

# CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD, CHARME ET DISTINCTION

Recherch

ACCUEIL » MAGAZINE SUR LE VIN » CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD, CHARME  
ET DISTINCTION



17 Déc



## Champagne Barons de Rothschild, charme et distinction

👤 Mohamed Boudellal | 👥 Magazine sur le vin | 💬 0

S ynonyme de prestige, le sceau de la famille Rothschild honore aujourd'hui une gamme de champagnes dont la conception s'inscrit dans la tradition qui a toujours fait la fierté de ses vins de Bordeaux. Ce symbole est ainsi le garant de ce qui a fondé la réputation des grands crus classés, dont la seule évocation fait rêver tous les œnophiles. Barons de Rothschild est ainsi le fruit d'une philosophie ancrée dans la pérennité d'un héritage et dont les produits reflètent un sens de la perfection qui a valu leur rang à Château Lafite, ainsi qu'à Château Mouton, tous deux couronnés du patronyme familial soulignant le prestige de leur paternité. L'esprit lié à leur primauté avec le devoir d'excellence qui s'y rattache ont accompagné ces propriétés éminentes tout au long d'une histoire de plus de deux siècles. Cette insigne exigence a rejailli dans l'initiative qui a vu naître Château Clarke, fruit d'un défi sans compromis, à l'image de celui qui a suscité la création de la maison Barons de Rothschild.

## Aux sources de l'excellence

L'élaboration des Champagnes Barons de Rothschild est conduite dans l'esprit des valeurs unissant les trois branches familiales. Ce ralliement est le reflet d'une devise commune, engageant à une entente autour d'un grand style inspiré par l'harmonie et dont la confection se nourrit aux terroirs les mieux lotis de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Des critères élevés président alors une démarche d'ensemble où tout est mis en œuvre pour obtenir puis tirer parti des meilleurs raisins. Dans cette ambition, l'énoncé des sources se confond avec celui des hauts-lieux de la Champagne et qui sonnent comme Ambonnay, Avize, Ay, Bouzy, Cramant, Cuis, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus, Verzenay, Verzy ... La complémentarité de ces terroirs façonne l'identité de chaque cuvée en relation avec sa vocation. Cette heureuse synthèse transparaît d'autant mieux que l'artefact du dosage y est minime, privilégiant, de ce fait, l'émanation de l'essence minérale originelle.



Afin d'accéder à l'excellence à laquelle s'est assignée la marque, seuls des Premiers et des Grands Crus entrent dans la composition des différentes cuvées, issues exclusivement de premières presses et majoritairement de premiers jus. Dans une même considération, le chardonnay, vecteur de finesse, est privilégié dans les assemblages. C'est ensuite dans sa propre cave, à Vertus, au cœur de la Côte des Blancs, que s'opère l'élaboration des champagnes au sein d'un dispositif permettant des vinifications sur mesure. Ce cadre est aussi celui où mûrissent les vins de réserve, base essentielle des champagnes non millésimés afin d'assurer l'affirmation et le suivi de leur style.

## « Concordia, Industria, Integritas »

L'inscription latine formant la devise familiale figure sur le blason ornant chaque bouteille, trois vocables ayant valeur d'engagement sur la qualité et le style des champagnes signés Barons de Rothschild. Déclinée dans les catégories emblématiques du champagne, la gamme en respecte l'éventail tout en se faisant l'interprète du raffinement inséparable de sa griffe. Mieux qu'un crescendo vers la plus haute expression, celle-ci offre à tout amateur exigeant le choix de se délecter au gré des affinités de son palais et d'en faire partager à loisir ses sensations.



## Brut

*chardonnay – pinot noir*

De ses arômes rayonne un aspect gourmand que teinte une note diaphane de terroir. Ronde et fraîche, la bouche répond à ce charme odorant par une bulle savoureuse et crémeuse à souhait, et gagne la tenue que lui confère une inflexion minérale.



## Extra-Brut

*chardonnay - pinot noir*

Sa prime séduction se manifeste par une élégante touche parfumée, sur un air floral où la violette n'est pas loin. La suite s'exprime dans une plénitude où l'effervescence agit à sa mesure, tandis que le fruit se cristallise à merveille dans les sucres qui innervent sa ponctuation finale, faite d'un léger grain minéral.



## Blanc de Blancs

*chardonnay*

Sur un ton de fraîcheur, les senteurs apparaissent cristallines, délivrant une pureté minérale ainsi qu'une pointe délicatement mentholée. Affirmée et suscitant de l'appétence, sa matière se déploie sous une forme crémeuse que la minéralité souligne par le fin soyeux de sa texture.



## Rosé

*chardonnay – pinot noir*

Ses arômes dispensent un fruit diffus d'une essence captivante. La bouche fait apprécier son ampleur ainsi qu'une substance généreuse jugulée par une « crème » de bulles foisonnantes, où agit une saveur acidulée délicieuse comme de petites baies rouges. Une minéralité subtile apporte son « sel » à ce joli tableau.



## Vintage 2010

*chardonnay – pinot noir*

Sa fraîcheur et distinction aromatiques distinguent un vin hors pair. Le volume et l'amplitude en bouche le confirment en s'alliant au profit d'un grand équilibre où la pétillance agit en contrepoint avec bonheur. Ses saveurs ne sont pas en reste, laissant apprécier une veine savoureuse à laquelle se joint la salinité que dispense un grain minéral au toucher satiné.



## Vintage 2008

*chardonnay*

La minéralité sublimée. Tel serait l'image qualifiant sa nature profonde, suscitée par les nobles amers de son bouquet et la trame soyeuse tapissant l'arrière-bouche. Dans l'intervalle, il s'en dégage une impression de majesté, inspirée par une ampleur de constitution, un goût raffiné et une admirable intégration de l'effervescence laissant le vin initial s'exprimer en transparence.