



Signature du savoir-faire de la Maison, ce millésime d'exception symbolise la rareté et l'élégance absolue



*"Le millésime 2006, un champagne unique dans l'univers de l'excellence, dont seule la famille Rothschild à le savoir-faire"* Serena Sutcliffe, MW, Juin 2015

## VINTAGE 2006

### La vendange 2006

Le Blanc de Blancs Vintage 2006 Barons de Rothschild est le résultat d'une année capricieuse qui a offert, malgré quelques incidents climatiques, une vendange d'une qualité et d'une saveur remarquables. L'hiver s'annonce très froid et sec dès le mois de novembre, suivi d'un printemps doux avec quelques gelées tardives en avril. Puis, durant de longues semaines, la pluie gorge le sol, ce qui permet au vignoble de résister aux fortes chaleurs d'un mois de juillet caniculaire. Août s'accompagne de journées exceptionnellement fraîches et pluvieuses, suivi par un été indien providentiel qui s'est prolongé sur toute la durée des vendanges. Dès les premières dégustations, les Chardonnays se révèlent d'une intensité et d'une subtilité aromatique exceptionnelle. Année classée Grand Millésime, la vendange 2006 a permis d'exprimer pleinement le potentiel de ce vignoble, sublimé par le travail d'orfèvre de la Maison qui fait l'objet des plus grandes attentions.

### Notes de dégustation

Le Blanc de Blancs Vintage 2006 exprime toute sa beauté dans les reflets de sa robe claire et soyeuse, héritage du Chardonnay qui se révèle d'une fraîcheur

et d'une générosité rare. Doté d'un éclat inimitable, d'un cordon dynamique et persistant aux bulles délicates accompagnées de reflets or cristallins, il révèle au nez des arômes de poire et de fruits secs. L'attaque en bouche est précise, nette, d'une douceur minérale distinguée où s'expriment des notes d'agrumes et de pêche blanche. Le fruit est toujours bien présent et signe une finale où se mêlent des notes d'amandes fraîches et de légers accents briochés.

### Accord mets et vins

Ce grand vin de Champagne sublime tous les moments de très grande gastronomie et relèvera les saveurs des mets les plus raffinés pour des accords gustatifs puissants dans un équilibre somptueux. Il se mariera parfaitement avec un carpaccio de homard mariné au citron caviar, un filet de turbot poché au court bouillon et ses légumes aux truffes ou encore un tartare de langoustine aux agrumes. Pour décupler sa fraîcheur et son effervescence, il accompagnera à merveille un suprême de volaille et risotto au foie gras ou encore un riz de veau croustillant aux morilles. Au dessert, parfait glacé amandes amères, coulis de fraises et tuile aux pistaches.

