Une symphonie de bulles « Créer des vins de Champagne à l'élégance absolue »

Fondé en 2005, Champagne Barons de Rothschild est un domaine de famille et de cœur pour les trois branches de la Famille Rothschild. Avec Rare Collection Blanc de Blancs et Rare Collection Rosé 2012, la Maison dévoile des cuvées de prestige très limitées!

La Maison Champagne Barons de Rothschild est le seul domaine au monde qui réunit la famille Rothschild à travers ses trois branches aujourd'hui représentées par le Baron Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), le Baron Eric de Rothschild (Château Lafite Rothschild), et la Baronne Benjamin de Rothschild à la tête du groupe Edmond de Rothschild - Château Clarke. « Les Barons s'unissent pour la première fois de leur histoire pour entreprendre la création d'un domaine commun et élaborer ensemble un Grand Vin de Champagne, explique Marie Dumas, Responsable Marketing et Communication de la Maison Champagne Barons de Rothschild. Cette harmonie unique qui s'est créée pour bâtir un projet, c'est une première dimension de la Symphonie! »

Une démarche d'orfèvre.

Respectant l'exigence des Grands Vins de la Famille, l'élaboration de chaque cuvée Barons de Rothschild relève d'un véritable travail d'orfèvre. C'est au cœur des terroirs d'exception de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims que la Famille a construit son vignoble et travaille quotidiennement aux côtés des vignerons pour garantir qualité et traçabilité dans le respect de l'environnement. « La Symphonie s'exprime aussi dans la façon dont le vin est élaboré chez nous, poursuit Marie Dumas. La dominante de Chardonnay est la signature de la Maison : ce cépage, qui est l'un des plus connus au monde mais qui est rare en Champagne, constitue 50 à 60% minimum de l'assemblage de toutes nos cuvées. Le Rare Collection Blanc de Blancs est quant à lui constitué à 100% de Chardonnay! »

Des cuvées de prestige très limitées

C'est en juin dernier que la Maison Champagne Barons de Rothschild a sorti sa cuvée prestige Rare Collection Millésime 2012.





« L'ensemble de nos approvisionnements est constitué de 90% de grands et premiers crus, il s'agit d'un grand ratio, précise Marie Dumas. Sur la cuvée Rare Collection Blanc de Blancs, on est à 100% grand cru avec quatre grands crus de la Côte des Blancs qui sont utilisés. C'est donc aussi cette harmonie que l'on recherche au sein de grands terroirs champenois pour nos cuvées. » Le Rare Collection Blanc de Blancs est une cuvée qui a vieilli plus de 8 ans en cave et qui a ensuite été dégorgée avec un dosage extra brut à 4 grammes par litre, soit un dosage très léger afin que le raisin et le terroir s'expriment pleinement : c'est là aussi l'une des spécificités de la Maison! « Après dégorgement, on ne laisse jamais reposer une cuvée moins de 6 mois mais le Rare Collection Blanc de Blancs repose 12 mois, précise Marie Dumas. Avec ses 8 ans de vieillissement, il faut compter entre 9 et 10 années avant la sortie d'une bouteille. » Et pour la première fois, la Maison sort son équivalent en rosé avec le Rare Collection Rosé 2012 : l'union inédite de quatre Grands Crus de Chardonnay et d'une touche de vin rouge issus d'une année d'exception. « Le Rare Collection Rosé 2012 est la nouveauté de la Maison et nous en sommes particulièrement fiers, conclut Marie Dumas. Il s'agit de cuvées très limitées, à 18500 bouteilles pour le Blanc de Blancs et à 3300 bouteilles pour le Rosé. Ce qui en fait définitivement des cuvées très précieuses! »

