

HOMME

LE MAGAZINE HÉDONISTE

Deluxe

AMANDA SCOTT

Un joker blond
pour rajeunir France 2

CIRKACUBA

Ethnique et magique,
une fiesta en musique

★ MODE A L'OPÉRA

ÇA BALANCE PAS MAL
AVEC EDEN PARK !

FLORENT MANAUDOU

NAGE LIBRE POUR
UNE DEUXIÈME VIE

PORSCHE

911 vintage by Singer
et new Panamera

MASERATI GIBLI

Deuxième jeunesse
d'une belle italienne

VINS DE RENTRÉE

CHAMPAGNE ROTHSCHILD
CLOS LANSON 2006
CHÂTEAU RASQUE
CHÂTEAU LA CRÉATION
ARMAGNAC LABALLE

www.hommedeluxe.fr

M 06968 - 46 - F: 6,50 € - RD





CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

“Nous sommes la maison de **DEMAIN**”

LES BONNES FÉES SE SONT PENCHÉES SUR LE BERCEAU DES CHAMPAGNES BARONS DE ROTHSCHILD, MAIS SURTOUT UNE FAMILLE ILLUSTRE. EN À PEINE QUELQUES ANNÉES, UNE LÉGENDE EST NÉE. FRÉDÉRIC MAIRESSE, PÉTILLANT DG DE LA JEUNE MARQUE, NOUS RELATE SA CRÉATION.

Propos recueillis par Cécile Mortreuil. Photos DR.

Sous quelle impulsion est née la maison Barons de Rothschild ?

Ancrée dans le vin, la famille Rothschild est passionnée de champagnes depuis longtemps. En 2003, le baron Benjamin de Rothschild a voulu créer sa propre maison. Les trois branches de la dynastie, pour la première fois depuis 1743, se sont rapprochées pour créer un champagne qui porte le nom et l'unité de la famille. Un conseil a été fondé pour que ces trois ramifications, à un tiers chacune, décident à l'unanimité de la destinée de la maison. Le baron Philippe Sereys de Rothschild, à la tête du groupe Baron Philippe de Rothschild et du célèbre Mouton Rothschild, en a été désigné président. La première vendange a eu lieu en 2005 puis, jusqu'à 2009, la famille est restée discrète pour s'imprégner des meilleurs savoir-faire et tisser de nombreuses relations dans le vignoble de la Côte des Blancs et de la montagne de Reims. Les Rothschild ont misé sur le chardonnay en particulier, le cépage le plus rare, et sur les meilleurs pinots noirs pour le brut et le rosé. Ils ont construit une cuverie aménagée de petites cuves, un outil adapté au parcellaire, comme à Bordeaux pour les grands crus. La famille s'est aussi dotée d'un

hôtel particulier de plus de 450 m² à Reims, aménagé avec ses meubles, de merveilleuses marqueteries, des tableaux, des tapis... En y entrant, on a l'impression que la maison existe depuis toujours !

Sur quelle surface de vignoble élaborez-vous vos cuvées ?

Aujourd'hui, nos approvisionnements représentent environ 80 hectares. 80 % des raisins proviennent de parcelles premiers et grands crus, ce qui est exceptionnel et une base extraordinaire pour la qualité de nos champagnes.

En quoi les trois branches de la famille Rothschild, unies autour de ce projet, sont-elles complémentaires ?

Une ligne de conduite a été édictée au départ : l'excellence dans les vins, la différence – avec le chardonnay – et le temps, une valeur très importante chez nous. Je suis ici depuis six ans et, au départ, la famille m'a dit : “Vous savez, Frédéric, nous avons fait Mouton et Lafite en cent cinquante ans, ne comptez pas faire Barons de Rothschild en cinq ans ! Nous créons cette maison pour

nos enfants, nos petits-enfants.” Cette symbiose des trois branches est primordiale pour la diffusion. La famille est partout : dans l'art, le vin, la presse, la banque... Ils sont animés d'une vraie volonté de mettre en commun leurs forces autour de ce projet, en m'aidant à choisir leurs meilleurs partenaires et en associant le champagne Barons de Rothschild à tous leurs événements.

Quels types d'événements ?

Nous sommes liés aux Longines Masters de Paris, Hong Kong et Los Angeles, au Festival de Cannes, à des vernissages prestigieux à travers le monde, à certains tournois de polo sur neige, de tennis ou de golf. Nous sommes partenaires exclusifs de la Comédie-française, du Théâtre de Chaillot, des événements du château de Versailles...

Vous-même, quel est votre parcours ?

J'ai fait des études d'agronomie et d'œnologie, puis j'ai travaillé comme ingénieur dans le champagne à différents postes, chez Lanson, Pommery, Mumm, Perrier-Jouët, enfin chez LVMH pour les maisons de Reims (Ruinart, Pommery, Veuve Clicquot) où j'étais



“La famille Rothschild est partout : dans l’art, le vin, la presse, la banque...”

en charge des opérations. J’ai eu la chance de rejoindre l’Insead en 2000, ce qui m’a donné l’envie d’explorer la partie business du métier. Dans la foulée, j’ai intégré la maison Ogier, spécialiste du châteauneuf-du-pape, comme directeur général, où j’ai appris les rouages du management d’une PME. Peu après, la prestigieuse maison Jaboulet, spécialiste des vins de l’Hermitage, entre autres, a changé de main et le nouvel actionnaire cherchait son patron. J’ai été embauché pour la diriger avec le Château La Lagune, troisième grand cru de Bordeaux. En sillonnant le monde en 2009, j’ai rencontré des émissaires de la famille Rothschild. Ils m’ont expliqué leur projet champenois incroyable. Le challenge m’a tout de suite séduit et j’ai intégré la maison en 2010 pour m’atteler à ce travail titanesque et passionnant.

