



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

Une prestigieuse famille
vigneronne unie dans
une grande aventure
champenoise

DOSSIER DE PRESSE

La première règle : que les vins soient excellents. Notre objectif depuis près de 20 ans : s'établir parmi les très grandes maisons de Champagne. Chaque jour est un nouveau challenge et nous sommes fiers d'engager désormais un nouveau cycle de notre développement plein d'ambitions avec l'inauguration de nos deux nouveaux sites de production.

Frédéric Mairesse,

Directeur Général de la Maison Champagne Barons de Rothschild

Grâce à l'engagement de la famille Rothschild et en s'appuyant sur sa riche histoire, nous avons pu nous permettre de ne pas transiger, de prendre le temps de construire notre style, notre identité. 20 ans plus tard, nous sommes fiers du travail accompli. Mais chaque millésime reste un nouveau défi pour tirer le meilleur de nos terroirs et continuer de progresser. En tant que natif de la Champagne, ça ne cesse de me passionner.

Guillaume Lété,

Chef de Cave de la Maison Champagne Barons de Rothschild

Le nom de Rothschild résonne depuis plus de deux siècles dans l'imaginaire des amateurs de vin du monde entier et de tous les passionnés d'art de vivre. Les trois branches de la famille ont su forger, au fil des générations, une tradition d'excellence et de prestige qui est toujours incarnée aujourd'hui par Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), Ariane de Rothschild (Château Clarke - Groupe Edmond de Rothschild), Eric et sa fille Saskia de Rothschild (Château Lafite Rothschild).

En 2005, ils ont décidé de s'unir autour d'un projet commun : fonder une Maison de Champagne à la hauteur de la culture d'exigence, de convivialité et de la passion des grands terroirs qui les ont toujours animées. **Ainsi est né Champagne Barons de Rothschild, une nouvelle aventure qui, près de vingt ans plus tard, entre dans une nouvelle ère.**

Si Champagne Barons de Rothschild est une marque jeune à l'échelle de l'histoire plusieurs fois centenaire de la Champagne, elle n'en possède pas moins les fondations et les atouts d'une grande Maison : héritant du savoir-faire et du goût des traditions de la famille Rothschild, elle cultive aussi le sens de l'audace, de l'innovation et l'ambition qui est le propre des visionnaires du monde du vin.

S'appuyant sur **les terroirs les plus prestigieux de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims**, la Maison Champagne Barons de Rothschild accorde **une place toute particulière au Chardonnay** dans l'assemblage de ses vins. Elle cultive également une science de l'élevage – tirée de son triple héritage bordelais – qui mise sur les vertus du temps long pour révéler toute la complexité des grands vins effervescents ; et impose, dans le même temps, **une signature et un style qui ont déjà leur place sur les plus belles tables du monde.**

À la veille de ses vingt ans, Champagne Barons de Rothschild affirme son identité et sa place parmi les grandes marques champenoises, amorçant **d'ambitieux développements, dont la construction de deux nouveaux sites de production.** Un nouveau cycle qui doit faire résonner encore plus fort le nom de Rothschild dans l'univers des grands vins du monde.

