

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

PRODUCE OF FRANCE

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD Blanc de Blancs - 2006 VINTAGE

Nous avons pris notre temps. Le temps, pour notre Maison, d'élaborer une grande œuvre qui atteste de notre capacité à atteindre l'excellence. Le Blanc de Blancs Vintage 2006 incarne avec éclat notre savoir-faire dans le respect des plus hautes traditions et symbolise l'élaboration de notre première cuvée Vintage.

Le Champagne Barons de Rothschild est né d'une ambition ressentie au même moment par les trois branches françaises de notre famille : nous appuyer sur notre longue expérience dans le monde des grands vins pour mener à bien, ensemble, un projet qui symbolise aux yeux de tous le raffinement, l'élégance et le sens du bel ouvrage qui font depuis toujours notre réussite, notre image et notre fierté. Animé par la passion et l'audace, la naissance d'un grand Champagne apparaît comme une évidence.

Notre première cuvée millésimée issue de la grande année 2006, élevée sur lies pendant 7 années, est le fruit d'une sélection de raisins de Chardonnay dans les plus grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger... Le faible dosage de la liqueur, savamment préparée par le Chef de cave, ainsi que son long vieillissement après dégorgement de 12 mois minimum, lui confèrent toute sa richesse et permettent la pleine expression du Chardonnay, cépage emblématique du style raffiné et audacieux de la Maison. Un équilibre parfait où s'envolent des notes d'agrumes et de pêche blanche qui permet d'atteindre cette plénitude, symphonie de pureté et harmonie absolue, signature d'un grand Champagne.

LA VENDANGE 2006

Le Blanc de Blancs Vintage 2006 Barons de Rothschild est le résultat d'une année capricieuse qui a offert, malgré quelques incidents climatiques, une vendange d'une qualité et d'une saveur remarquables. L'hiver s'annonce très froid et sec dès le mois de novembre, suivi d'un printemps doux avec quelques gelées tardives en avril. Puis, durant de longues semaines, la pluie gorge le sol, ce qui permet au vignoble de résister aux fortes chaleurs d'un mois de juillet caniculaire. Août s'accompagne de journées exceptionnellement fraîches et pluvieuses, suivi par un été indien providentiel qui s'est prolongé sur toute la durée des vendanges. Dès les premières dégustations, les Chardonnays se révèlent d'une intensité et d'une subtilité aromatique exceptionnelle. Année classée Grand Millésime, la vendange 2006 a permis d'exprimer pleinement le potentiel de ce vignoble, sublimé par le travail d'orfèvre de la Maison qui fait l'objet des plus grandes attentions.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Blanc de Blancs Vintage 2006 exprime toute sa beauté dans les reflets de sa robe claire et soyeuse, héritage du Chardonnay qui se révèle d'une fraîcheur et d'une générosité rare. Doté d'un éclat inimitable, d'un cordon dynamique et persistant aux bulles délicates accompagnées de reflets or cristallins, il révèle au nez des arômes de poire et de fruits secs. L'attaque en bouche est précise, nette, d'une douceur minérale distinguée où s'expriment des notes d'agrumes et de pêche blanche. Le fruit est toujours bien présent et signe une finale où se mêlent des notes d'amandes fraîches et de légers accents briochés.

ACCORD METS ET VINS

Ce grand vin de Champagne sublime tous les moments de très grande gastronomie et relèvera les saveurs des mets les plus raffinés pour des accords gustatifs puissants dans un équilibre somptueux. Il se mariera parfaitement avec un carpaccio de homard mariné au citron caviar, un filet de turbot poché au court bouillon et ses légumes aux truffes ou encore un tartare de langoustine aux agrumes. Pour décupler sa fraîcheur et son effervescence, il accompagnera à merveille un suprême de volaille et risotto au foie gras ou encore un riz de veau croustillant aux morilles. Au dessert, parfait glacé amandes amères, coulis de fraises et tulle aux pistaches.

2006 VINTAGE



Signature du savoir-faire de la Maison,
ce millésime d'exception symbolise
la rareté et l'élégance absolue