Le chardonnay est prépondérant dans l’élaboration de vos champagnes. Quelles sont les particularités de ce cépage ?

Il y a 33 000 hectares de vignes en production en Champagne ; le chardonnay représente à peine à 28 %. Il s’épanouit sur les terroirs crayeux, les meilleurs terroirs sont principalement dans une dizaine de communes au sud d’Épernay. Il donne des vins très purs, avec une minéralité impressionnante et une acidité soutenue. On peut le vieillir plus longtemps que le pinot noir en ayant, à terme, une bonification de ses arômes. Pour un brut, au lieu d’avoir un vieillissement de deux ans – voire moins –, chez Barons de Rothschild nous sommes sur quatre ou cinq ans, ce qui permet par ailleurs de doser les vins très légèrement entre 5 et 7 grammes par litre. C’est un cépage que l’on l’utilise en général pour les

cuvées millésimées ou les cuvées spéciales. Quand les Rothschild ont entamé le projet il y a plus de onze ans, on leur a conseillé d’aller vers des assemblages de raisins noirs, car les blancs étaient rares et chers. Eh bien, ils ont refusé la facilité ! C’est dans leur ADN.

Le Blanc de Blancs 2006 Vintage est votre tout premier millésime...

Nous avons sélectionné les meilleurs chardonnays de sélections parcellaires très qualitatives, en les vinifiant en demi-cuvées pour obtenir le cœur de la baie. Nous envisagions un élevage en bois. Mais notre chef de cave trouvait que ce jus était de la dentelle, qu’il valait mieux faire un bâtonnage en cuve. Au bout de neuf mois, nous avons embouteillé puis, en juillet 2014, nous avons proposé à Guillaume Lete, notre jeune œnologue récemment embauché, de bouleverser les codes de la concentration de la liqueur, de son élevage pour sa préparation. Il a passé un an et demi sur ce projet et après des dizaines de dégustations avec notre équipe d’experts, le dosage de moins de 6 grammes s’est fait sur une base de liqueur “inventée” pour l’occasion, ce qui donne un fini très délicat et soyeux à la cuvée. Est ensuite venu le banc d’essai familial, puis un grand test avec l’un des meilleurs sommeliers du monde et des journalistes spécialisés. À l’aveugle, ils ont dégusté les cuvées de concurrents prestigieuses, millésimées entre 2002 et 2006 avec notre 2006. Nous étions toujours parmi les deux premiers du classement. La famille Rothschild, au complet pour l’exercice et convaincue de la qualité aboutie, a donné son accord pour son lancement en 2015. C’est un vin qui a des notes de fruits secs, des arômes

de fleurs blanches et une petite pointe d’agrumes, notre signature, qui confère beaucoup de fraîcheur au nez. Seules 7 000 bouteilles ont été produites, les ventes sont faites sur allocations. Depuis le début d’année, nous travaillons sur le millésime suivant le 2008, qui devrait être dans la même lignée de pureté.

Vers quelle cuvée va votre préférence personnelle ?

Hormis le Vintage 2006, je dirais le Blanc de Blancs, qui se laisse apprécier avec les mets les plus fins : des poissons de roche, des viandes blanches, des crustacés... C’est un régal soyeux. Le rosé est fait avec le même assemblage, en y ajoutant 10 à 15 % de vin rouge. C’est un vrai “pink chardonnay” ! En fermant les yeux, on dirait un Blanc de Blancs.

Quid de l’export ?

En 2010, mon plan d’attaque était de commencer par l’Asie, un marché très porteur pour le champagne. Après six ans, c’est notre première clientèle à l’export, le Japon, Hong Kong et la Chine en tête. En 2011, je me suis penché sur l’Europe, en amorçant par le Sud. Sont venus ensuite la Grande-Bretagne, les États-Unis et le marché national. Partis de zéro, nous avons désormais une croissance à deux chiffres.

Quelle est la production annuelle ?

Nous produisons 500 000 bouteilles depuis 2009. L’an dernier, nous en avons vendues 300 000 et, cette année, nous atteindrons les 400 000 flacons sur plus de cinquante-cinq pays.

Sur quelles tables retrouve-t-on vos champagnes ?

Chez les cavistes haut de gamme tels Lavinia, Taillevent, Lafayette Gourmet, Le Repaire de Bacchus, Apogée... Côté établissements, du Plaza Athénée à Guy Savoy, en passant par le Mandarin Oriental, L’Ambroisie, le Georges V, le Ritz Paris qui vient de réouvrir, le Ritz de Londres et les Ritz-Carlton de par le monde. Les hôtels de luxe représentent une part non négligeable de notre chiffre d’affaires. Nous sommes aussi servis en Première Classe sur la compagnie Cathay Pacific et présents dans les aéroports d’Amsterdam-Schiphol, Londres, Dubaï, Bruxelles, Hong Kong, Los Angeles, Houston, Singapour...

Quels sont les objectifs de la maison à long terme ?

La maison s’est établie pour le long terme, fondée par l’ADN des trois branches du vin de la famille Rothschild (Lafite, Mouton, Clarke). Nous continuerons à viser l’excellence au quotidien pour faire des grands champagnes ciselés, purs, fins et soyeux. Le public du monde entier découvre petit à petit nos champagnes qui marquent leurs différences dans leurs cuvées mais aussi dans leur distribution très sélective. Nous travaillons dur pour que notre jeune maison soit une des grandes références champenoises dans le futur. Nous avons également de beaux projets dans nos cartons pour les dix ans à venir qui devraient surprendre, mais je ne peux pas vous en dire plus...