

LES CRUS DE CHAMPAGNE 1919-2019

## CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

*Avec l'échelle des crus pour viatique, cette jeune maison de Champagne acquiert doucement mais sûrement des parcelles parfaitement situées pour ses cuvées sur mesure.*

ici, on peut faire du vin sans raisin, est-ce la magie du pouvoir des Rothschild ? Non, c'est le paradoxe de la Champagne. Mais quand on porte un tel nom, il serait inconvenant d'abuser de la situation. D'autant qu'Éric de Rothschild à Château Lafite, Benjamin au Château Clarke et Philippe Sereys de Rothschild au Château Mouton Rothschild, qui préside la holding champenoise, associent tous les trois leur prestigieux patronyme à une exigence et à une excellence qui défient les grands vins et les aléas des millésimes. L'équation était simple : comment lancer une marque de champagne au siècle des start-up quand on s'appelle Rothschild, une famille où l'on raisonne à un horizon de trente ans ? « On signe des contrats d'approvisionnement en rédigeant un cahier des charges, répond Frédéric Mairesse, le directeur général. On se concentre sur les grands et premiers crus, en ne gardant que deux cépages, chardonnay et pinot noir, et on prend son temps. »

L'échelle des crus, qui va d'Ambonnay à Verzy si l'on se cantonne aux 100 %, lui a servi de feuille de route : « Nous sommes petits avec de gros moyens, et avons donc tous les ingrédients pour faire du sur-mesure », résume Frédéric Mairesse, 54 ans, un œnologue Insead passé par Lanson (époque Danone) où il était ingénieur qualité, puis Mumm (Seagram) et Pommery (époque LVMH), et qui est revenu en Champagne après un détour par la vallée du Rhône. À cette belle pointure, il a fallu ajouter une jeune pousse car les Rothschild ont toujours avancé à cinq, comme en témoigne leur blason aux cinq flèches. Quitte à ce que tous les doigts ne viennent pas de la même main. Guillaume Lété, un Avizois de 31 ans, diplômé de Purpan, où il a fait ses stages chez Moët & Chandon, est ainsi devenu chef de cave... et directeur d'un vignoble en devenir.

Tout a commencé en 2013, par l'achat à l'ancienne maison Prieur d'un clos d'un hectare et de caves à Vertus. Puis quelques rangs de vigne à Avize et Oger, avant de mettre un orteil cet été à



**VINTAGE 2008  
BLANC DE BLANCS**

« Cette cuvée a été présentée pour la première fois en juin 2017 au château Lafite par la famille Rothschild à 100 professionnels de plus de 30 pays, qui unanimement ont reconnu un travail d'orfèvre. Un exercice difficile car le millésime 2008 en Champagne était exceptionnel et nous devions faire aussi bien, voire mieux que pour le 2006. »

Ambonnay : « Les Rothschild ne sont pas habitués à compter en ares, sourit Guillaume Lété, mais l'offre de vignes est si rare. » Leur atout : ils sont plus réactifs, et font moins peur que les grands groupes. Pour l'instant, toutefois, l'accent est mis sur les raisins, et les vinifications parcelles. Aux cuves inox de 20 à 60 hectolitres s'ajoutent 5 % d'œufs en béton de 6 hectolitres et 5 % de demi-muids en chêne de 5 hectolitres. « On expérimente pour produire des vins exceptionnels dans quelques années. On peut demander à un vigneron de Verzenay de sortir seulement 8 tonnes par hectare de pinot noir (50 hl/ha), que l'on paiera sur la base de 10 tonnes par hectare, le rendement butoir de l'appellation cette année, afin d'avoir plus de fruit et une belle couleur sur les rouges qui entrent dans notre rosé, dont la proportion de rouge a été réduite de 15 à 10 % », ajoute Frédéric Mairesse.

Pas de course aux volumes du côté des ventes non plus alors que la tentation est grande pour installer cette jeune marque dans le paysage champenois et mondial. Pas question d'acheter des vins sur lattes pour faire la courte échelle aux ventes de bouteilles. Les Barons de Rothschild – au pluriel, vous aurez remarqué – veillent. Le cap du demi-million aurait cependant été franchi l'an dernier, dont 80 % à l'export. Élégance et finesse restent les maîtres mots de ce champagne marqué par la prépondérance du chardonnay, avec l'échelle des grands et des premiers crus pour tout viatique : « Même si les données scientifiques que l'on a aujourd'hui permettraient de faire évoluer cette répartition établie par cantons au fil de plusieurs générations, ce ne serait pas raisonnable d'y toucher », conclut Guillaume Lété.

Pour la jeune maison de champagne, posée à Reims depuis 2007 à l'angle du boulevard Lundy, ce serait l'équivalent d'un changement de cap, les voiles tout juste établies pour le trimaran de Benjamin de Rothschild. « C'est sa femme Ariane qui est plus présente, confie Frédéric Mairesse, mais quand il est là, Benjamin pose toujours les questions stratégiques. »

✎ THIERRY DUSSARD

Frédéric Mairesse dans la nouvelle parcelle Les Grignons sur le grand cru d'Oger.