

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

PRODUCE OF FRANCE

Dans le respect du style de la Maison, ce millésime est le reflet de l'élégance du Chardonnay issu d'une très grande année

BLANC DE BLANCS - 2008 VINTAGE

Poursuivant sa recherche de l'excellence, la Maison Barons de Rothschild annonce enfin la naissance de son second millésime : le Blanc de Blancs Vintage 2008. Il symbolise l'élégance et la délicatesse du Chardonnay exacerbées par la richesse et la complexité de cette année d'exception.

Le Champagne Barons de Rothschild est né d'une ambition ressentie au même moment par les trois branches françaises de notre famille: nous appuyer sur notre longue expérience dans le monde des grands vins pour mener à bien, ensemble, un projet qui symbolise aux yeux de tous, le raffinement, l'élégance et le sens du bel ouvrage qui font depuis toujours notre réussite, notre image et notre fierté. Animé par la passion et l'audace, la naissance d'un grand Champagne comme une évidence.

Elevée pendant 7 années sur lies, cette cuvée millésimée est le fruit de l'assemblage des plus grands crus de Chardonnay de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Mesnil sur Oger, Oger...

Fidèle au style de la Maison, le dosage du Blanc de Blancs Vintage 2008 est très discret. La liqueur savamment préparée par le Chef de Cave ainsi que le vieillissement de plus d'un an après dégorgement lui confèrent sa maturité et sa richesse. La pleine expression du Chardonnay rappelle le style raffiné et audacieux de la Maison.

La fraîcheur exotique et citronnée couronnée d'une pointe de pêche blanche et poursuivie par des notes plus soyeuses légèrement grillées, apportent un équilibre riche et complexe, respectant une fidélité sans faille à la minéralité du terroir. Cette cuvée harmonieuse de grands Chardonnays, symphonie de pureté atteint la plénitude, signature d'un très grand champagne.

LA VENDANGE 2008

Le Blanc de Blancs Vintage 2008 Barons de Rothschild, est le résultat d'une année généreuse qui a offert une vendange d'une qualité remarquable. Le froid a particulièrement marqué de son sceau cette année 2008 en Champagne, dès le mois d'Octobre jusque décembre où les températures descendent au-delà des -10 °C. Après un hiver long, le printemps apporte de la douceur et des précipitations soutenues, puis en juin un soleil radieux laisse présager d'une belle floraison, suivie d'un mois de juillet chaud et sec. Début août s'accompagne de journées exceptionnellement fraîches et pluvieuses, puis le soleil providentiel gagne toute la champagne et permet jusque mi-septembre, date de vendanges, de parfaire une maturité idéale digne des plus grands millésimes.

La cuvée Blanc de Blancs Vintage 2008 affirme sa finesse par son assemblage des plus grands Chardonnays de Champagne, issus des principaux crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger...

Une combinaison parfaite qui procure à ce millésime toute sa subtilité, grâce à plus de huit années de vieillissement en cave. Il atteint alors une harmonie parfaite. Le faible dosage de ce vin à l'aide d'une liqueur savamment préparée par le Chef de cave ainsi que son long vieillissement après dégorgement de 12 mois minimum lui confèrent sa maturité et sa richesse, et permettent la pleine expression du Chardonnay, cépage emblématique du style raffiné et audacieux de la Maison.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime 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 rares. Doté d'un éclat inimitable, d'un cordon persistant aux bulles délicates accompagnées de reflets or cristallin, il révèle au nez des arômes de fruits exotiques, couronnés d'une pointe de pêche blanche, poursuivis par des notes grillées aux accents briochés. La bouche présente une attaque précise, nette, d'une douceur minérale distinguée jusqu'à une finale un peu citronnée et zestée. La minéralité, la craie et une légère pointe cendrée nous ramènent au terroir de ces grands crus. L'harmonie générale de ce Vintage 2008 est très bonne, c'est un vin de gastronomie, un champagne à partager.

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 les 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 au truffes ou encore un tartare de langoustines aux agrumes. Pour décupler sa fraîcheur et sa minéralité, il accompagnera à merveille un suprême de volaille et risotto au foie gras ou encore un médaillon de veau aux morilles. Au dessert, parfait glacé aux amandes amères, coulis de fraises et tuile aux pistaches.

