

Excellence, saveurs & convivialité



Henk Bart / Frédéric Mairesse / Philippe Sereys de Rothschild / Bart Peeters



GEZELLIG, HEERLIJK EN SMETTELOOS

POLLEN was uitgenodigd op een exclusief evenement in de prachtige Botanic Sanctuary Antwerp****, waar Belgische en Nederlandse liefhebbers van de champagne van 'Barons de Rothschild' bijeenkwamen voor een bijzonder moment in het bijzijn van Philippe Sereys de Rothschild, CEO van Château Mouton de Rothschild, en Frédéric Mairesse, directeur-generaal van Barons de Rothschild Champagne. De dag werd georganiseerd door Stéphanie Plaitin, Bart Peeters en Luc Derumeaux van Leau Délice, een bedrijf dat onder meer de champagnes van Barons de Rothschild en een minutieuze selectie wijnen distribueert en hard inzet op kwaliteit, prestige, respect voor de natuur en respect voor vakmanschap.

Het evenement was een mooie gelegenheid om de kaderleden van het huis te ontmoeten. Voor hen was het dan weer het ideale moment om de nieuwe identiteit van het gamma voor te stellen. «Meer dan 10 jaar hebben we dezelfde branding gebruikt. We hebben onze identiteit zorgvuldig herwerkt om onze unieke punten nog meer naar voren te brengen en onze premiumpositie te versterken. Alles is nu nog moderner en eleganter», legt Frédéric Mairesse uit.

De dag stond bovendien in het teken van de officiële lancering van de cuvée Rare Collection Blanc de Blancs 2012. De champagne komt uit een bijzonder goed jaar en kan met zijn buitengewone en zeldzame kwaliteit gerust een van de beste champagnes van de eeuw genoemd worden.

Na de voorstelling en degustatie van de prestigieuze cuvée, was het tijd voor een lunch in de weelderige kapel van het hotel. Klanten en wijnhandelaars konden kennismaken met elkaar, terwijl we genoten van een op maat samengestelde maaltijd: witte asperges met handgepelde grijze garnalen, een tartaar van langoustine met basilicum en vermout, Belgisch witblauw met heerlijke groentemix en een mousseline van truffel ... en als kers op de taart een crèmeux van chocolade, met violette meringue en witte chocolade. Een waar festijn als u het ons vraagt! En ook de champagne ontbrak niet, met verschillende cuvées van Barons de Rothschild Champagne en een Château d'Armailhac Grand Cru Classé Pauillac 2015, die in een wijngaard naast die van Château Mouton Rothschild wordt bereid.

Het evenement was een mooie kans om mensen te ontmoeten en ideeën uit te wisselen. Wij hebben van elk moment genoten en willen Leau Délice van harte bedanken voor de nieuwe ervaringen en de organisatie van deze gezellige, heerlijke en smetteloze dag. We zijn vol bruisende herinneringen terug naar Brussel gekeerd!

POLLEN était invité à un événement exclusif au magnifique Botanic Sanctuary Antwerp**** rassemblant les ambassadeurs « Barons de Rothschild Champagne » belges et hollandais, pour partager un moment unique en compagnie de Philippe Sereys de Rothschild — CEO de Château Mouton de Rothschild — et Frédéric Mairesse, directeur général Barons de Rothschild Champagne. Cette journée était organisée par Stéphanie Plaitin, Bart Peeters et Luc Derumeaux de la société Leau Délice, qui distribue notamment les champagnes Barons de Rothschild ainsi qu'une fine sélection de vins et qui poursuit ses rêves en choisissant la qualité, le prestige et le respect de la nature et de l'artisanat.

Cette invitation avait aussi pour but de rencontrer les hauts membres actifs de la Maison venus nous présenter la nouvelle identité de la gamme. « Après plus de 10 ans avec l'habillage

commercial d'origine, nous avons pris le temps de retravailler notre identité pour affirmer toujours plus fort nos singularités et notre positionnement haut de gamme, tout en modernité et en élégance », explique Frédéric Mairesse.

La journée était aussi consacrée au lancement officiel de la cuvée Rare Collection Blanc de Blancs 2012. Fruit d'une année viticole hors norme, le millésime 2012 affiche une qualité rare et exceptionnelle, l'inscrivant comme l'un des meilleurs de son siècle.

À l'issue de la présentation et de la dégustation de cette prestigieuse cuvée, nous avons été invités à prendre place à table dans le somptueux cadre de la chapelle de l'hôtel pour déjeuner et faire connaissance entre cavistes et clients invités pour l'occasion. Un menu concocté sur mesure : asperges blanches et crevettes grises

épluchées à la main, tartare de langoustine et sa réduction de basilic au vermouth, blanc bleu belge et son mille-feuille de légumes et mousseline de truffe... et pour conclure, un crèmeux au chocolat accompagné de sa meringue à la violette et chocolat blanc. Un vrai régal, le tout en dégustant les différentes cuvées Barons de Rothschild Champagne et un Château d'Armailhac Grand Cru Classé Pauillac 2015, dont le vignoble juxtapose celui du Château Mouton Rothschild.

Un moment de rencontre et de pollinisation dans un cadre d'exception, dont nous avons profité de chaque instant. Merci à Leau Délice pour la découverte et l'organisation de cette journée placée sous le signe de l'excellence, des saveurs et de la convivialité. Nous sommes repartis vers Bruxelles des souvenirs de bulles plein la tête !

