RITZ PARIS MAGAZINE

31

JANVIER – JUIN 2017

ÉLIXIR

Texte Marie-Catherine dc la Roche-Nygren
Photographies Martin Bruno

Comme un respect au grand Champagne qui s'y prépare,
sur chaque flacon reposant dans le secret des caves
de la Maison Barons de Rothschild, trois mots viendront s'inscrire,
ceux de la devise familiale.
Concordia, pour l'harmonie qui met cœur et esprit en accord.
Integritas, pour l'authenticité.
Industria, pour l'amour du travail bien fait.
Un héritage en partage avec le Ritz Paris.

Rencontre avec Frédéric Mairesse, Directeur Général
de la Maison Champagne Barons de Rothschild.

Si la Maison est petite, elle se veut d'excellence. Et d'une « petite » Maison à l'autre, celle à laquelle César Ritz disait être fier d'avoir attaché son nom en parlant du Ritz Paris, il était écrit que l'accord serait parfait.

La cinquantaine fringante, sourire aux lèvres, il arpente depuis des années les vignes et les kilomètres de caves souterraines où ses bouteilles muselées opèrent leur lente transmutation à l'abri de la lumière. Et s'il lui est arrivé d'être infidèle à la terre des bulles, d'aller exercer ses talents d'œnologue et d'ingénieur agronome du côté du Haut-Médoc et des Côtes du Rhône, il est toujours revenu au vin blond. Quasiment toutes les Maisons de Champagne sont inscrites à son *Curriculum Vitae*. Rien d'étonnant, dès lors, que la famille Rothschild fasse appel au savoir-faire de cet expert lorsqu'en 2007, elle décide de s'installer à Reims puis à Vertus, lieu d'élection de la Côte des Blancs. Un terroir qui, à lui seul, compte 7 Grands Crus Classés sur les 17 que compte le vignoble champenois.

À la tête d'une équipe enthousiaste, Frédéric va faire naître de ce Chardonnay d'exception des Champagnes « cousus main », empreints de vivacité et d'esprit, aux arômes délicats, tout en finesse et élégance. Car si la Maison est petite, elle se veut d'excellence. Et d'une « petite » Maison à l'autre, celle à laquelle César Ritz disait être fier d'avoir attaché son nom en parlant du Ritz Paris, il était écrit que l'accord serait parfait.

Rencontre avec ce grand voyageur qui, quand il n'est pas entre deux avions pour se faire ambassadeur des Champagnes Barons de Rothschild, n'aime rien tant que de se promener dans les vignes.

An energetic 50-year-old with a ready smile, Frédéric Mairesse has clocked many miles amid the vines and the cellars where his muzzled bottles, sheltered from daylight, undergo their slow transformation. Although the agronomic engineer has strayed from Champagne country to exercise his wine expertise and talents in other regions such as Haut-Médoc and Côtes du Rhône, he has always circled back to this sparkling white. Nearly every Champagne house appears on his *résumé*. So it was hardly a surprise that the Rothschilds came calling when in 2007, the family decided to set up house first in Reims, then in Vertus, prime territory for Côte des Blancs. Of the 17 vineyards in this region, 7 *Grands Crus Classés* can be found in this location.

With the help of his enthusiastic team, Frédéric uses this exceptional Chardonnay to create elegant and refined "couture" Champagnes brimming with vivacity and spirit. The house may be small, but it aims for excellence. Between that "little" *Maison* and the one to which César Ritz proudly gave his name and called home, the pairing was destined to be perfect.

The Ritz Paris Magazine sat down with the expert who, when not traveling near and far as the ambassador for the Champagnes Barons de Rothschild, loves nothing more than to wander through the grapevines.

Ritz et Rothschild, deux noms qui vont bien ensemble ?

Très bien ensemble. Les deux familles sont liées par une longue histoire. Une histoire d'amitié. Le 1er juin 1898, les Rothschild étaient présents à l'inauguration du Ritz Paris. Quelques jours plus tard, ils y fêtaient le *Prix de Longchamp*, remporté par l'un de leurs étalons : Roi-Soleil. César et Marie-Louise Ritz avaient fait décorer la table aux couleurs de l'écurie, en clin d'œil à cette victoire. Aujourd'hui, et pour la première fois depuis sa fondation en 1744, les trois branches de la famille Rothschild se sont associées autour d'un projet Champagne. C'est assez émouvant d'en voir les flacons à la table du Ritz.

Si vous étiez un Millésime ?

Un 2008, une très grande année pour la Champagne et une cuvée exceptionnelle pour Barons de Rothschild. Un Millésime minéral, à la finesse et à l'élégance rare. À ses notes de fruits du verger se mêlent celles du pain chaud, du cacao, de la vanille. L'équilibre entre Chardonnay et Pinot Noir est parfait. De la tension, beaucoup de fraîcheur : c'est un Champagne dont je suis très fier.

Un flacon ?

Un Magnum. Il s'agit du contenant qui sied le mieux au Champagne. C'est là que le bouchon, le verre et le vin sont le plus intimement liés, interdisant à l'air de s'immiscer dans la bouteille. Le développement des arômes s'y fait de façon plus harmonieuse et le Champagne y gagne en maturité et complexité.

Flûte ou coupe ?

Ni l'un, ni l'autre. Une coupe, c'est charmant, mais ses largesses ne conviennent pas au Champagne. Il s'y disperse. Ni ses arômes, ni ses bulles ne peuvent s'y exprimer. Une flûte, c'est élégant. Les bulles y prennent leur essor et s'y déploient avec grâce. Mais, défaut inverse de la coupe, la flûte a l'inconvénient d'être trop étriquée pour laisser le Champagne respirer et s'épanouir. L'idéal : un joli verre à pied, pas trop évasé.

Ritz and Rothschild: the names go well together, don't they?

Very well. The two families are linked by a long history of friendship. The Rothschilds were present at the inauguration of the Ritz Paris on June 1st, 1898. A few days later, they returned to celebrate the *Prix de Longchamp* which had been won by one of their stallions: Roi-Soleil. César and Marie-Louise Ritz paid tribute to the victory by decorating the table in the stable's colors. Today, for the first time since its founding in 1744, the Rothschild family's three branches have come together for a Champagne project. It is quite moving to see the bottles on the tables at the Ritz.

If you were a Vintage, which one would you be?

A 2008, which was a very good year for Champagne and an exceptional one for Barons de Rothschild. It is a mineral Vintage of rare elegance and refinement. Aromas of orchard fruit blend with notes of warm bread, cocoa and vanilla. The balance of Chardonnay and Pinot Noir is perfect. There is tension and great freshness: it is a Champagne I am very proud of.

And if you were a bottle?

A Magnum. It is the size that best suits Champagne. It is the format in which the cork, the glass and the wine are the most intimately intertwined, preventing the intrusion of air. Aromas develop more harmoniously and the Champagne gains in maturity and complexity.

Do you prefer a flute or coupe-shaped Champagne glass?

Neither. A coupe is charming but its generous forms are not well suited to Champagne. It disperses. Neither its aromas nor its bubbles can express themselves. A flute is elegant. The bubbles have room to rise gracefully. But its flaws are the exact opposite of the coupe: it is too narrow to let the Champagne breathe and blossom. The ideal is a nice stemmed glass that is not too flared.