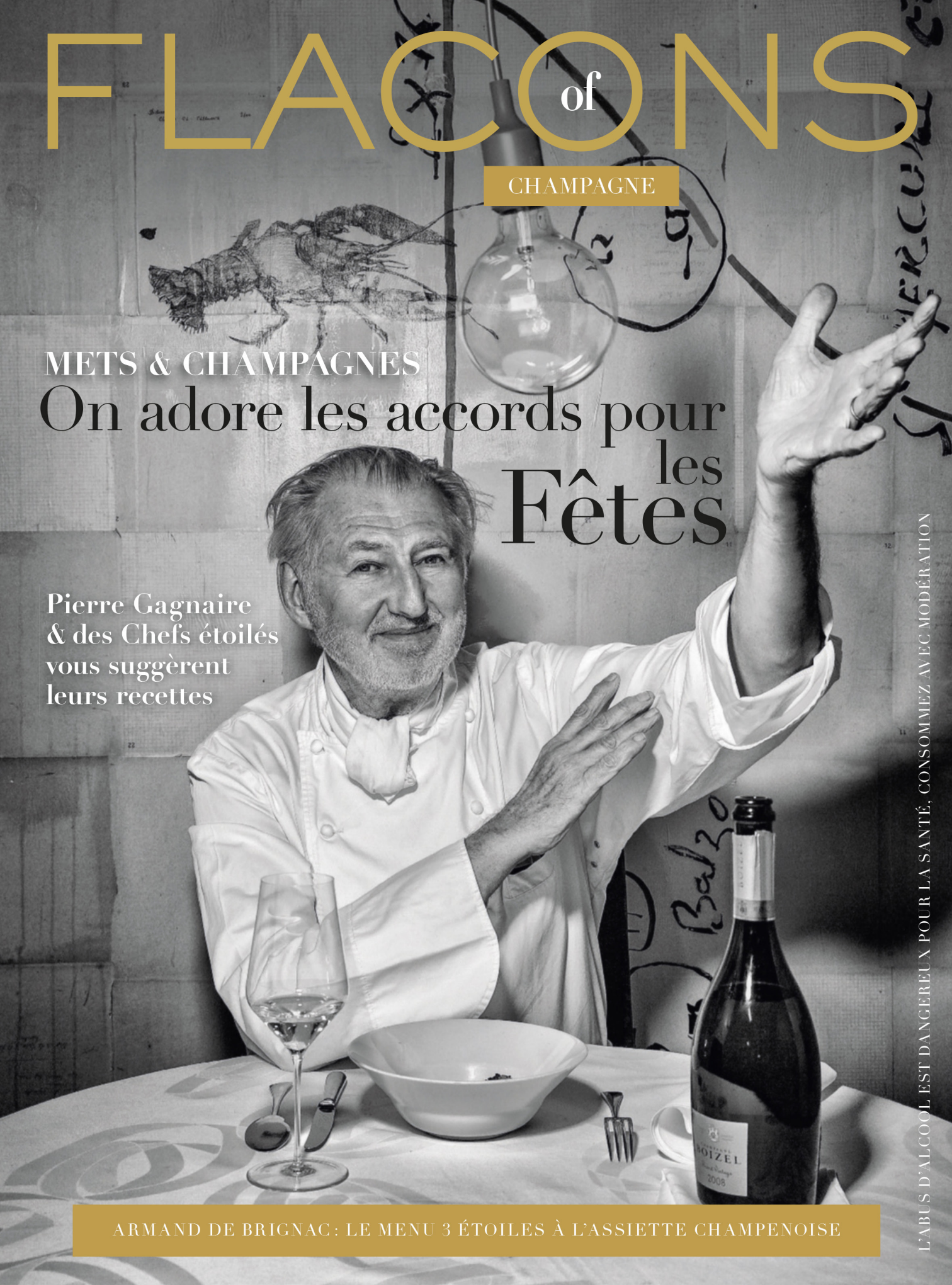
FLACONS of CHAMPAGNE



METS & CHAMPAGNES

On adore les accords pour les Fêtes

Pierre Gagnaire & des Chefs étoilés vous suggèrent leurs recettes

ARMAND DE BRIGNAC : LE MENU 3 ÉTOILES À L'ASSIETTE CHAMPENOISE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

BARONS DE ROTHSCHILD

Frédéric Mairesse, directeur général.

UN VINTAGE 2008 EXOTIQUE ET CITRONNÉ

CE MILLÉSIME EST LE REFLET DE L'ÉLÉGANCE ET DE LA DÉLICATESSE DU CHARDONNAY ISSU D'UNE TRÈS GRANDE ANNÉE.

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 est le résultat d'une année généreuse, aux saisons toutes parfaites de froid, de douceur, de soleil et de pluie, qui a offert une vendange d'une qualité remarquable. Élevée pendant plus de sept 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…

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 et permettent la pleine expression du chardonnay, cépage emblématique du style raffiné et audacieux de la Maison. 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.

Le Vintage 2008 est un vin de gastronomie qui saura se marier avec un carpaccio de homard mariné au citron caviar, avec un filet de turbot poché au court-bouillon et ses légumes aux truffes ou encore avec 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, il sera en accord sublime avec un parfait glacé aux amandes amères, coulis de fraises et tuile aux pistaches.