

MAISON SARAH LAVOINE

LA CORÉE SELON FLEUR PELLERIN

BUSINESS
DES JO 2024 :
ENTRETIEN
AVEC TONY
ESTANGUET

CHAMPAGNE POUR LES ROTHSCHILD

LES GRANDES ÉCOLES INCUBENT

AUTOMNE 2022

Forbes

STANISLAS
NIOX-CHATEAU

Fondateur
de Doctolib

ENQUÊTE FORBES / INSIGHTQUEST

TOP 20 DES ENTREPRENEURS PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS

Belgique : 9,50 € - Luxembourg : 9,50 € - Suisse : 16,20 CHF

L 14797 - 20 - F: 9,00 € - RD



SAGA

LES ROTHSCHILD DÉBOUCHENT LE CHAMPAGNE

Amoureuse des arts, des fleurs ou encore des bateaux, l'illustre famille de Rothschild a arpenté le monde entier, mue par une curiosité perpétuelle. En 2005, sous l'impulsion de Philippe Sereys de Rothschild, naît le premier projet qui réunit toute la famille autour d'une nouvelle aventure : le champagne Barons de Rothschild. Retour sur la naissance d'une marque de prestige, dotée de huit hectares de vignes en propriété.

PAR GAËLLE MÉNAGE



réunir pour la première fois en 250 ans les trois branches de la famille dans une nouvelle aventure : le champagne. Pas à pas, l'histoire champenoise démarre en 2005. « On voulait créer un produit haut de gamme qui résonne avec notre nom », explique Philippe Sereys de Rothschild. Mais il est bien conscient que si le champagne est un vin, son exploitation n'a rien à voir avec celle qu'il connaît si bien. L'assemblage, la vente, le positionnement, l'image et même le message ne sont pas les mêmes. Dans un premier temps, le financier étudie de près le marché. Il laisse toutefois le soin de l'élaboration aux spécialistes et fait appel à l'œnologue Frédéric Mairesse pour superviser la production et le chef de cave, Jean-Philippe Moulin, qui s'occupe des assemblages et de l'élevage.

Discretion et élégance

À la recherche de bons approvisionnements et de bons produits, la famille de Rothschild se trouve de belles affinités avec les viticulteurs de la Côte des Blancs. Des partenariats se nouent mais l'acquisition des hectares est compliquée dans un marché impénétrable où la moindre offre est assaillie de demandes. Dotée d'une détermination à toute épreuve, la famille parvient avec le temps à s'octroyer 8 hectares de vignes répartis sur 36 parcelles. Ses vins sont majoritairement constitués de chardonnay. Le Barons de Rothschild Rosé est constitué à plus de 85 % par ce cépage, et le champagne Barons de Rothschild Brut sans année

Il y a dix-sept ans, les trois branches de la famille Rothschild, aujourd'hui représentées par Philippe Sereys de Rothschild, Éric de Rothschild, ainsi qu'Ariane et Benjamin de Rothschild, donnent naissance à la maison de champagne Barons de Rothschild. Respectivement propriétaires de Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild et Château Clarke, ils s'unissent et s'installent à Vertus, dans la Côte des Blancs pour se lancer à l'assaut du marché champenois.

Diplômé de Harvard, Philippe Sereys de Rothschild dirige diverses entreprises dans le domaine de l'énergie, de l'environnement ou encore des hautes technologies avant de prendre la tête d'un véritable empire viticole. À commencer par le célèbre Mouton Rothschild, premier grand cru classé 1855, mais aussi des grands crus bordelais comme le Château Clerc Milon et le Château d'Armailhac ou encore le domaine californien Opus One et celui d'Almaviva au Chili. Le fils de Philippine de Rothschild fait fleurir des projets multiples dans le monde du vin. Le succès est au rendez-vous, et une idée folle émerge, celle de