Carte d'identité



Date de création

2005



Terroirs principaux

**Côte des Blancs
Montagne de Reims**



Vignoble Barons de Rothschild

8 ha



Approvisionnement

85 ha



Culture raisonnée



Le **Chardonnay**
en majesté



40%

Vins de réserve dans les assemblages



Élevage long de

4 à plus de 10 ans



Dosage **Extra Brut**



Nombre de bouteilles

≈ 600 000



Distribution

+ de 85 pays



Les coulisses de l'excellence

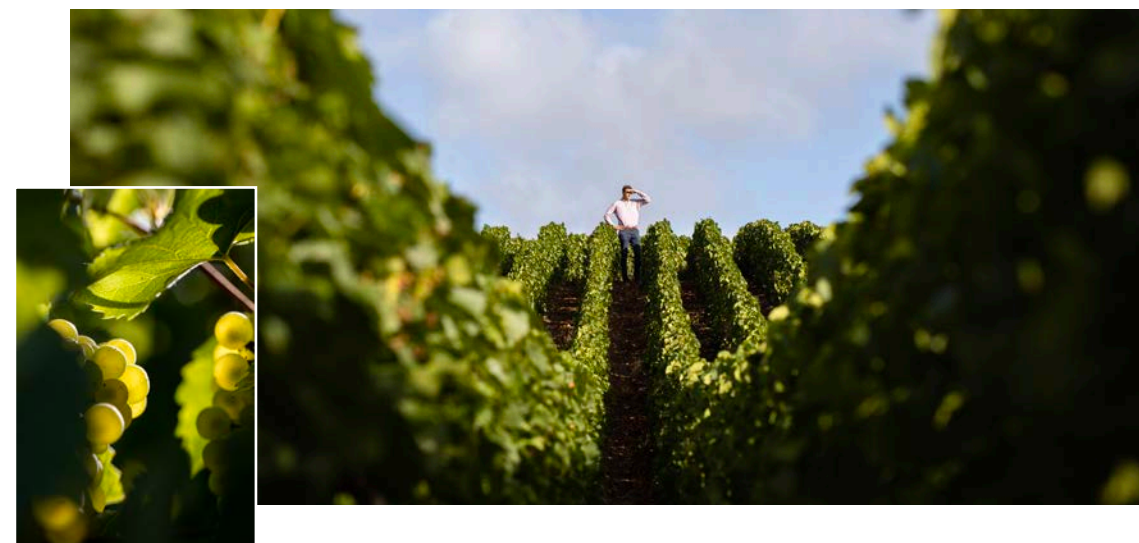
L'élaboration d'un grand vin de Champagne relève d'une somme de gestes, de choix techniques, de décisions et d'inspirations qui s'approchent de la haute-couture tant **leur exigence ne permet aucun compromis**. La Maison Champagne Barons de Rothschild s'inscrit pleinement dans cette philosophie. L'équipe – conduite par le Directeur Général Frédéric Mairesse et le Chef de Cave Guillaume Lété – s'emploie à cultiver un irréprochable souci d'excellence, du choix des terroirs aux différentes étapes de la production de ses vins.

