

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

PRODUCE OF FRANCE



MILLÉSIME 2010

L'EXCELLENCE, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Le Champagne Barons de Rothschild est né de la rencontre entre la plus célèbre des appellations et l'une des plus prestigieuses signatures viticoles. Unies par leur longue expérience dans le monde des grands vins, les trois branches françaises de notre famille ont souhaité élaborer un champagne empreint de finesse, d'équilibre et d'élégance. Animées par la passion et l'audace, la naissance d'un grand Champagne apparaît comme une évidence.

LE CHARDONNAY, VÉRITABLE PILIER DE LA MAISON

La famille a choisi d'élaborer l'ensemble de ses cuvées avec une part très majoritaire de Chardonnay, cépage le plus rare de la Champagne. Ce dernier apporte une grande finesse à nos vins et il permet de démontrer l'exclusivité de notre démarche.

L'ART DE LA CUVÉE MILLESIMÉE 2010 BARONS DE ROTHSCHILD

Notre cuvée millésimée issue de l'excellente année 2010, élevée sur lies pendant 7 années, est le fruit d'une sélection des raisins de Chardonnay et de Pinot Noir à part égale (50% / 50%) dans les plus Grands Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Le faible dosage de la liqueur, savamment préparée par le chef de cave, ainsi que son long vieillissement après dégorgement de 9 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 qui exhale des notes de pêche de vigne et d'abricot. La finale poivrée et chaleureuse vient renforcer le bel équilibre de ce Millésime 2010 entre générosité et élégance.

LA VENDANGE 2010

La cuvée millésimée 2010 Barons de Rothschild est le fruit d'une année aux conditions météorologiques exceptionnelles, marquée par la sécheresse, des pluies abondantes qui paraissent juste avant la récolte, une vendange d'un beau potentiel et des vins d'une belle concentration. L'automne fut idéal et emmena la Champagne tranquillement vers l'hiver dans des conditions optimales. La neige recouvrit le vignoble champenois du mois de décembre à celui de janvier avec en moyenne une température de 0°C. Les vignes se développèrent rapidement ; on passa très vite des premières feuilles, aux bourgeons et ensuite aux petits raisins. Le mois de juillet a été impacté par de fortes précipitations suivi d'une météo tumultueuse lors du mois d'août. En septembre, le beau temps revient ce qui a permis à la Maison Barons de Rothschild de récolter une très belle vendange 2010.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'assemblage Brut Millésime 2010 se distingue par une belle robe couleur dorée cristalline parée de reflets or. L'effervescence est fine, persistante et présente un fin cordon aux bulles délicates. Le nez est très expressif, véritable révélateur de fraîcheur, de finesse et de complexité. Il exhale des arômes de fruits à chair blanche évoluant sur des notes épicées de réglisse, de poivre, d'épices douces. Ce grand champagne présente déjà quelques notes d'évolution sur des fruits gourmands, presque confits. L'attaque en bouche est précise et citronnée, dominée par de subtils arômes de poire et de pêche. Elle laisse place à une extraordinaire longueur et tension, subtilement dosé, conférant à cet excellent millésime un parfait équilibre entre élégance et générosité.

ACCORD METS ET VINS

Ce millésime 2010 résonne à la fois dans la minéralité et la puissance. C'est un vin qui révélera toute sa splendeur sur des langoustines rôties zestées au citron, sur un turbot braisé délicatement à l'anis accompagné d'un écrasé de purée aux truffes ou à un ceviche finement relevé d'épices douces. Les notes de fruits blancs légèrement toastés, confrontées à un médaillon de veau sur un lit de morilles sublimeront les sens. Enfin, le mariage d'un brie aux agrumes de la famille Rothschild, célébrera une union parfaite des saveurs soyeuses, salines et persistantes de cette très belle cuvée.

