

Barons de Rothschild, bannière commune en Champagne

Tags [barons de rothschild](#), [champagne](#), [degustation](#) 2 février 2022



C'est en Champagne, plus exactement dans la région des grands Blancs, que les trois branches de la famille Rothschild (Château Mouton Rothschild, Château Clarke et Château Lafite Rothschild) se sont réunies pour créer cette « nouvelle » maison, **Champagne Barons de Rothschild**, en forme d'interprétation collective de la Champagne sous la bannière commune de cette vénérable famille.

Créée depuis 2005 et installée en 2007 à l'angle du boulevard Lundy et de la rue Camille Lenoir à Reims, la Maison Barons de Rothschild a dévoilé ses premières cuvées, Brut, Blanc de blancs et Rosé, en 2009 après quatre ans de vieillissement avant de commercialiser en 2011 la cuvée Extra-Brut.

En 2013, la maison fait l'acquisition du « Clos Rothschild », une parcelle d'un hectare de vignes en même temps que d'anciennes caves. En 2015, le premier champagne portant un millésime est commercialisé, ce sera le 2015, suivi en 2017 par le premier Blanc de blancs, millésime 2008 ainsi que la cuvée rare, The Rothschild Rare Vintage 2010.

L'une des particularités de cette maison, outre de réunir les trois branches viticoles dans un lieu « neutre », c'est de faire confiance à une forte proportion de vins de réserve. Cet ajout apporte une patine élégante et un raffinement à l'ensemble ce qui lui a permis de très vite s'imposer sur les belles tables du monde entier.

Les familles aiment prendre leur temps avoue **Frédéric Mairesse**, directeur général. Et en Champagne, comme dans le vin, le temps est toujours affaire de savoir-faire. « Nous sommes là pour durer » affirmait-il récemment avant d'ajouter : « aujourd'hui, nous sommes à plus de 90 % de premiers crus et de grands crus contre moins de 50 % au tout début ».

Une volonté d'ancrage qualitatif qui démontre les ambitions de cette « jeune » maison.

Champagne Barons de Rothschild – Extra Brut

Dosage : 3 g/l. 60 % de chardonnay en provenance de premiers et grands crus et 40 % de pinot noir issus principalement de Verzenay, Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ et Ambonnay. 40 % de vins de réserve. Nez fin et délicat, assez vif dès l'aération avec des arômes de fruits blancs, de poire, d'amande et de fleurs blanches. Très belle autolyse avec des notes de pâtisserie. La bouche est droite, tendue, vive avec une belle acidité et une finale aérienne. Manque peut-être d'un peu de fond. – **90**

Dosage : 3 g/l. 60 % de chardonnay en provenance de premiers et grands crus et 40 % de pinot noir issus principalement de Verzenay, Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ et Ambonnay. 40 % de vins de réserve. Nez fin et délicat, assez vif dès l'aération avec des arômes de fruits blancs, de poire, d'amande et de fleurs blanches. Très belle autolyse avec des notes de pâtisserie. La bouche est droite, tendue, vive avec une belle acidité et une finale aérienne. Manque peut-être d'un peu de fond. – **90**

Champagne Barons de Rothschild – Brut

60 % de chardonnays et 40 % de pinots (noirs et meuniers). 40 % de vins de réserve. Des notes d'herbes, de poire, d'amandes et d'épices pour une belle autolyse. La bouche est moyennement dense, bien équilibrée avec une finale fruitée et légère. Parfait pour l'apéritif. – **90**

Also 60% chardonnay and 40% pinots (noir and meuniers). Notes of herbs, pear, almonds, and spices for a nice autolysis. The palate is medium dense, well balanced, with a light and fruity finish. Perfect as an aperitif. – **90**

Champagne Barons de Rothschild – Rosé

85 % de chardonnays et 15 % de pinots noirs dont 9 % sont vinifiés en rouge. 5 à 10 % de vins de réserve. Nez frais, dynamique, très fruits rouges avec des notes d'épices et de fleurs. À l'aération, les notes de citron confit ressortent avec une pointe de fraise écrasée. Bouche juteuse, bien en place, légèrement tannique et parfaitement équilibrée. Un bel ensemble. – **91**

85% Chardonnay and 15% Pinot Noir, of which 7% is vinified as red. A fresh, dynamic bouquet; very red fruit, with notes of spices and flowers. On aeration, notes of candied lemon come out with a hint of crushed strawberry. A juicy palate, slightly tannic and perfectly balanced. A nice champagne. – **91**

Champagne Barons de Rothschild – Blanc de blancs

100 % chardonnay. 40 % de vins de réserve. Très citron confit avec des notes d'amande, d'épices, une belle autolyse et une pointe "pâtisserie" à l'aération. La bouche est ronde, presque moelleuse, fraîche et délicate. Très fruité en finale. Une réelle minéralité calcaire également. Très belle bouteille. – **92**

100% Chardonnay, with 40% reserve wines. Candied lemon with notes of almonds, spices, a beautiful autolysis, and a hint of pastry when aired. The palate is round, almost mellow, fresh and delicate. Very fruity, chalky minerality on the finish. A very nice bottle. – **92**

Champagne Barons de Rothschild – The Rothschild Rare Vintage – Blanc de Blancs – 2010

100 % chardonnay issu d'Avize, de Cramant, d'Oger et du Mesnil-sur-Oger. Dosage : 5 g/l. 6 240 bouteilles. Le bouquet est très crayeux, minéral avec des arômes d'épices rehaussés par des senteurs de citron confit, de fruits blancs et de notes pâtisseries très élégantes. Magnifique autolyse pour un nez racé. En bouche, les bulles sont fines, délicates, l'ensemble est crémeux et frais. Cristallin et salin pour une finale iodée. Très beau champagne. – **95**

100% Chardonnay from Avize, Cramant, Oger, and Mesnil-sur-Oger. Dosage: 5 g/l. Just 6,240 bottles. The bouquet is very chalky and mineral, with notes of spices enhanced by aromas of candied lemon and white fruit, and elegant pastry notes. Magnificent autolysis for a racy nose. On the palate, bubbles are fine and delicate. The structure is creamy and fresh. Crystalline and salty for a final iodized. A beautiful champagne. – **95**