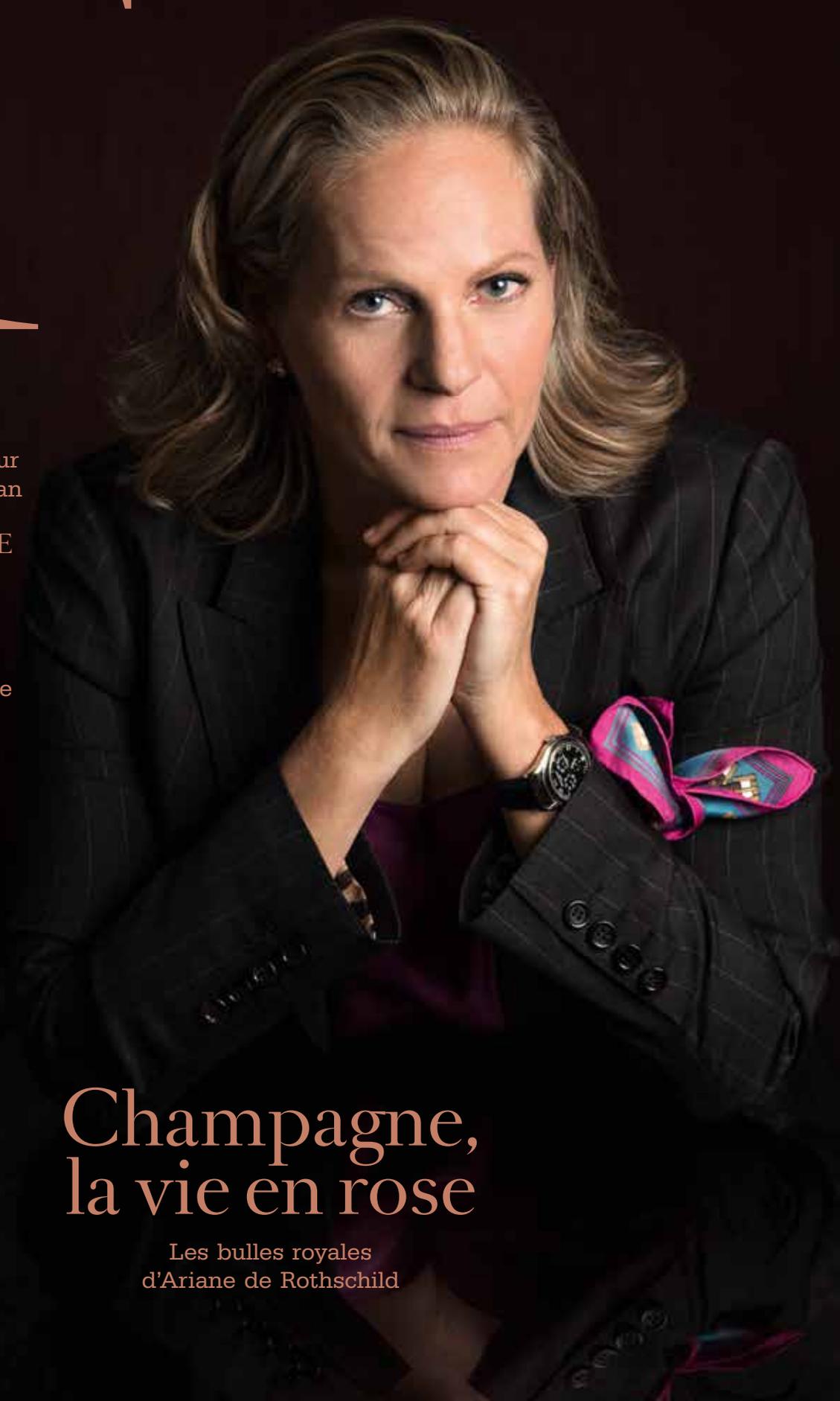


CULTURE  
L'humour intérieur  
de Marina Rollman

HORLOGERIE  
Les montres  
se rebellent

BEAUTÉ  
Le doux mélange  
des parfums



# Champagne, la vie en rose

Les bulles royales  
d'Ariane de Rothschild

## PASSE-TEMPS

## 10\_La question

Comment naissent les bonnes idées?

## 11\_Les news

## DOSSIER

## 14\_Le champagne

Plaisir instantané ou boisson raffinée, sa cote ne cesse de grimper.

