

FLACONS

12-2022

OF
CHAMPAGNE



CHAMPAGNE **TSARINE**

PAR L'ARTISTE
PLAZA DEL CARMEN

UN ART DE VIVRE

- * Les 250 ans de Veuve Clicquot * L'offre gastronomique by Perrier-Jouët
- * Les fêtes de fin d'année by Jacquart * Moët & Chandon by Lehmann
- * À la Table de Thibaud IV by Taittinger * Bollinger by Guy Savoy *

Les explications millimétrées du chef doublement étoilé Philippe Mille devant un Frédéric Mairesse, DG de Champagne Barons de Rothschild, attentif.



Nous avons lancé notre cuvée de prestige en 2006, explique Frédéric Mairesse, directeur général de Champagne Barons de Rothschild. Les millésimes 2008 et 2010 ont suivi; le 2012 est sorti depuis cinq mois. » L'assemblage de quatre grands crus de la Côte des Blancs - Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant et Oger - reflète le « petit vignoble » que la maison possède en propre: huit hectares, dont les deux tiers proviennent de ces grands crus. « Seules les années exceptionnelles sont millésimées. L'année 2012 s'y prêtait bien, car c'était une vendange assez généreuse, les vins se sont révélés d'un bel équilibre entre acidité et sucre. » Pour la cuvée Rare Collection, chaque parcelle est vinifiée à part dans de petites cuves et, pour une petite partie (de 10 à 15 %), en barriques, en demi-muids ou dans des œufs. Après le tirage, les

vins restent sept ans et demi sur lattes, puis vient l'étape du dosage, avec une liqueur d'expédition élaborée à partir de vins du Mesnil du même millésime. Un dosage en extra-brut souligne « la quintessence et la pureté du chardonnay, à la fois le minéral et les notes d'agrumes, avec en bouche quelque chose de plus vineux, de plus riche, de plus goûteux que sur notre Blanc de Blancs non millésimé, grâce à un vieillissement sur lies fines de six à neuf mois après la fermentation malolactique. Cela donne des vins très fins, tendus et salins, soyeux en bouche, avec un côté brioché et une longueur exceptionnelle », analyse Frédéric Mairesse.



LA DOUELLE ET

RESTAURANT LE PARC, À REIMS

LES GRANDS CRUS

QUAND LA CUVÉE D'EXCELLENCE DE BARONS DE ROTHSCHILD 2012 RENCONTRE LA CUISINE DOUBLEMENT ÉTOILÉE DE PHILIPPE MILLE, CELA DÉBOUCHE SUR UNE ODE MARINE SUR DOUELLE FAÇON SUZETTE.

■ TEXTE JEAN DUSAUSOY ■ PHOTOS LAURENT RODRIGUEZ



**SAINT-PIERRE AUX ZESTES
D'AGRUMES CUIITS SUR DOUELLE
CHAMPENOISE, CAROTTES SUZETTE**

« Une belle vivacité, avec un côté « tapissant » sur le palais, beurré, toasté; des notes iodées et surtout d'agrumes. » Telles sont les sensations laissées au chef doublement étoilé Philippe Mille - Le Parc Domaine Les Crayères à Reims - par le Rare Collection 2012, qui l'ont conduit pour l'accord. « Je suis parti sur un saint-pierre agrémenté de zestes d'agrumes et de quelques herbes. Citrons verts et jaunes, orange, pomelos, zestés et légèrement torrifiés, puis parsemés dessus. Même chose avec les feuilles de citronnelle, la mélisse, la verveine et la menthe, séchées, écrasées et saupoudrées sur le poisson, dont je vais cuire tout doucement le filet au four sur une douelle champenoise pour des notes boisées. Ensuite, pour répondre au côté gourmand du champagne, j'ai pris des carottes de couleur que l'on va faire suer légèrement avec une goutte d'huile d'olive et une noisette de beurre, puis déglacer avec un alcool d'orange pour, enfin, les flamber, comme une crêpe Suzette. » Avec plus de mille références de champagnes à la carte des Crayères, Philippe Mille dit pouvoir mettre « au moins mille plats en face parce que les champagnes offrent une incroyable palette d'arômes et de textures. »