

La Champagne de Sophie Claeys

Le Champagne Barons de Rothschild lance sa Rare Collection avec le millésime 2012

13 juillet 2022



Le **Champagne Barons de Rothschild** dévoile deux petits bijoux issus du millésime 2012 avec sa Rare Collection. Un millésime d'exception pour des flacons qui le sont tout autant. Cette maison créée par les trois familles (Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild et Château Clarke Edmond de Rothschild) a été fondée en 2005. L'objectif de ces grands passionnés de vins et de grands terroirs était de s'unir pour produire un champagne à leur image ([lire ici](#)), leur interprétation du vin de champagne. L'objectif a été tenu.

Avec le chardonnay, grands crus et premiers crus comme élément cardinal. Ces millésimes 2012 sont représentés par un Blanc de blancs et un Rosé. Déjà, évoquons le contenant : pour l'occasion, le métal argenté de l'ancien packaging a disparu, laissant place à une étiquette papier type « grands vins » et la fameuse flèche Rothschild a été stylisée et laisse apparaître un blason dessiné plus en finesse. C'est une collection en édition limitée puisque 18 500 bouteilles et 2 000 magnums ont été produits pour le Blanc de blancs 2012 et 3 300 bouteilles et 400 magnums pour le Rosé 2012.



Guillaume Lété, chef de caves du Champagne Barons de Rothschild

Pour le contenu, la dégustation a lieu avec Guillaume Lété, chef de caves de la maison. Entré dans la « famille » en 2012, c'est lui qui a assemblé et tiré les deux vins. « *Pour le blanc de blancs, on a recherché un beau potentiel de tension avec un bel enrobé en bouche* » explique-t-il. Issus d'Avize, Cramant, Oger et du Mesnil-sur-Oger, (avec une majorité d'Avize), la vinification parcellaire a été réalisée en petites cuves de 20 hl (et une faible proportion de barriques), le vin est dosé à 4 g/l. C'est un très beau 2012, encore bien frais dans le style maison, complexe, on y trouve une certaine sophistication ainsi qu'une délicatesse liée au travail d'élaboration de Guillaume Lété. Pour le Rosé, « *il s'agit du premier millésime rosé de la maison* » précise Guillaume Lété, la maison a souhaité un rosé gourmand, mais sans trop de structure trop tannique. Composée avec 92 % de chardonnays d'Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger et de 8 % de vins rouges de pinots noir de Verzenay et de Vertus, cette première cuvée (également dosée à 4 g/l) est une réussite, une harmonie parfumée et épicée avec quelques notes iodées dotée d'une belle longueur en bouche.

Prix : 215 € pour le Blanc de blancs 2012, 300 € pour le Rosé 2012

La
Champagne
de Sophie Claeys