

n° 43
DÉC.
JANV.
FÉV.
2021

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

10 ANS



KRUG VERSUS
CHARLES
HEIDSIECK

DOMAINE DE
MONTCALMÈS

SINE
QUA
NON

DOMAINE
LOUIS-CLAUDE
DESVIGNES

Longtemps, le Beaujolais donna de grands vins de garde. Il y revient par la voix de quelques-uns. Parmi eux, un frère et une sœur, les bien nommés Desvignes, signent d'éclatants gamays de terroir, portant leur appellation au sommet.

SPÉCIAL 100 PAGES
LE VIN DE
CHAMPAGNE

Derrière cette effervescence festive, célébrative, se cache un très grand vin. Démonstration.

LES DÎNERS
CENOLOGIQUES
DE LA BOUITTE

BARONS DE ROTHSCHILD

THE ROTHSCHILD RARE VINTAGE 2010

à

Dans le petit hôtel rémois des « barons », le champagne cohabite avec l'art, la culture, le patrimoine. Bien au-delà de la célébration à laquelle on voudrait le cantonner, c'est un vin de savoir-vivre.

Reims, à l'angle du boulevard Lundy et de la rue Lenoir, les cinq flèches de la famille Rothschild sont venues discrètement s'inscrire sur le balcon de fer forgé et au-dessus de la porte d'entrée. Leur arrivée sans fanfare en 2005 se limite alors à l'achat de quelques raisins. Mais que des grands et premiers crus, et seulement des chardonnays et du pinot noir. Quatre ans plus tard, ils mettent une poignée de bouteilles en vente, au Japon et en Allemagne, histoire de sonder deux marchés aux antipodes l'un de l'autre. Amateurs exigeants au pays du Soleil levant et buveurs de brut outre-Rhin ayant répondu avec le même entrain, ils poursuivent leur conquête de l'Asie à Singapour et Hong Kong, puis en Espagne et en Italie, avant de se lancer en France fin 2011. Une stratégie d'encercllement digne de Clausewitz, qui s'est conclue par le Canada et les États-Unis.

En 2020, ils sont désormais présents dans 80 pays. Avec une gamme complète, mais seulement 500 000 bouteilles. Car les cousins, Éric de Rothschild de Château Lafite, Benjamin du Château Clarke et Philippe Sereys de Rothschild du Château Mouton Rothschild, ont fait le choix de l'excellence absolue et de la retenue. Ils n'ont guère acquis plus de 4 hectares de vignes en propre, qui couvrent à peine 5 % de leurs approvisionnements. Non pas faute de moyens mais en fonction des opportunités, à Vertus et Avize, dans la côte des Blancs, ou à Ambonnay, apanage du pinot noir. « *Au début, le nom de Rothschild a pu parfois inquiéter, maintenant au contraire cela rassure* », confie Frédéric Mairesse, le directeur général de Champagne Barons de Rothschild. L'ancien pensionnaire du lycée viticole d'Avize a gardé de bons contacts dans le vignoble et n'a donc aucun souci à trouver les meilleurs raisins à bon prix. Il est aussi passé par Agro Paris et l'INSEAD, ajoutant l'expertise de la terre et la dimension internationale sans lesquelles on ne saurait faire et distribuer un très grand champagne.

Mais qu'est-ce qu'une prestigieuse maison de champagne ? « *C'est un champagne capable d'accompagner celui qui l'apprécie au-delà de la fête et des circonstances exceptionnelles et dont chacune des cuvées peut s'accorder avec les plats de tout un repas* », répond Frédéric Mairesse, installé dans le salon du petit hôtel particulier rémois où les tapis, les livres reliés et les meubles en marqueterie de la collection d'Ariane de Rothschild voisinent avec un portrait de Charles de Rothschild, en nœud papillon et favoris.

Après avoir bu un verre de Blanc de Blancs – parfait assemblage de villages grands crus et de 40 % de vins de réserve – la conversation se poursuit à la table du Millénaire, savoureux restaurant étoilé. La finesse du champagne servi à l'apéritif se marie à merveille avec les frittes de langoustines et le riz lié au parmesan. À la fois crémeux, *crispy* et soyeux, il montre une incroyable fraîcheur minérale en bouche. Le Brut reste marqué à 60 % par le chardonnay, le reste de pinot noir, un casting idéal de cépages et de villages pour donner la réplique au homard en cocotte lutée, fricassée de champignons. Et même au ris de veau aux notes de citron vert qui rappellent la touche agrume des chardonnays.

Le Rosé, issu de plus de 85 % de chardonnay et de grands pinots noirs, bénéficie d'une macération à froid afin de lisser les tanins. Il s'accorde tout aussi bien avec un tartare de thon qu'avec un dessert aux fruits rouges grâce à une finale légèrement framboisée. « *Nous ne gardons aucune taille, tous les vins font une malo et toute la gamme est dosée à moins de 6 grammes* », souligne celui qui est chargé de mettre en musique, avec le chef de cave Guillaume Lété, la partition écrite par Barons de Rothschild. Leur démarche s'inscrit dans un courant bourguignon qui privilégie le parcellaire pour faire non pas un grand champagne mais un grand vin de Champagne. Avec une majuscule. / THIERRY DUSSARD

THE ROTHSCHILD RARE VINTAGE 2010

« *Voilà un 100 % chardonnay issu de 4 grands crus : Avize, Cramant, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Vinification en petites cuves inox, et un peu de barriques venues du R de Rieussec et d'Aile d'Argent, le blanc de Mouton Rothschild. Le vieillissement sur lies en bouteille dure au moins 8 ans, suivi d'une année de repos après le dégorgement. Belle longueur en bouche, champagne harmonieux et vineux, infiniment séduisant.* »



BLANC
DE
BLANCS

The Rothschild
RARE VINTAGE
2010



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE