

CHAMPAGNE

CORNER



BARONS DE ROTHSCHILD

Rosé

Qu'elle est élégante, cette bouteille transparente aux 5 flèches, 5 flèches comme les 5 branches de la famille Rothschild s'étant réunies dans cette aventure champenoise. Lorsque l'on s'appelle Rothschild, on sait le vin. Et désormais aussi le champagne, cette jeune maison faisant déjà preuve d'une belle expertise. Son Rosé est original à plus d'un titre et sa très forte proportion de chardonnay n'en est pas le moindre.

L'assemblage est composé de 85 % de chardonnays issus des grands crus de la côte des Blancs complétés par des pinots noirs de la montagne de Reims, dont 7 à 15 % de pinots de Verzenay vinifiés en rouge. Cette identité « chardonnaysque » fait du Rosé un vin fin et crémeux, plus élancé (à l'image des flèches) que rond. Une robe rose aux reflets légèrement saumonés, un nez poudré de pétale de rose et de fraise des bois, un charme fou.



BILLECART-SALMON

Brut Rosé

C'est un secret bien gardé, un rosé d'assemblage (40 % chardonnay, 30 % pinot noir, 30 % pinot meunier), qui a fait la notoriété de la maison Billecart-Salmon dès sa création dans les années 1950, un « *toucher de bouche soyeux porté par une vinosité distinguée* » (François Domi, prédécesseur de l'actuel chef de cave Florent Nys), un fruité délicat, des arômes élégants de fraise des bois et d'agrumes, un champagne rosé qui vous prend par la main mais a suffisamment de caractère pour se marier à un dessert de fruits rouges, un cœur de saumon ou une viande blanche. Dans cette maison familiale de Mareuil-sur-Aÿ qui vient de célébrer son bicentenaire, on ne badine pas avec le rosé. Pour parfaire la personnalité du vin, on salue la forme de la bouteille, iconique, son étiquette saumonée, prometteuse, et ce logo, singulière ponctuation aussi vive qu'une bulle de champagne.