Philippe Sereys de Rothschild



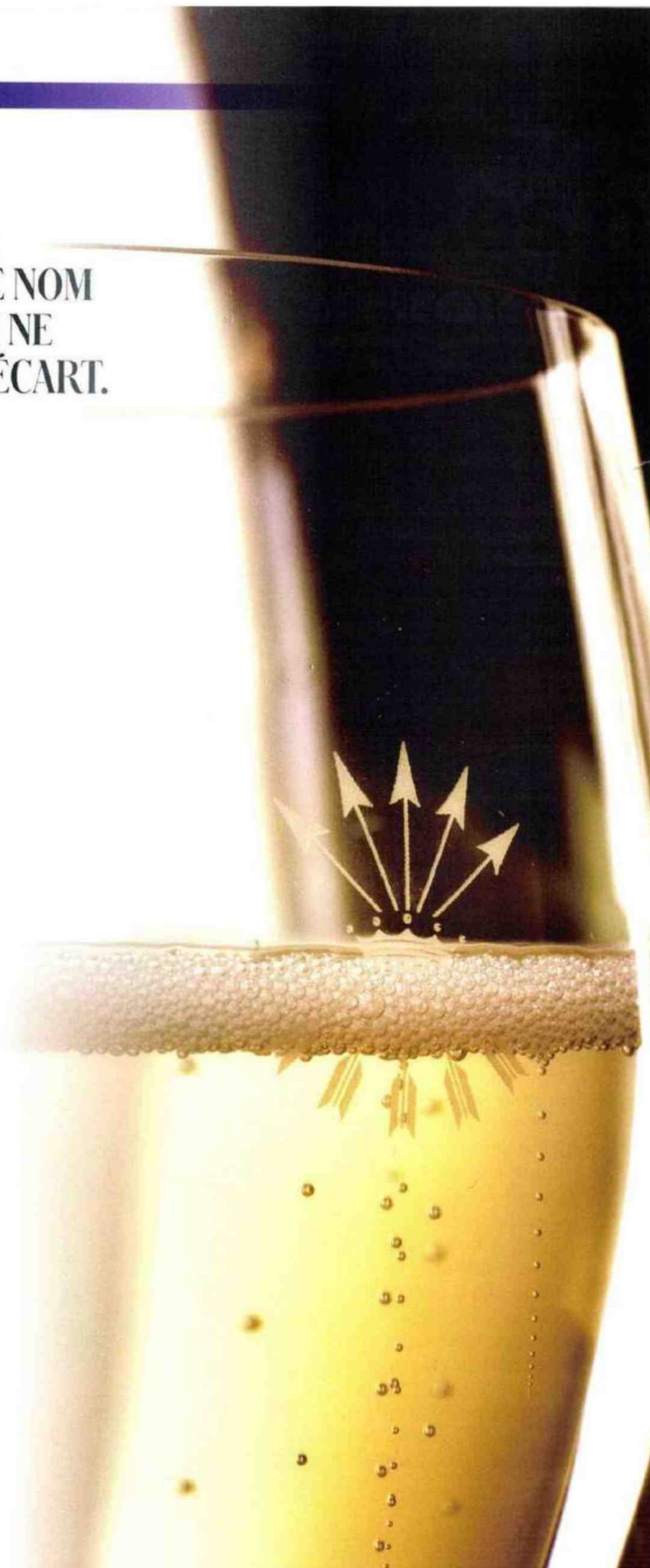
IL FAUT PROFITER DE LA RÉPUTATION QUE NOTRE NOM CONFÈRE, MAIS CELUI-CI NE NOUS AUTORISE AUCUN ÉCART.

à plus de 60 %. Deux raisons à cela. Tout d'abord, sa première base d'approvisionnement fut la Côte des Blancs dans le sud de la Champagne. Ensuite, le chardonnay donne une structure solide, c'est un champagne qui se mérite, à la maturité lente, au-delà de quatre années. Il permet la discrétion et l'élégance recherchées, à l'image de la famille. La période d'élevage moyen pour un cru Barons de Rothschild est entre quatre et cinq ans, car « *quitte à faire un produit d'exception, on se laisse le temps de bien le faire* », plaisante à juste titre Philippe Seyres. Et l'attente porte ses fruits. Le champagne de l'illustre famille ravit les adeptes du pétillant et reste fidèle à la superbe que représente le nom de Rothschild. Les champagnes qui sont servis dans les différentes entreprises de la famille sont des bouteilles Barons de Rothschild. Un rayonnement qui commence donc intrinsèquement. Car chez les Rothschild, les décisions se prennent à l'unanimité.

