



# CHAMPAGNE

## À LA VERTICALE DES BULLES DU TEMPS

PHOTOS LEIF CARLSSON

TEXTES JEAN-LUC BARDE - DENIS HERVIER - BIRTE JANTZEN - ORIANNE NOUAILHAC - YOANN PALEJ

Invisible et pourtant fondamental, impalpable mais essentiel : le temps est l'ingrédient premier du champagne. Le temps géologique du sol et celui de la vigne, le temps de la fermentation et le temps d'élevage sur lies qui nourrit lentement et patiemment la matière des grands vins, le temps des réserves perpétuelles, le temps du vieillissement en bouteille, le temps du millésimé et celui du brut sans année, le temps de la patience, de la persévérance, de la transmission... Ces bulles qui adviennent à la surface d'un verre de champagne, ce sont des bulles de temps. 50 maisons et vigneronnes évoquent pour nous leur vision du temps au fil d'une verticale, témoignage du passage des ans et de la fascinante complexité champenoise.

## CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Leur nom est une affirmation du temps long. Alors quand les Rothschild mettent cette volonté et cette vision au service des bulles, on prend rendez-vous pour les décennies à venir.

**P**hilippe Sereys de Rothschild va droit au but : « Plutôt que d'acheter une marque, nous avons préféré créer la nôtre ! » Après 270 ans d'existence, leur nom est une affirmation du temps long, du prestige, de l'art de vivre mais surtout de la passion d'entreprendre. C'est l'histoire qui jalonne la vie de la famille Rothschild autour des grands vins depuis un siècle et demi. En 2005, Barons de Rothschild, seul domaine réunissant les trois branches de la prestigieuse lignée, est venu s'asseoir à la table des grandes maisons de champagne, non sans une pointe d'audace mais avec pragmatisme et goût de l'excellence. Un temps d'alliance entre tradition familiale et modernité : « On a fait Lafite en cent soixante ans, nous ne ferons pas Barons de Rothschild en cinq ans. »

Attablé dans l'une des pièces de l'hôtel rémoué de la rue Camille-Lenoir, Frédéric Mairesse, le directeur général de la maison, se souvient de sa première réunion au sommet en 2010 : « La famille voit à long terme et se laisse du temps dans la construction de la marque. Ils sont plus attentifs à ce que sera la maison dans vingt-cinq ans que dans un futur proche. » Laisser le temps pour que les choses se fassent, digérer l'immédiateté, conserver la mémoire, voir loin, un concept inédit à une époque où tout doit aller très vite. « On a fait nos premières vendanges en 2005, on aurait pu prendre des vins sur lattes ou des vins clairs, poursuit ce Nordiste d'origine. Mais finalement on n'a rien fait et les bouteilles ont dormi en cave de 2005 à 2009. » Le coup de com', l'outil marketing sont balayés d'un revers de main : « On est là pour durer et surtout on ne veut que le meilleur ! » assure-t-il.

Il en veut pour preuves le temps de la prise de risque avec la création d'une marque, le temps du parti pris avec un choix de dosage très faible pour ne rien cacher et l'abandon du pinot meunier en 2007, mais aussi le temps champenois de l'excellence avec des investissements techniques, des approvisionnements qualitatifs, et le temps long de la patience.

« Aujourd'hui, nous sommes à plus de 90 % de premiers crus et de grands crus contre moins de 50 % au tout début », détaille le DG. Avec le chardonnay comme pilier (plus de 70 %). Le temps n'est donc ni une contrainte, ni une lubie, plutôt un atout dans le vieillissement et un allié dans l'équilibre des vins : « Tous nos vins bénéficient d'un élevage prolongé, qu'il s'agisse de tirage tardif [juin-juillet], de vieillissement sur lattes [quatre ans pour les BSA et jusqu'à dix pour la cuvée de prestige] ou de temps post-dégorgement [six à huit mois et un an minimum pour l'extra-brut et le millésimé]. » Une véritable machine à traverser le temps. Même les non-millésimés ont droit à un traitement haute couture avec un minimum de 40 % de vin de réserve.

Le travail d'orfèvre se poursuit pour la cuvée Rare Vintage aux volumes confidentiels. La sélection des raisins est poussée à l'extrême avec le choix des lieux-dits et des clos, la conservation de seulement 50 % des premiers jus après pressurage, le dimensionnement qualitatif des cuves (entre 20 et 60 hectolitres) et le vieillissement sur lies original qui rappelle l'exigence bourguignonne. Après le cérémonial sonore toujours stimulant du retrait de bouchon, 2006 dévoile des notes beurrées et une finale d'amande grillée. Les fruits exotiques viennent parfumer le palais et exaltent les saveurs. Le 2008 marque un changement après un travail sur la liqueur. La touche Barons de Rothschild apparaît sur des accents plus cristallins, plus minéraux, finalisés par une salinité revigorante. La noisette et le moka concentrent le tout à la manière d'un café fraîchement moulu. 2010 confirme la tendance : « On a la recette », confie Frédéric Mairesse. Le vieillissement et le dosage sont maîtrisés, cette petite délicatesse vanillée et cette longueur exceptionnelle sont désormais la trame Rothschild. Quant au 2012, qui arrive actuellement sur les tables des restaurants gastronomiques et des hôtels de prestige, c'est un vrai et beau millésime empreint de pureté et d'élégance. Une cuvée qui met l'accent sur le terroir sans fard. Le temps de l'excellence. / YOANN PALEJ

### RARE COLLECTION ROSÉ 2012

« Cette cuvée représente la réunion de deux savoir-faire d'exception : l'assemblage des grands crus de chardonnay (92 %) auquel s'ajoute la précision d'un vin rouge de pinot noir élaboré par nos soins dans notre cuvée dédiée. Seule la concordance rare des grands millésimes permet l'élaboration du Rare Collection Rosé, issu d'un grand blanc de blancs et d'un grand vin rouge de la même vendange. »



Frédéric Mairesse