuves de 80 hl et nous produisons au maximum 150 hl de rouge.

Contrairement à Bordeaux, nous travaillons sur des macérations très courtes, nous assurant la couleur désirée et des arômes, à l'exclusion de tous tanins. Nous proposons un rosé de fraîcheur aux saveurs fruitées. Il est dosé à 6 g/l, puis patiente encore trois à quatre mois en cave avant commercialisation.»

La gamme Barons de Rothschild est en pleine expansion et verra bientôt l'apparition d'une cuvée spéciale Rosé, qui sera millésimée (2006). Elle a été élaborée selon les mêmes principes qui favorisent la domination du chardonnay, élégance oblige!



Frédéric Mairesse, œnologue et chef de caves Barons de Rothschild. AGENCE C.F.

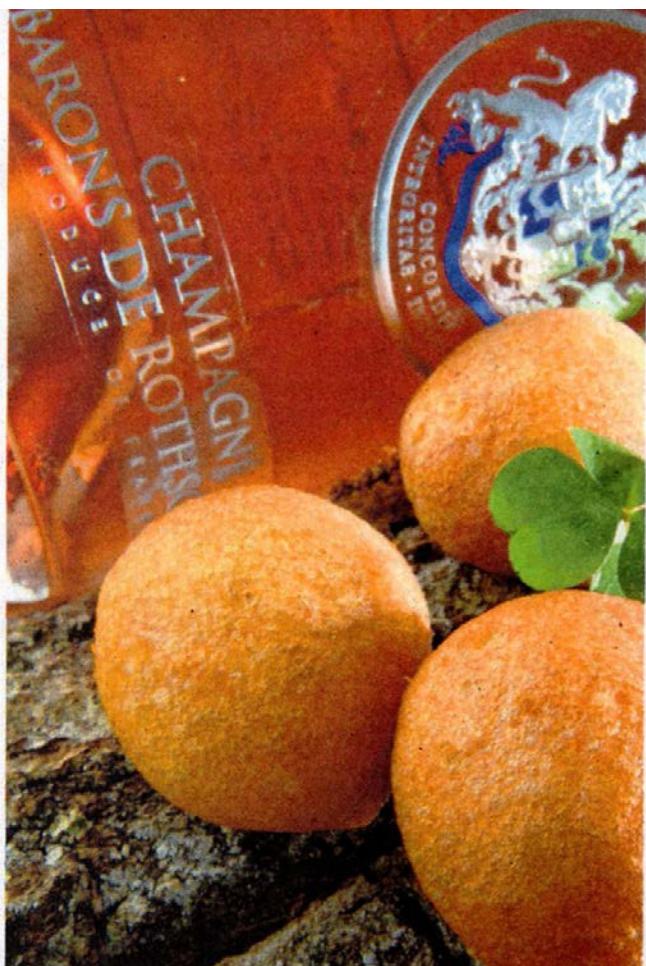
## Barons de Rothschild Rosé et le lait fumé

● Montons à Megève chez Emmanuel Renaut qui a conquis et mérité, à l'enseigne des *Flocons de Sel*, ses trois étoiles Michelin en février dernier.

Il a logiquement joué sur les saveurs des montagnes de Haute-Savoie pour marier Barons de Rothschild Rosé. Un vin à la robe d'un rose ancien, élégant et tendre, au nez discret distillant des arômes d'agrumes, de pamplemousse, avec quelques petites notes de framboises. Sa bouche harmonieuse exprime de la rondeur, une vivacité délicate, une grande persistance et une finale très fraîche.

Emmanuel Renaut a confronté cette cuvée délicate à des beignets croustillants farcis de lait fumé. Il fallait oser et il a eu raison. Son plat est stupéfiant d'ingéniosité, croquant à l'extérieur, moelleux, chaud et suave à l'intérieur.

Barons de Rothschild Rosé lui apporte une fraîcheur bienvenue. Les arômes lactés et fumés s'unissent avec bonheur aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Une véritable révélation...



# Tribune de Genève

## Champagne 2013

Le rosé à la conquête de la planète

### 4 Champagne

Tribune de Genève | Vendredi 14 décembre 2012

Notre sélection des meilleures cuvées de champagne Brut Rosé

#### Barons de Rothschild



CHAMPAGNE  
BARONS DE ROTHSCHILD

**Rosé Robe pétale de rose soutenu;** nez aux arômes subtils et délicats; bouche séduisante, crémeuse, aux notes tendres d'amertumes charmeuses; très bon vin d'apéritif, convivial, gourmand, élégant, frais, harmonieux.

#### Boizel



**Rosé Robe rose soutenu, saumonné;** nez frais; effervescence crémeuse; bouche avec matière, texture fine, consistante et persistante, sur un agréable fond de vin, qui anime un carpaccio de thon.

#### Bollinger



**Rosé Robe saumon cuivré;** nez séduisant, fruité, délicat et bulle fine; bouche ferme, ample, vineuse, droite, mariant complexité, mâche et persistance pour un accord avec écrevisses et cèpes en brunoise.

#### Bruno Paillard



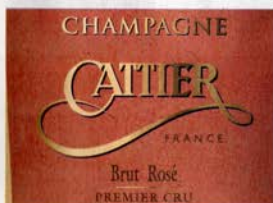
**Rosé Première Cuvée Robe rose pâle,** lumineuse; aromatique fine, fruit frais acidulé, épices douces; joli volume en bouche, avec une finale en amertume légère; vinification au style très délicat et fin.

#### De Castelnau



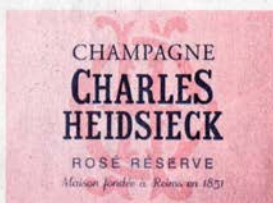
**Rosé Brut Robe rose pâle;** le nez est tendre et parfumé; la bouche nerveuse laisse transparaître une élégante acidité qui crée un style frais, sans aspérités. A déguster à l'apéritif ou sur des tapas aux fruits de mer.

#### Cattier



**Brut Rosé 1er Cru Belle robe rose pâle;** nez friand, juteux, nerveux; bouche bien équilibrée, de la matière, du volume, texture douce et agréable avec une bonne finale.

#### Charles Heidsieck



**Rosé Réserve Robe orangé pâle;** nez fin; bouche nerveuse à l'aromatique délicate, dans un style gourmand. A déguster avec de la cuisine japonaise, sushis, sashimis.

#### Collet



**Brut Rosé Robe brillante aux reflets rose saumon intense;** bulle agréable; nez flatteur, fruité, juste, gourmand, légèrement grillé; bouche franche, fraîche, de l'allonge sur des notes groseille.

#### Deutz



**Brut Rosé Robe rose nuances fluo;** nez jeune, fruité; bouche crémeuse; vin très technique, bonne texture qui conjugue fraîcheur et finale gourmande, à déguster avec un homard en salade.

#### Esterlin



**Rosé Agréable robe pétale de rose,** lumineuse; nez fruité, flatteur, frais, gourmand; bulle fine; bouche équilibrée, fraîche, crémeuse à l'aromatique finale éclatante. Élégant vin d'apéritif.

### Tribune de Genève

Champagne 2013

Un supplément de la Tribune de Genève  
Rédacteur en chef responsable: Pierre Ruetschi  
Responsable du supplément: Alain Giroud  
alain.giroud@tdg.ch

Publicité Print Suisse romande  
Tamedia Publications romandes  
Rue des Rois 11  
1204 Genève 11  
+41 22 322 34 25  
publicite.geneve@sr.tamedia.ch

Direction: 11, rue des Rois,  
1204 Genève  
Tél. +41 22 322 4000.  
Fax +41 22 781 01 07  
Une publication de  
Tamedia Publications romandes

Tous les droits sont réservés.  
Toute réimpression, copie de texte ou d'annonce, ainsi que toute utilisation sur des supports optiques ou électroniques, sont soumis à l'approbation préalable de la rédaction. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.

#### Martel



L'excellente cuvée Martel Victoire Rosé (voir en page 15) est disponible pour les fêtes dans un étui spécial. Prix 50 fr.

#### Dom Pérignon



Dom Pérignon Rosé a inspiré l'artiste américain David Lynch qui a travaillé sur l'habillage de cette cuvée exceptionnelle dans son millésime 2000. Un bel objet et un vin sublime. Prix 449 fr.

#### Mumm



Apporter à des amis un champagne à la bonne température de dégustation, voilà l'idée de Mumm qui propose ce «Protocole Bag» contenant un flacon de Cordon Rouge. Prix 39 fr. 90.

#### Barons de Rothschild



Ce coffret de la remarquable cuvée Barons de Rothschild Blanc de Blancs contient aussi deux verres. Il est proposé au prix de 92 fr.