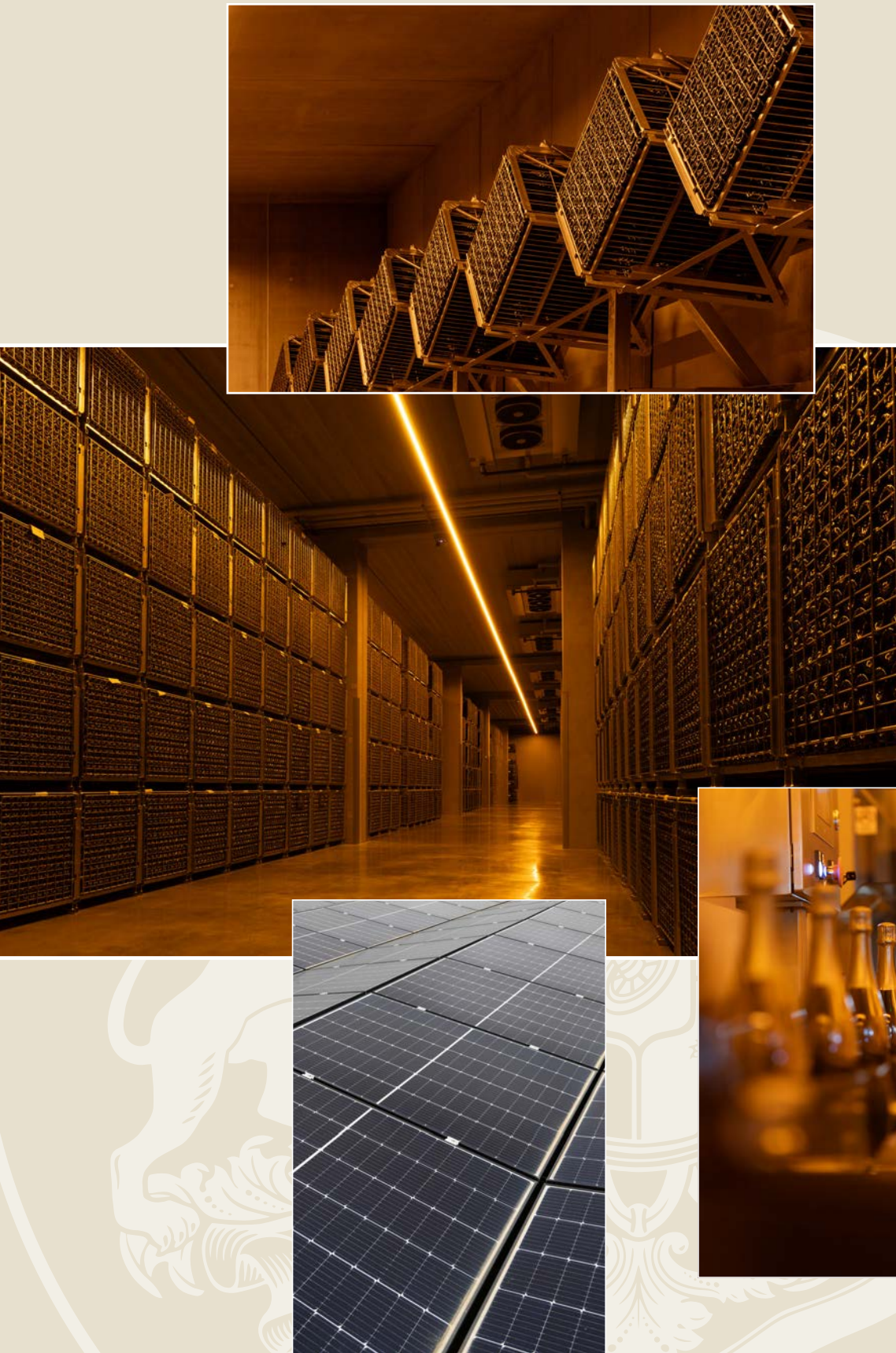


Grands et Premiers Crus

Tout part d'un approvisionnement en raisins sur les meilleurs terroirs champenois : la maison possède **8 hectares de vignes en propre** – dont 7 hectares sur la Côte des Blancs – et se fournit en raisins auprès d'**une vingtaine de vignerons-partenaires, à hauteur de 85 hectares** cultivés avec le plus grand soin.

L'ensemble se déploie sur une large diversité de parcelles, **quasi exclusivement en Grands Crus et Premiers Crus, sur la Côte des Blancs** (Avize, Chouilly, Cramant, Grauves, Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus) autour de la **Montagne de Reims** (Ambonnay, Louvois, Mailly, Verzenay, Verzy, Vrigny), et dans la **Vallée de la Marne** (Aÿ, Cumières). L'exigence avec laquelle ont été sélectionnés ces différents terroirs, telles les nuances d'une palette de couleurs, contribue à la complexité des champagnes de la Maison.





Deux nouveaux sites de production

Depuis près de vingt ans, les équipes de Champagne Barons de Rothschild ont cultivé ce savoir-faire avec passion et discrétion, tout en s'employant à continuer de progresser, innover, pour toujours gagner en précision. C'est dans cet esprit que la Maison a lancé une ambitieuse séquence de travaux qui se concrétise par **deux nouveaux sites de production, tous deux imaginés par l'architecte champenois Giovanni Pace** :

- Le premier, à **Oger, opérationnel depuis début 2024**, est dédié aux étapes de vieillissement des bouteilles sur lattes, de remuage, de dégorgement, d'habillage et enfin, à l'expédition des cuvées. Conçu dans un style contemporain, ce **bâtiment éco-responsable, semi-enterré dans la craie**, permet de travailler à la lumière naturelle dans les ateliers tout en assurant la pénombre et la fraîcheur en cave. L'énergie solaire assure le besoin énergétique de fonctionnement des lieux.

- Le second, à **Vertus**, est une cuverie reposant sur la rénovation du bâtiment attenant au clos acquis en 2013, qui préservera le patrimoine existant (remontant à 1870) ainsi que les caves historiques voutées situées sous les fondations. Ce site concentrera, **dès 2025, toutes les activités de vinification** de la Maison, depuis la réception des moûts jusqu'au tirage. Il abritera ainsi **une cuverie de haute précision**, mettant en avant **la dimension parcellaire de la vinification** et une sélection de différents contenants en inox, bois et béton pour mettre en valeur chaque cru.

