



LA CHRONIQUE DE JEAN-FRANCIS PÉCRASSE

VERTUS DE ROTHSCHILD

Tout auréolés de leur longue histoire viticole et de leur gloire de premiers de la classe bordelaise, ils auraient pu débarquer en Champagne comme en terrain conquis. Au lieu de cela, ils sont arrivés presque sur la pointe des pieds, entrant par la Côte des Blancs, leur coup de cœur d'amateurs. D'abord, ils n'ont même pas tenté d'acheter des terres, se fournissant en beaux raisins vendangés par de bons vignerons. Quand, en 2003, Benjamin de Rothschild (disparu en 2021) et propriétaire du Château Clarke, à Moulis-en-Médoc, proposa à ses cousins, Eric, de Lafite, et Philippe, de Mouton, de s'associer en vue créer leur propre marque de champagne, c'est peu dire que les familles et investisseurs champenois les regardèrent avec un brin de méfiance. Le projet était osé, mais le seul qui puisse unir les trois branches. Champagne Barons de Rothschild : l'aventure a vraiment démarré en 2005, sur la base d'approvisionnements en provenance d'une cinquantaine d'hectares. Il fallut apprendre le métier, alors, humblement, les Rothschild s'appuyèrent sur la coopérative de la Goutte d'Or, à Vertus. Patience et longueur de temps n'effraient plus lorsque l'on est dans le vin depuis 1853 à Mouton et 1868 à Lafite. Ce n'est qu'en 2013 que les choses prirent belle tournure, lorsque les cousins firent l'acquisition, auprès de voisins de Vertus, d'un petit domaine constitué de bâtiments, d'un clos et d'un hectare de vignes de chardonnays. Aujourd'hui, la maison Rothschild possède 8 hectares en Côte des Blancs, dont la production complète 77 hectares sous contrat. En quasi-totalité des premiers et grands crus. La greffe a pris, en atteste la définition bien plus précise des champagnes produits aujourd'hui sous l'étiquette Barons de Rothschild. Le blanc de blancs non millésimé a non seulement gagné en finesse de bulles mais dans son expression également, mariage harmonieux des notes chaudes du chardonnay mûr avec une tension saline et agrumique. Le chantier de réhabilitation totale du site de Vertus, l'ambition de travailler en vinifications parcellaires laisse augurer de nouveaux progrès.

Champagne Barons de Rothschild blanc de blancs, 61 € la bouteille. enviedechamp.com

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE, ET APRÈS ?

Raimonds Tomsons a été élu meilleur sommelier du monde. Un titre prestigieux mais pas toujours facile à monétiser.

Ils ont remporté les Jeux olympiques de la dégustation, mais qu'en font-ils ensuite ? Raimonds Tomsons n'a sans doute pas encore eu le temps de se poser la question. À 36 ans, le Letton devenu, le 12 février, à Paris, le 17^e meilleur sommelier du monde entrevoit seulement les « nombreuses opportunités vont se présenter [à lui] ». Tout juste imagine-t-il « développer (son) entreprise d'importation de vins à Riga avec un portefeuille de références plus large et ouvrir une boutique ». Avant de confier, très enthousiaste, son souhait de partager son savoir, notamment aux jeunes générations. Selon l'expression du Suisse Paolo Basso, titré en 2013, il devra devenir « l'entrepreneur de lui-même avec un lieu de travail désormais étendu au monde entier ».

Puits de connaissances et pédagogues, les lauréats partagent le goût de la transmission qui s'articule autour de l'animation de conférences dans le monde entier – avant le COVID, Paolo Basso réalisait plus de 120 déplacements à l'étranger par an – mais aussi la rédaction d'ouvrages. Auteur prolifique, et restaurateur à Paris (*Le Bistrot du Sommelier*), le Français Philippe Faure-Brac, primé en 1992, anime aussi une émission de radio hebdomadaire sur le vin. Son confrère Shinya Tasaki, sacré en 1995, est peut-être celui qui a le plus fait fructifier son titre. Émissions

de télévision, ouvrages, école de formation, restaurant, activités de conseil, il a accédé au rang d'icône au Japon.

Difficile, en fait, de rester sommelier en salle face à un tel tourbillon de possibilités. Certains, comme Serge Dubs (1989) à la célèbre *Auberge de l'III* en Alsace ou Enrico Bernardo (2004), qui possédait un restaurant à Paris, ont pourtant maintenu un contact étroit avec la clientèle. D'autres ont fait de leur nom une marque comme Olivier Poussier (2000), devenu consultant pour de nombreuses entreprises. Avec, parfois, un retour aux sources. Paolo Basso, devenu vigneron dans le Tessin, aime préciser non sans humour qu'aujourd'hui, « ce sont [ses] vins gagnent des médailles à [sa] place ». **Jean-Michel Brouard**



Raimonds Tomsons,
meilleur sommelier
du monde 2023.

en septembre, stabilise Rayas 2003 autour de 1000 € la bouteille (1054 € fin janvier 2023). Une accalmie... relative. **Angélique de Lencquesaing**

► UN VERRE DE...

... **château Paloumey 2019**. Premier millésime labellisé en bio, ce 2019 incarne tout le travail réalisé par Pierre Cazeneuve depuis son retour sur la propriété familiale du sud-Médoc en 2015. Le style du vin a été affiné grâce à des extractions plus douces. Aérien, ce haut-médoc joue désormais les charmeurs avec un



milieu de bouche d'une sereine plénitude ainsi qu'une matière tannique veloutée. Une bouteille exemplaire. 20,50 €. **J.-M. B.**

► À LA TABLE DU COMTE

Dans la demeure restaurée des Comtes de Champagne, en plein cœur de Reims, Taittinger propose désormais une expérience immersive originale, sonore, gustative et... historique. Assis dans la salle des banquets, le visiteur se trouve transporté au XIII^e siècle, à table avec Thibault IV, dont la vie est récitée sous la forme de chansons de gestes. Une invitation à la dégustation : un verre de Taittinger et un autre de... Comtes de Champagne, la luxueuse cuvée de la maison. 60 € par personne. **J.-M. B.** taittinger.com



EN BREF

► LA COTE IDEALWINE

Château Rayas. Après la folie, l'accalmie ? Les prix de Château Rayas, l'icône de châteauneuf-du-pape, semblent se replier vers des niveaux plus raisonnables. Après des années de hausse, les enchères proposées pour le cru d'Emmanuel Reynaud s'étaient emballées. De 565 € fin 2020, le cours du 2003 avait bondi à 1719 € en janvier 2022, culminant même à 3844 € en mai, pour un magnum. La décruée, amorcée