## 24\_L'interview

Epicurienne exigeante, Ariane de Rothschild réinvente le breuvage préféré des rois.

## 28\_Les accords

Le mariage de six cuvées d'exception avec six mets marins concoctés par des chefs.

28



41



## 35\_La bouteille

Pommery ose le champagne japonais, rosé et fleuri, en édition limitée.

## 36\_La maison

Louis Roederer, la tradition champenoise à l'assaut de la culture biologique.

## STYLE

## 40\_Le livre

Deux cents ans d'histoire du mobilier design dans un atlas.

## 41\_Les designers

Garnier & Linker ancrent leurs objets dans une tradition d'artisanat d'excellence.

## EN COVER

Ariane de Rothschild.  
PHOTO: Aimée Hoving



## Bulles roses



Longtemps, le champagne a pâti d'une image indigne. Celle de ce vin de célébration dont on faisait sauter le bouchon pour les grandes occasions. Il était un produit de luxe, certes, mais sa consommation s'inscrivait strictement dans les rituels du calendrier. Et dans les boîtes de nuit où il était consommé par hectolitres sans trop d'égards, un feu de Bengale coincé dans le goulot. Le trône du roi des vins ressemblait à un strapontin au milieu du chaos.

L'éveil d'un épicurisme responsable et l'apparition d'une génération de consommateurs partisans du mieux boire et du mieux manger lui ont redonné sa place à table. Ils en ont fait un vrai vin qui se déguste toute l'année, avec ses millésimes et ses accords gastronomiques. Grâce au vin rosé qui a vu sa qualité augmenter ces dernières années, le champagne rosé est à son tour devenu très à la mode. Au point de représenter désormais 30% de la production de champagne contre seulement 10% il y a vingt ans.

C'est dire s'il fait désormais l'objet de toutes les attentions. Car si toutes les grandes maisons en produisent depuis longtemps, elles le soignent comme de l'or, le font profiter d'assemblages savants, de dosages subtils entre le pinot noir et le chardonnay. Parce que le rosé rappelle la chaleur de l'été, les vacances à la plage. Parce qu'il met de la couleur dans un monde qui n'en a plus vraiment et qui soigne sa déprime avec de la nouveauté. De l'insouciance pétillante dans une robe saumonée.

Emmanuel Grandjean

# « Nous voulons redonner au champagne ses lettres de noblesse »

ARIANE DE ROTHSCHILD PRÉSIDE LE CONSEIL D'ADMINISTRATION  
EDMOND DE ROTHSCHILD (SUISSE) SA. RENCONTRE AVEC UNE ÉPICURIENNE,  
ARDENTE DÉFENSEUSE DE LA TRADITION ET DU BIEN-VIVRE

par Emmanuel Grandjean

**La famille Rothschild produit du vin depuis 1853. Mais du champagne depuis 2005 seulement, élaboré par la Maison Barons de Rothschild. Pourquoi avoir attendu si longtemps?**

Parce qu'il faut du temps pour comprendre l'univers du champagne, foncièrement différent de celui du vin. Il nous a fallu cerner les techniques et acteurs clés de ce milieu pour parvenir à s'y insérer. En Champagne, la moindre parcelle de vigne fait l'objet de convoitises, voire de surenchères... Nous avons saisi l'opportunité de nous approvisionner auprès de la coopérative familiale de Vertus, située au sud d'Épernay dans la Côte des Blancs, dont la qualité des raisins est incroyable. Par ailleurs, avant de se lancer, il fallait que les trois branches de la famille Rothschild convergent vers une vision commune. Celle de produire un champagne d'excellence, de toujours privilégier la qualité au volume de production. Réunir l'ensemble de ces marqueurs nous a pris du temps, mais cela était nécessaire.

**Vous visez le très haut de gamme. Quels sont les critères pour y arriver?**

Avant toute chose, nos approvisionnements proviennent exclusivement de grands crus ou du haut du panier des premiers crus. Ensuite, nous misons sur un assemblage atypique «qui est l'ADN de la maison», avec une forte proportion de chardonnay. Cinquante à 70% de l'assemblage est composé de chardonnay de la Côte des Blancs (qui ne couvre que 28% de la Champagne, ce qui en fait un cépage rare et cher). Et enfin, la vinification est réalisée selon un cahier des charges scrupuleux: utilisation exclusive des premières presses, un pourcentage très élevé de vins de réserve (40 à 45%), un vieillissement en bouteilles très long (4 à 10 ans) et un dosage léger (entre 0 et 6 grammes/litre).

**Vous vous êtes fixé un objectif de production de 500 000 bouteilles par an. Pourquoi cette limite?**

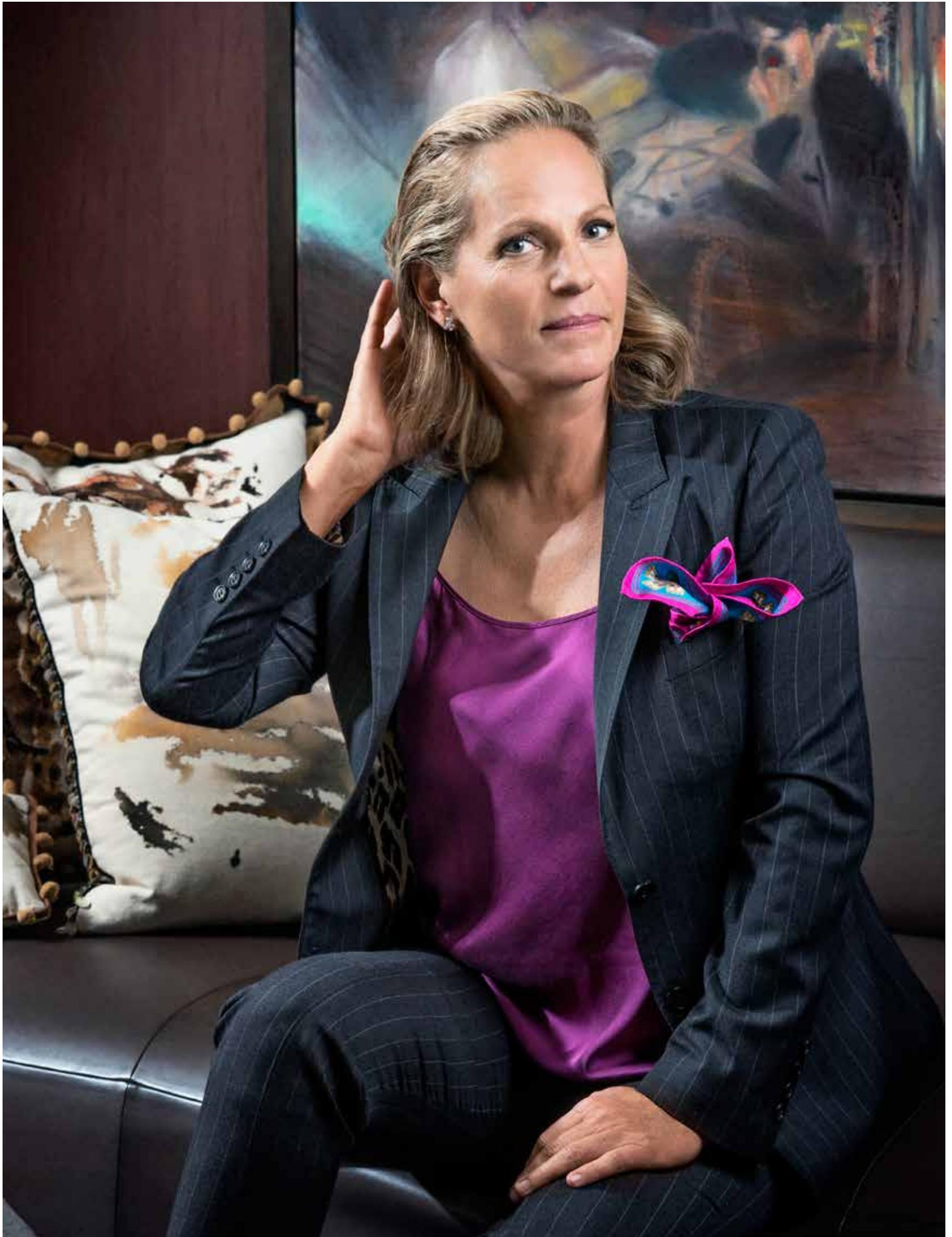
Notre production est conditionnée par les 82 hectares d'approvisionnement en raisins de qualité extraordinaire. Mais cette rareté peut s'avérer vertueuse. Nous

Avec son champagne rosé, Ariane de Rothschild veut réinventer les codes du genre.

avons opté pour une distribution très sélective, pour que nos bouteilles soient proposées sur les plus belles tables, dans les palaces, chez les meilleurs cavistes. Finalement, pour une telle distribution, 500 000 bouteilles représentent une production conséquente...