Ces deux nouveaux sites font entrer de plain-pied Champagne Barons de Rothschild dans une nouvelle ère, entérinant le chemin parcouru depuis vingt ans et projetant la Maison vers un avenir riche de promesses.

questions à Guillaume Lété



*Chef de Cave de Champagne
Barons de Rothschild*

Quel est votre parcours ?

J'ai 35 ans, je suis un enfant de la Champagne, issu d'une famille de petits viticulteurs. J'ai suivi une filière scientifique : BTS viticulture-œnologie à Avize, formation d'ingénieur agronome à Lille puis Toulouse, avec des stages à Bordeaux, en Californie, en Recherche & Développement en Champagne, et finalement j'ai rejoint l'équipe de Champagne Barons de Rothschild en 2011 pour mon stage de fin d'études. À l'issue de ces six mois, j'étais déjà pris à Reims pour suivre mon Diplôme National d'Œnologue lorsque la Maison m'a proposé de m'embaucher en tant qu'adjoint de la partie technique. J'ai eu la chance de pouvoir mener les deux en même temps, pendant deux ans.

En 2016, vous êtes nommé Chef de Cave de Champagne Barons de Rothschild...

Les choses sont allées vite, c'était une opportunité formidable pour un jeune technicien. De 2011 à 2015, un travail considérable avait été fait pour sécuriser les approvisionnements, trouver les bons partenaires, diversifier les crus. Par la suite, nous avons démarré nos premiers achats de parcelles (nous sommes aujourd'hui à 8 hectares en propre, ce qui constitue environ 15% de ce que l'on met en bouteille), et mis l'accent sur les vins de réserve. Depuis, nous n'avons cessé de progresser, tant dans la définition des vins que dans la quantité de bouteilles mises en marché chaque année.

En tant que Chef de Cave, quelle est votre vision pour Champagne Barons de Rothschild ?

J'ai la chance d'avoir rejoint cette aventure alors qu'elle n'en était qu'à ses débuts, tout juste après l'arrivée du Directeur Général Frédéric Mairesse. Ensemble, nous avons pu connaître l'expérience unique d'accompagner le développement d'une maison pratiquement à partir d'une feuille blanche. Tout cela ne pouvait pas se faire sans l'engagement de la famille Rothschild, qui nous rappelle sans cesse la priorité des priorités : toujours chercher l'excellence. Nous pouvions nous permettre de ne pas transiger, de prendre le temps de construire notre style, notre identité. Nous avons grandi ensemble, en nous appuyant sur la riche histoire des Rothschild, et avec l'audace de vouloir bousculer la hiérarchie des grandes Maisons de Champagne. Au bout de vingt ans, nous sommes installés dans le paysage, nos vins sont reconnus, servis sur les grandes tables du monde. Mais nous voulons continuer à progresser, à tirer le meilleur de chaque terroir, à aborder chaque millésime comme un nouveau défi. En tant que natif de la Champagne, c'est un challenge qui ne cesse de me passionner.





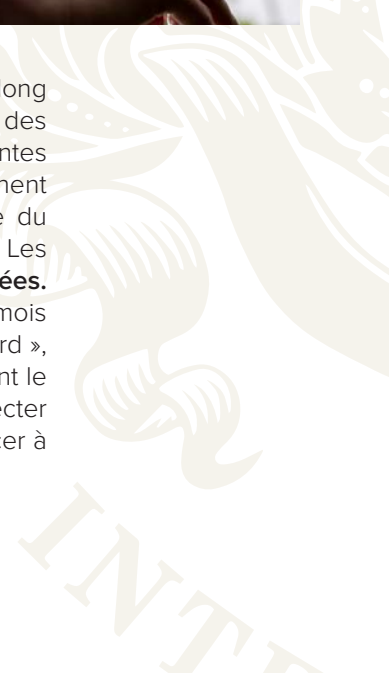
Fait rare en Champagne, la majorité des vins de réserve est conservée au sein d'une réserve perpétuelle, créée dès la première vendange en 2005. Une partie des vins de réserve est également conservée sous forme de "terroirs purs", cru par cru, parcelle par parcelle, jusqu'à la précision des lieux-dits quand cela est possible.

