

FLACONS

12-2019

of champagne

APRÈS 37 ANS
DE MAISON
HERVÉ
DESCHAMPS
CÈDE LES CLEFS
DE LA CAVE
À SÉVERINE
FRERSON

PERRIER-JOUËT

UNE
BELLE
ÉPOQUE

BARONS DE ROTHSCHILD

& PHILIPPE MILLE

Philippe Mille, chef
doublement étoilé des
Crayères, et Frédéric
Mairesse, directeur
général du Champagne
Barons de Rothschild.



Nous nous sommes adossés à cette belle année pour faire un vin un peu particulier, comme nous l'avions fait pour le millésime 2006, avec quatre spécificités : une sélection de grappes extraordinaires venant de grands crus (Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize et Cramant), une sélection des jus importante à la presse (la moitié des premières presses), un travail de vieillissement en cuve en amont du vieillissement en bouteilles et un dosage soigné à 5,5 grammes avec un vieillissement sous bois pour la liqueur d'expédition », détaille Frédéric Mairesse, directeur général de la maison rémoise.

« Ce mélange de process, poursuit-il, permet d'atteindre deux choses : un côté très minéral, avec la pureté du char-donnay, et tendu, c'est la signature de la maison sur les grands crus ainsi que celle du millésime. Un côté gourmand aussi qui vient du gras de l'élevage de 8 mois en cuve avec bâtonnage - inspiration bourguignonne peu courante en Champagne - et de la liqueur un peu toastée pour une touche vanillée, un effet soyeux en bouche. » Des arômes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches, d'amande grillée, mâtinés de vanille pour une longueur et une profondeur en bouche idéales pour un accord sur mesure.



UN VITRAIL DANS L'ASSIETTE

LE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD A SU RÉSERVER AU MILLÉSIMÉ D'EXCEPTION QU'EST 2008 UNE MÉTHODE QUI LUI EST PROPRE. FRÉDÉRIC MAIRESSE, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON, NOUS L'EXPOSE ET PHILIPPE MILLE, CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ AU DOMAINE LES CRAYÈRES À REIMS, NOUS EXPLIQUE L'ACCORD.

■ TEXTE JEAN DUSAUSOY ■ PHOTOS VALÉRY GUEDES



ÉPAIS CARPACCIO DE LANGOUSTINES EN VITRAIL DE SUC DE TÊTES

« On est parti sur le côté iodé et un peu gras de la langoustine qui vient répondre au champagne, dit Philippe Mille, auquel on a rajouté un peu de caviar osciète pour venir encore rehausser l'iode et des zestes de citron pour le côté agrume du chardonnay. Autour, j'ai travaillé un vitrail - clin d'œil et à Reims et sa cathédrale - avec différentes couleurs, mais surtout avec différentes textures et goûts : sucs de carapaces, purée d'agrumes pour l'acidité, et une huile de verveine qui va venir faire le lien avec les deux autres saveurs et tapisser le palais. »

Autant de condiments qui viennent jouer avec le crustacé tranché épais pour la mâche et qui sont importants pour le plat, mais aussi pour l'accord en écho avec les arômes du vin. « J'aime beaucoup le champagne pour sa finesse qui se développe par les bulles, j'ai appris à le connaître et on a la chance aux Crayères d'avoir 1000 références de champagnes. Avec la chef sommelière, Mélina Gendarme, on peut s'amuser à trouver une cuvée pour chaque plat, quasiment pour chaque ingrédient du plat. On y trouve plus d'intérêt que sur les vins tranquilles. Même sur des viandes rouges ou sur du gibier un bon champagne rosé un peu ancien, cela fonctionne très bien. »