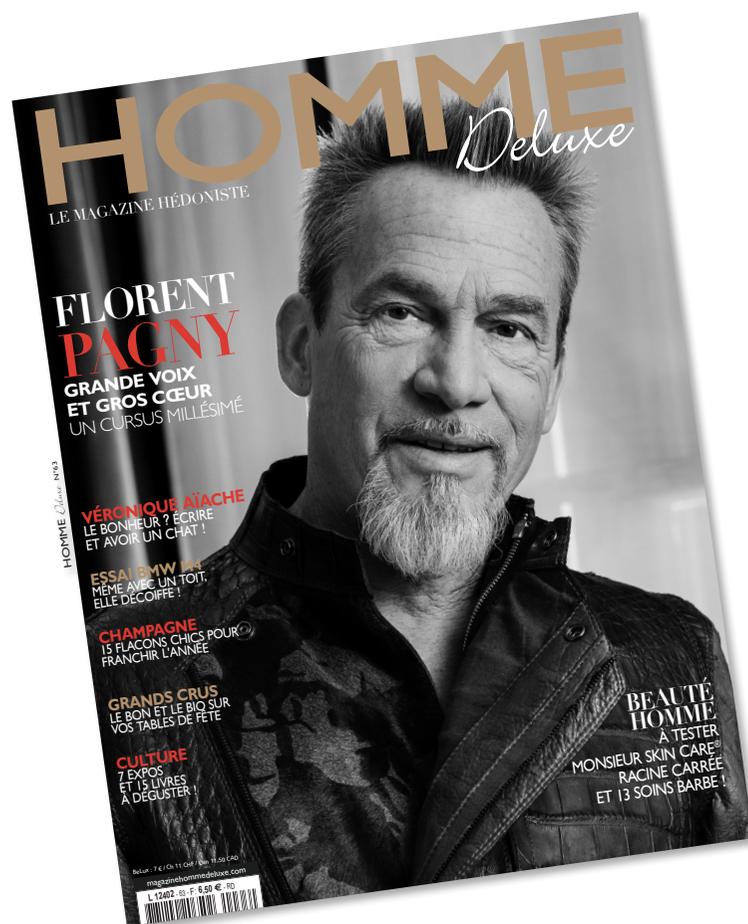


# HOMME

Deluxe

LE MAGAZINE HÉDONISTE



INTERVIEW FRÉDÉRIC MAIRESSE

## SACRÉ MILLÉSIME

### pour les Barons de Rothschild

LE PRIVILÈGE EST RARE DE VOIR UNE MARQUE NAÎTRE, CROÎTRE ET SE MULTIPLIER. QUATORZE ANS DÉJÀ QUE LES BARONS DE ROTHSCHILD ONT DÉCIDÉ DE METTRE UN PIED (DE VIGNE) EN CHAMPAGNE. PLACE À LA QUATRIÈME CUVÉE PRESTIGE, MILLÉSIME 2012.

Par Edmond Bak. Photos DR.

**F**rédéric Mairesse a été de l'aventure dès le premier jour. Une fois la décision prise en 2007 par Camille, Éric et Saskia, Ariane et Benjamin de Rothschild d'appliquer à la plus célèbre des appellations l'esprit d'entreprise et les valeurs humanistes et de transmission de la famille, le directeur général mit tout en route. Il lui fallut trouver un siège, un outil de production, l'approvisionnement en raisin, et organiser la distribution. En 2022, il espère pouvoir mettre la dernière main à un ambitieux projet d'installation en complément du siège social de Reims. Mais pour l'heure, il est heureux de présenter, enfin, les nouveautés... concoctées il y a plus de cinq ans.

#### Les ventes de champagne s'envolent-elles ?

Il y a eu effectivement une accélération des commandes, notamment du côté de l'Asie et de l'Amérique du Nord. L'Europe suit aussi bien sûr. En ce qui nous concerne, nous livrons tout le monde. Pour les marchés lointains, c'est déjà fait. Dans quelques semaines, nos clients français découvriront nos bouteilles et leur coffret avec un habillage relooké et plus écologique. Il s'agira de la sortie de notre nouvelle cuvée millésimée, la quatrième du genre depuis notre création. Nous l'avons baptisée Rare Collection 2012. Au total, nous en avons produit 18 000 bouteilles en

blanc et également, c'est une grande première, en rosé. Ce millésimé 2012, magnifique quintessence de nos chardonnays grands crus et premiers crus, est disponible pour la première fois en magnum.

#### D'autres changements sont-ils prévus pour l'année prochaine ?

L'année prochaine, nous aurons le même habillage sur toutes les bouteilles de notre gamme. Brut, extra brut, rosé porteront toutes l'embème aux cinq flèches des Barons de Rothschild. Ces bouteilles étaient conçues depuis plusieurs années, mais les aléas que tout le monde a vécus ont retardé leur distribution. Les consommateurs, de fait, auront un champagne vieilli de cinq ans et deux mois en moyenne par rapport aux quatre années et demie habituelles. Ironie et cadeau de l'histoire ! En 2022, nous espérons pouvoir quand même revenir aux délais normaux !

#### Quel avantage tirez-vous de votre accord avec Hugues Pouget ?

C'est un immense plaisir que d'avoir trouvé des saveurs qui s'harmonisent si bien, entre les extraordinaires pâtisseries aux produits de saison de la maison Hugo & Victor et nos champagnes. Hugues Pouget a développé, pour qu'elle s'accorde avec notre rosé, une bûche aux agrumes délicate et j'espère que nos clients en profiteront pour cette fin d'année. Ce clin d'œil a,

en même temps, un grand retentissement commercial au Japon où Hugues Pouget possède onze boutiques.

#### Le champagne Barons de Rothschild investit sur une nouvelle compétition de voile ?

Ariane de Rothschild fait tout pour perpétuer l'œuvre de Benjamin dans ce domaine. Nous sommes présents aujourd'hui dans de nombreux événements sportifs, tels les tournois de tennis, de golf, le jumping, mais la voile reste un domaine particulier. Nous avons notamment associé notre nom à celui d'une nouvelle compétition, la Sail GP50. Huit pays sont en course. Les concurrents s'affrontent tous avec des bateaux avec foil identiques, qui peuvent atteindre 100 km/h. Avec comme objectif zéro émission carbone. Plus de dix millions de spectateurs suivent cette course qui passe par l'Australie, les Bermudes et sans doute la France. La télévision suit les régatiers dans sept pays sur huit. En voile toujours, il y a aussi notre engagement sur la transat Jacques Vabre avec le Gitana barré par Franck Cammas et Charles Caudrelier. Ces deux skippers du Maxi Edmond de Rothschild ont remporté la Fasnet 2021 et à l'heure où nous parlons, ils sont sur les mers entre Le Havre et Fort-de-France...

#### Et sur terre ?

Si vous voulez parler de la vigne, nous possédons aujourd'hui quatre hectares

de vignes. Principalement sur la côte des Blancs, où nous nous situons sur 25 parcelles. Autant dire que notre propriété est morcelée et ciselée. Et que les surfaces se mesurent parfois en ares. Toujours est-il que notre production de champagne, approvisionnée en grands crus et premiers crus grâce à un tissu de solides relations, représente aujourd'hui une base d'exploitation de 82 hectares. Nous sélectionnons pour la mise en bouteilles l'équivalent de 50 à 65 hectares, le reste alimente la réserve.

#### Quid de l'année 2021 ?

Un peu tôt pour en parler. Petite en quantité, c'est un fait. On aura tout eu, le gel, le mildiou. Côté qualité, il faut attendre. Difficile d'imaginer que nous aurons un grand millésime...

