

La
Champagne
de Sophie Claeys

Rendez-vous (et dégustation) à la Maison Barons de Rothschild

8 octobre 2020

206 vues



Dans cet hôtel particulier du boulevard Lundy à Reims, tout est calme, élégant avec une jolie touche surannée à l'instar d'une patine réussie sur un vin. La réussite, car c'est le cas, est une marque de fabrique de la famille

Rothschild. Pourquoi en serait-ce autrement pour le champagne ... En créant la Maison Barons de Rothschild, les trois familles Rothschild (Lafite, Mouton, Clarke) ont souhaité élaborer des cuvées haut de gamme. Une façon de mettre une effervescence de bon ton dans un portefeuille de vins tranquilles.

"*C'est une belle aventure !*" affirme Frédéric Mairesse, le directeur du Champagne Barons de Rothschild. Elle démarre avec une volonté forte de s'installer et durer en Champagne. Si l'on est Champenois, on se souvient de l'installation et leur principale collaboration en approvisionnement avec la Goutte d'Or à Vertus. Aujourd'hui si 20% des appros sont encore issus de la coopérative vertusienne, les autres proviennent 80% de la vingtaine de partenaires-maisons et de cinq hectares en propre "*de beaux spots aux beaux endroits pour de belles cuvées*". Et en dix ans ,la progression, si elle n'est fulgurante (ce qui n'était pas souhaité par les familles), est impressionnante puisqu'en 2019, la maison produit 500 000 bouteilles. Des flacons valorisés sur des réseaux exclusifs.



Côté dégustation, là aussi, la progression est nette. Ce qui était il y a dix ans un très joli champagne d'apéritif à base majoritaire de chardonnays Grands et

Premiers crus s'est transformé en une cuvée racée marquant ainsi un style Barons de Rothschild. Pour Frédéric Mairesse, *"c'est de la haute couture pour des dégustateurs haut de gamme !"*. Avec comme couturier, Guillaume Lété, l'un des plus jeunes (et plus grands, près de deux mètres au moins !) chef de caves de la Champagne. La gamme est sobre avec un brut sans année, un extra-brut, un blanc de blancs, un millésime et un rosé et la fameuse "The Rothschild Rare Vintage". Ainsi pour le BSA (40% pinots noirs-60 chardonnays), Guillaume Lété travaille avec un pourcentage élevé de vins de réserve (environ 40%) *"Une partie de ce pourcentage vient de notre réserve perpétuelle qui remonte à la création de la maison"*. À cela une liqueur de chardonnay (base 2014 actuellement) permet de mettre en valeur la personnalité du vin. Le blanc de blancs est issu des villages de Cramant, du Mesnil-sur-Oger, d'Oger et d'Avize où la maison possède désormais une parcelle Les Avats signalée par une borne et une loge de vigne.



Quant au rosé majoritairement composé de chardonnays, il a fait l'objet de toutes les attentions puisque les "rouges" issus de Verzenay et de Vertus

possèdent leur propre cuverie., "ce sont quatre petites cuves de 90 hl", et une trieuse optique dernier cri "comme chez Mouton Lafitte" précise Guillaume Lété. Pour la cuvée de prestige "The Rothschild Rare Vintage 2010", les Grands Crus de la Côte des Blancs sont vinifiés (avec une petite proportion de bois) et bénéficient d'une fermentation malolactique parcelle par parcelle, d'un élevage sur lies fines de neuf mois, d'un repos d'un an après dégorgement " Nous voulions aller chercher une légère maturité sur lie avec cet élevage tardif ". Cette cuvée est en édition limitée à 6 240 bouteilles.