Cultiver l'exception

Aucune exigence en termes de surface, la seule volonté de Philippe Sereys de Rothschild et Frédéric Mairesse, c'est la qualité. Il faut que la production soit bonne, exploitable, avec de jolis assemblages. Un objectif qui résonne comme un credo pour les deux acolytes : rester en haut de la pyramide. Car le nom de Rothschild est porteur et contraignant. « *Il faut profiter de la réputation que notre nom confère, mais celui-ci ne nous autorise aucun écart. On ne veut pas que les gens soient déçus. Cette activité, on la fait pour apporter un certain plaisir. On souhaite que les gens soient fiers de partager notre champagne. Notre vision, c'est de produire pour le plaisir des autres.* »

Le champagne Barons de Rothschild, c'est une trentaine de personnes. Au commencement, Frédéric Mairesse recrute avant tout des personnes qui ont une forte sensibilité au produit et au nom de la famille. Pour mener à bien la mission champenoise, il débauche le chef de cave chevronné de Ruinart, Jean-Philippe Moulin, et lui



”

CRÉER, C'EST CE QUI FAIT LA JOIE DE CE MÉTIER. NOTRE DERNIÈRE CRÉATION EN DATE, C'EST LE ROSÉ MILLÉSIMÉ.

confie le projet de bâtir les fondations des vins, aidé par deux jeunes cavistes dynamiques dont Guillaume Lété. Un beau socle pour une équipe solide et soudée, qui choisit d'aller sur la piste du bois. Une exploration fructueuse, qui permet d'augmenter nettement la capacité de production dans des contenants particuliers pour vinifier les vignes à l'image d'un jardin. L'idée pour ces artistes de la vigne, créer des grands vins avec une ouverture d'esprit nouvelle en Champagne. Ainsi, Philippe Sereys de Rothschild et Frédéric Mairesse construisent une petite équipe passionnée qui s'adosse aux réseaux commerciaux de la famille pour s'installer sur les plus belles tables et les plus grands hôtels dans le monde entier. Aujourd'hui, on retrouve les champagnes Barons de Rothschild dans pas moins de 85 pays !

La création du plaisir

La famille de Rothschild, passionnée et investie, noue depuis toujours un lien étroit avec les arts et

l'innovation. Le champagne Barons de Rothschild comporte tous les aspects de la famille ancestrale, entre l'insolite et le surprenant. « *On est des gens du vin. Trouver des choses nouvelles, c'est ce qui nous anime. Les consommateurs qui se sont fait plaisir avec nos vins se demandent toujours ce qui va arriver ensuite.* » Et pour ravir les papilles des amoureux du cru Rothschild, Philippe Sereys et Frédéric Mairesse s'adaptent aussi au marché. Lorsque le Japon demande un champagne extra brut, la maison crée son champagne extra brut. Le financier réfléchit constamment à la manière de surprendre. « *Créer, c'est ce qui fait la joie de ce métier. Notre dernière création en date, c'est le rosé millésimé.* »

Le champagne Barons de Rothschild, ce n'est pas une aventure d'une décennie qui relève du divertissement pour son propriétaire. C'est un projet sur le long terme. La volonté de son dirigeant est d'affirmer sa présence et de créer des racines. Car le champagne est un milieu statutaire, un terroir immuable depuis des siècles, dont les experts connaissent la moindre parcelle qui fera un vin de qualité. Il est difficile de rentrer dans la partie, mais la famille de Rothschild est bien décidée à la marquer de son empreinte pour en faire une référence. L'exigence est au rendez-vous et la cible correspond à toute la pyramide des âges des consommateurs. « *On est dans un monde moins segmenté qu'avant donc on ose s'aventurer dans de nouveaux territoires. On veut faire découvrir notre produit à un nouveau type de consommateur.* »

S'ancrer dans le temps long

La stratégie s'ajuste au fil des années, mais la même vision perdure dans la poursuite de l'excellence. « *Nous ne vivons pas au rythme des résultats. C'est une belle implantation étalée dans le temps. Cette inertie est favorable sur le très long terme parce que les fondations sont robustes* », observe Frédéric Mairesse. Un aspect que ce dernier et Philippe Sereys de Rothschild apprennent dans le vin. Douze ans, c'est pour les deux hommes encore le début de l'aventure. « *On s'installe confortablement dans le marché en gagnant en légitimité. Pourquoi on s'est lancé dans le champagne ? Pour s'amuser. On voulait sortir de notre zone de confort qui est le vin.* » Une histoire d'amour naît entre la région champenoise et le projet qu'entreprend ensemble la famille de Rothschild. ●