

n°51
DÉC.
JANV.
FÉV.
2023



CHAMPAGNE LE DÉFI D'UNE VITICULTURE DURABLE

À l'heure d'une vaste prise de conscience écoresponsable, la Champagne, ce vignoble unique que le monde entier nous envie, ne pouvait pas faire l'économie d'une révolution de ses pratiques agricoles. Elle avance désormais sur le chemin d'une viticulture durable. Nous sommes allés à la rencontre des vignerons et des maisons qui font bouger les lignes. Dossier spécial : 115 pages.

CHÂTEAU
SIMONE

POGGIO
DI SOTTO

CLOS PUY
ARNAUD

ENRICO
BERNARDO
Sa sélection
champagne

JEAN-PHILIPPE
FICHET
Révélation à Meursault

Jean-Baptiste
Lécaillon, l'artisan
d'une viticulture
engagée chez
Louis Roederer.

ISSN 2114-2378
L 19054 - 51 - F: 15,00 € - RD



BEL / LUX : 12,50 € - IT / PORT : 13 € - SUISSE : 18 CHF - CAN. : 20 CAD

CP&P



CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Lorsque l'on est Rothschild, on se doit d'être exemplaire.

Ici les vignes, acquises au fil des années de cette jeune maison, sont traitées comme des jardins. Avec égard pour la vie et le vin.

à nouveau les trois branches se trouvaient réunies. Elles étaient parties du noble tronc planté en 1744 par Mayer Amschel Rothschild, avaient poussé dans le grand ciel de la vie et leurs rameaux vigoureux s'étaient rapprochés là-haut dans l'immense feuillage. Ceux de Clarke, ceux de Lafite, ceux de Mouton s'enlaçaient. Ariane et Benjamin, Éric, Philippine rêvèrent un jour d'un champagne commun, sous l'égide du blason familial protégé, à la devise « *Concordia, integritas, industria* » assemblé. On prit le temps de faire bien et puis en 2005 naquit le champagne Barons de Rothschild.

Il lui fallait une maison, un immeuble bourgeois en pierre de taille attendait les Rothschild à l'angle du boulevard Lundy à Reims. À côté des meilleurs on s'installa. Il lui fallait un pressoir, un chai, une cave, on racheta la maison Prieur à Vertus au bout de la côte des Blancs. Il lui fallait des vignes et des hommes pour commencer à faire, on s'associa avec des vigneron d'ici, La Goutte d'Or, pour une mise en commun des moyens, on mutualisa la mise, le dégorgement et l'habillage, aujourd'hui chacun va son chemin.

Barons de Rothschild et son directeur Frédéric Mairesse rénovent la cave ancienne, créent un cuvier d'horlogerie parcellaire, des 20 hectos, des 40, des 60, des 90 et puis un chai avec des œufs, des barriques, des demi-muids, des foudres, un haut lieu de production et d'accueil prêt pour 2024. Enfin, un lieu de conditionnement et stockage écoresponsable moderne s'installe à Oger.

Ensuite on a peu à peu acheté des vignes au fil des ans, 8 hectares en tout aujourd'hui, 7 en côte des Blancs, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant, Chouilly et Vertus dont le clos originel d'un hectare et demi acquis à Prieur. Celui-là est planté d'un hectare de chardonnay, le reste c'est un parc, de vénérables marronniers et des essences locales, les Rothschild tiennent à la préservation des lieux naturels. S'ajoute un hectare de vigne à Ambonnay. Le reste des approvisionnements s'étend sur 77 hectares en achats de raisins, mouls

et vins clairs fournis par une trentaine de partenaires répartis en côte des Blancs, montagne de Reims, Bouzy, Ambonnay, Avenay-Val-d'Or, Verzy, Verzenay, Aÿ, Ludes et Trépail. Le chardonnay c'est le trait majeur de l'écriture, nuancé par le pinceau fin du pinot noir, sélectionnés désormais sur 93 % de grands crus et premiers crus.

Sur les 36 parcelles de leurs vignes, les Rothschild et Frédéric Mairesse ont confié la viticulture sensible à Guillaume Lété, un jeune agro-œnologue et chef de cave : « *Le cahier des charges est clair, zéro désherbant, donc travail des sols par de légers labours à l'interrang sur 5 centimètres, à la pioche et à l'intercep sous le rang. Le clos de massales est travaillé au cheval. Traitements au cuivre et au soufre, on s'autorise un produit biocontrôle pour encadrer la fleur.* » Frédéric Mairesse : « *Nos vignes sont des jardins, les interventions manuelles sont multipliées sans compter lors des ébourgeonnages et des effeuillages. Le clos, sous le rang, est sarclé à la binette ! Il faut qu'à l'œil les gens en passant chez nous voient la différence. Nous préservons le patrimoine de nos paysages, restaurons les cabanes vigneronnes.* »

Les places perdues accueillent un programme faune et flore, des haies de noisetier et d'aubépine, les couverts végétaux sont arrivés dans les rangs, du trèfle, de l'avoine et du pâturin. Les amendements organiques de fumier bovin, ovin et poules fournis par un agriculteur d'ici, la taille champenoise tardive et douce au respect sourcilleux des flux de sève, deux charpentés, un lancement, un rachais complètent le tableau des soins. « *On se doit d'être exemplaires pour être encore meilleurs dans la bouteille.* »

Une visite annuelle emmène les vigneron champenois partenaires sur les sites des crus de l'élite médocaine familiale. « *Ils y voient l'exigence du haut niveau, l'accord et l'harmonie, le respect de la personne humaine et son épanouissement, l'expression de l'application et de la compétence au sein d'une activité professionnelle.* » L'esprit et l'exigence Rothschild. /

JEAN-LUC BARDE

RARE COLLECTION BLANC DE BLANCS 2012

« *C'est le 4^e de nos tirages rares, 4 villages donnent leurs raisins de chardonnays, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Avize et Cramant, des sélections parcellaires et partagées au belon. Un style de fraîcheur d'agrumes légèrement briochés, de fruits secs, de la complexité, de la soie, de la longueur, du craquant, le cristallin du noble et pur chardonnay. Il est fait pour défier la garde et s'allier à la grande gastronomie.* »