**Vous produisez également un champagne rosé. Était-ce pour répondre au marché, qui est devenu très demandeur de ce vin spécifique?**

Le Champagne Rosé Barons de Rothschild est produit depuis l'origine de la maison. Nous avons toujours prévu de proposer un rosé, en plus de nos cuvées «brut» et «blanc de blancs». Mais un rosé unique, qui réinvente les codes du champagne rosé. Le chef de cave et ses équipes ont relevé le challenge: avec 85 à 90% de chardonnay grand cru (Le Mesnil, Oger, Avize, Cramant) et un peu de pinot noir vinifié en rouge à partir de raisin de Verzenay, notre champagne rosé est unique, presque un «Pink Chardonnay»! Il ne représente que 12 et 15% de notre production selon les années: son succès pourrait nous inciter à produire plus, mais nous préférons produire mieux.



«Aujourd'hui,  
les consommateurs  
veulent comprendre  
les spécificités  
du champagne,  
connaître l'histoire  
de la maison...»

Ariane de Rothschild

**Justement. Depuis quelques années, le champagne n'est plus ce vin pétillant que l'on ne débouche qu'aux grandes occasions. Il est devenu un vin que l'on déguste, que l'on millésime et que l'on accorde avec des plats. Comment expliquez-vous ce changement d'image?**

C'est vrai, le champagne a longtemps été réduit à un vin de fête, de boîte de nuit. Alors qu'historiquement, c'est un vin très noble, réservé à la royauté. Le champagne était la boisson préférée de Louis XIV qui le consommait blanc ou rosé, dans le cadre des repas. L'image du champagne a pâti des excès commerciaux des années 1970 et 1990. Le sursaut est venu plus tard, lorsque les gens ont pris conscience qu'il n'y a pas d'autre champagne qu'en Champagne. Que ce terroir fabuleux est unique au monde. Nous nous inscrivons dans cette démarche: nous avons l'ambition de redonner ses lettres de noblesse au champagne, de l'associer à des mets du quotidien.

**Ce changement de perception est-il aussi dû à l'évolution des consommateurs, désormais plus attentifs à la qualité?**

Les consommateurs préfèrent boire moins, mais de meilleure qualité. Ils aspirent également à une certaine expérience: comprendre les spécificités du champagne, connaître l'histoire de la maison... Cette culture appartenait à un cercle restreint de connaisseurs. Aujourd'hui, grâce aux nouveaux médias, elle est accessible au plus grand nombre. Cette ouverture fait un bien fou!

**Et vous, à quel moment buvez-vous du champagne?**

A table, pendant les repas. Il m'arrive d'organiser des dîners durant lesquels

l'ensemble des plats sont associés au champagne. Dans les établissements Edmond de Rothschild Heritage, au domaine du Mont d'Arbois, il est également proposé en accord des mets, comme on le fait avec les vins blancs ou rouges. Personnellement, je trouve que de nombreux fromages se marient particulièrement bien avec le champagne. Le brie de Meaux par exemple. Par habitude, on l'associe avec un vin rouge alors qu'un champagne contrebalance bien mieux son caractère corsé.

**Plus généralement, comment avez-vous développé votre culture du vin?**

Je la dois en partie à mon beau-père au contact duquel j'ai beaucoup appris. Pour moi, il y a deux manières de construire sa culture œnologique: soit de façon académique, soit «en néophyte», en goûtant et en appréciant le vin, à chaque fois un peu plus. Avec le vin, le moment est aussi quelque chose de très important. L'état d'esprit et le contexte conditionnent énormément la dégustation. Je peux être déçue en dégustant un vin lors d'un dîner et être transportée par ce même millésime à une autre occasion.

**Et votre premier contact avec le vin? Quel souvenir en avez-vous?**

J'ai grandi en Afrique où la chaleur et le vin ne font pas bon ménage. Mon premier souvenir se situe à Paris, je devais avoir 18 ou 19 ans, j'étais étudiante et commandais un verre de vin rouge, à la terrasse des cafés. C'est devenu ma madeleine de Proust. J'ai le luxe de pouvoir goûter de très grands crus, mais cela ne m'empêche pas d'apprécier un verre de beaujolais sur une terrasse lorsque je suis à Paris! C'est plutôt nostalgique... ■