

FLACONS

12-2020

of champagne

LA MAISON RÉMOISE
S'OFFRE UNE TOUCHE
CONTEMPORAINE
POUR SON 260^{ÈME}
ANNIVERSAIRE

LE
CHIC
BY
LANSON



Numéro gratuit du samedi 12 décembre 2020, supplément de l'Équipe N° 24243, ne peut être vendu séparément.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

À NOËL, LA COQUELUCHE C'EST LA BÛCHE

PAR JEAN DUSAUSOY ■ PHOTOS VALERY GUEDES

ASSOCIER CHAMPAGNE ET DESSERT EST SOUVENT UNE FAUSSE BONNE IDÉE, SAUF QUAND IL S'AGIT DU FRUIT D'UNE COLLABORATION, TOUT EN GOURMANDISE, ENTRE FRÉDÉRIC MAIRESSE, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD, ET LE CHEF PÂTISSIER HUGUES POUGET.





LE ROSÉ BY CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

« Quand s'est agi de faire un rosé, dit Frédéric Mairesse, la famille (de Rothschild) nous a demandé de créer quelque chose qui n'existait pas pour se différencier. Après mûres réflexions, le chef de cave de l'époque, Jean-Philippe Moulin, leur a proposé de faire un rosé d'assemblage avec beaucoup de chardonnay, étant donné que c'est la signature de la Maison. Ce qui a donné un rosé, avec aujourd'hui 90 % de chardonnay grands crus (Avize, Le Mesnil, Oger et Cramant), qu'on ne trouve pas dans les autres maisons. Tout comme pour les 10 % de pinot noir qui viennent de parcelles du grand cru Verzenay. Pour le rouge, la famille a décidé de ne pas passer par des prestataires, comme souvent cela se fait en Champagne, et de vinifier nous-même. On a donc construit une petite cuverie, à l'image de ce qui se fait à Mouton Rothschild ou à Château Lafite, mais à toute petite échelle. Ensuite, on assemble les blancs et le rouge au printemps qui suit la vendange et une fois en bouteille avec un vieillissement de 3 ans à 3 ans et demi sur lattes et un dosage très modéré pour un rosé, entre 5 et 6 grammes de sucre résiduel. » Résultat : un rosé sur la fraîcheur à la robe légèrement saumonée et à la mousse crémeuse.

LA BÛCHE « ÉLÉGANCE » BY HUGO & VICTOR

« Souvent les sommeliers nous disent que le champagne n'est pas une évidence sur les desserts, déclare Hugues Pouget, mais avec ce rosé, grâce à sa belle palette aromatique et ses notes d'écorce de pamplemousse, de litchi, d'eau de rose tout en subtilité et élégance, je n'ai pas hésité un instant pour l'accord. Une mousse et une gelée de litchi avec un insert crémeux pamplemousse, posées sur un biscuit d'amandes torréfiées et un tout petit peu d'eau de rose du Liban dans la mousse. Une note que l'on ne sent pas en bouche, mais qui donne de la rondeur et de la profondeur aux saveurs. Sur la bûche, on va jouer sur les textures. La fraîcheur avec la gelée de litchi et les morceaux de fruits frais, la rondeur avec le crémeux pamplemousse et tout enrobé par la mousse de litchi. » Un accord en miroir avec les arômes du vin pour lequel il a fallu une bonne dizaine d'essais pour trouver le juste équilibre. « Un accord que nous proposons à Paris, continue le pâtissier, mais également au Japon où nous avons sept boutiques à Tokyo et une à Nagoya, avec une double proposition : la bûche et le Short Cake, une sorte de fraisier à la Chantilly, gâteau très populaire au Japon, de Noël jusqu'à la Saint-Valentin. »