



Champagne Barons de Rothschild lance Rare Collection - Champagne Barons de Rothschild lance Rare Collection



- 9 juin 2022
- 0 commentaire



A l'occasion de la sortie du millésime 2012, la gamme prestige du champagne Barons de Rothschild devient Rare Collection, et propose pour la première fois, en plus d'un blanc de blancs, un rosé vintage. Les responsables de la Maison et la famille ont fait part de leurs nouvelles ambitions pour la marque.

La famille Rothschild a mis du temps à trouver la bonne porte d'entrée en Champagne.



Elle a commencé par une participation dans le capital du champagne Ruinart au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Puis, elle a collaboré avec Henriot. Enfin, les trois branches de la famille ont décidé d'unir leurs forces en créant leur propre maison sous la marque « Barons de Rothschild », tout en conservant toujours pour fil directeur leur amour inconditionnel du chardonnay. L'aventure a débuté en 2005 en collaboration avec la coopérative de la Goutte d'Or, à Vertus, qui a mis à sa disposition une partie de sa cuverie. Alors que la Maison commercialise aujourd'hui environ 600.000 bouteilles dans 85 pays (le premier marché est le Japon) et a atteint en terme de volume ses objectifs initiaux, elle souhaite gagner en autonomie.

Barons de Rothschild a ainsi racheté en 2013 à Vertus les locaux de l'ancienne maison Prieur et le clos attenant qu'elle a mis en conversion bio (lieu-dit Faubourg des dames). Tandis qu'une cuvée dédiée verra le jour dans les prochaines années, le bâtiment de 1870 devrait être restauré pour accueillir en 2023 un pressoir et la cuverie parcellaire de la Maison. Elle sera dimensionnée pour permettre la production de l'équivalent de 800.000 bouteilles. Cet ensemble haut de gamme comprendra une part de vinification sous bois, avec notamment 15 foudres pour les vins de réserve, mais aussi des œufs. Dans les caves voûtées, seront entreposées les cuvées millésimées. La restauration a été confiée à Giovanni Pace dont la capacité à tout faire tenir dans l'existant a séduit la famille. Suivant un style plus contemporain, l'architecte construira une deuxième unité à Oger. Semi-enterrée, dotée d'une structure en verre, autosuffisante d'un point de vue énergétique, elle sera dédiée au vieillissement des bouteilles sur lie (quatre ans minimum), au remuage, au dégorgement et à l'habillage.

Côté vignes, depuis une dizaine d'années, la Maison s'est constituée un domaine en propre, (6 hectares et bientôt 8), ainsi qu'un réseau de livreurs pour une surface d'approvisionnement principalement située dans les Grands crus et Premiers crus de la Côte des blancs de 85 hectares (la Goutte d'or en fournit entre 10 et 15).

Les deux nouvelles cuvées millésimées 2012 de la gamme Rare Collection reflètent la précision du travail opéré sur les vins. Le blanc de blancs (240 € en coffret) présente un nez légèrement miellé, une bouche tendue, épurée, iodée et saline où les agrumes frais dominant. La version magnum lui donne un supplément de fraîcheur, des notes un peu plus toastées, mais aussi un côté lacté et crémeux flatteur. « *Cette cuvée réunit quatre grands crus de la Côte des Blancs, Cramant, Avize, Oger et Mesnil-sur-Oger. On a choisi des parcelles en milieu de terroir, orientées sud, pour avoir plus de maturité. Une partie a été vinifiée dans des barriques, l'autre en cuve. Nous avons procédé à des bâtonnages pour gagner en structure* » confie Guillaume Lété, le chef de caves.

La nouveauté reste le rosé millésimé (300 €), fidèle malgré tout à l'esprit d'un blanc de blancs. Le chardonnay représente en effet 92 % de l'assemblage auquel on a simplement ajouté 8 % de pinots noirs de Verzenay et de Vertus. « *Nous élaborons ce vin rouge aux antipodes de ce que l'on ferait si on souhaitait vraiment faire du vin rouge. Après l'éraflage, nous procédons à une macération pré-fermentaire à froid de trois à cinq jours pour aller chercher du fruit, suivie d'une macération fermentaire très courte, sans pigeage parce que nous ne voulons surtout pas de tanins. Nous ne gardons que les vins de goutte que l'on élève sur lies fines.* »

www.champagne-bdr.com