Un Grand Vin de Champagne

Cette exigence de chaque instant se retrouve dans l'équilibre recherché pour les assemblages, où **prédomine le cépage Chardonnay**, cépage le plus précieux de la Champagne qui constitue la colonne vertébrale de toutes les cuvées de la Maison. L'attention également apportée aux **différents contenants de vinifications** (inox, béton, bois) pour pouvoir composer avec une multitude de facettes, donne aux vins un supplément de profondeur et de subtilité. Enfin, **la science de l'élevage propre à la famille Rothschild** et à son expertise des vins de Bordeaux, se met au service du champagne.



Elle est la marque de fabrique de la Maison : un goût du temps long qui s'appuie sur une part importante de vins de réserve - 40% des assemblages non-millésimés - et qui sait accorder aux différentes cuvées la patience nécessaire pour qu'elles s'affinent, se patinent durant des années, révélant toute la grandeur qui est celle du champagne lorsqu'on lui laisse le privilège du vieillissement. Les bouteilles vieillissent **en cave de 4 à 10 ans selon les cuvées**. Après dégorgement, le vin se repose à nouveau environ 6 mois et parfois plus d'un an. Toutes **dosées en extra-brut**, « sans fard », les cuvées de la Maison Champagne Barons de Rothschild sont le reflet de l'intégrité souhaitée par la famille, désireuse de respecter l'expression la plus pure de chaque terroir, sans jamais renoncer à l'équilibre des vins.



La Collection

Assemblage & terroirs

CONCORDIA BRUT



60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

40% de vins de réserve, dont une majorité conservée en réserve perpétuelle

Plus de 85% de Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus et Trépail pour le Chardonnay; Aÿ, Verzenay, Ambonnay et Avenay pour le Pinot Noir

Prix : 55 € TTC

BRUT NATURE



60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

40% de vins de réserve, dont une majorité conservée en réserve perpétuelle

Plus de 85% de Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Vertus et Trépail pour le Chardonnay (dont une faible proportion vinifiés en fûts); Aÿ, Verzenay et Ambonnay pour le Pinot Noir

Prix : 60 € TTC

BLANC DE BLANCS



100% Chardonnay

100% Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Mesnil-sur-Oger, Oger

40% de vins de réserve, dont une majorité conservée en réserve perpétuelle

Prix : 75 € TTC

ROSÉ



94% Chardonnay - 6% vin rouge de Pinot Noir

100% Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger pour le Chardonnay; Verzenay, Vertus pour le Pinot Noir

40% de vins de réserve, dont une majorité conservée en réserve perpétuelle

Prix : 73 € TTC

RARE COLLECTION

Des Grands Vins millésimés d'exception à la production limitée.

Une qualité rare et une vinification parcellaire. La quintessence du style Barons de Rothschild.

RARE COLLECTION BLANC DE BLANCS



100% Chardonnay

4 grands crus de la Côte des Blancs uniquement : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger

Vieillessement sur lies en cave de 8 ans minimum

Prix : 310 € TTC

RARE COLLECTION ROSÉ



92% Chardonnay - 8% vin rouge de Pinot Noir

100% Grands et Premiers crus: Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger Cramant pour le Chardonnay; Verzenay, Vertus pour le Pinot Noir

Vieillessement sur lies en cave de 8 ans minimum

Prix : 390 € TTC

Le rayonnement de l'excellence

Fidèle à l'identité de la famille, le goût de l'excellence s'exprime dans toutes les expériences offertes par la Maison Champagne Barons de Rothschild. Aujourd'hui présente dans plus de 85 pays, la Maison est exclusivement distribuée sur les plus belles tables, dans les plus beaux hôtels et chez les cavistes de renom.

55%
on trade

40%
off trade

5%
corporate



A travers son CLUB AMBASSADEURS, la Maison fédère une communauté de professionnels passionnés. Plus de 400 grands "Ambassadeurs Barons de Rothschild" aujourd'hui dans le monde représentent l'excellence dans leur domaine et font vivre jour après jour les champagnes Barons de Rothschild. A tel point qu'en 2023, la demande était de 15% supérieure à celle que la Maison pouvait fournir. Pour la première fois, elle a fonctionné sur allocations.



Depuis 2016, la Maison élabore aussi les cuvées BARONS DE ROTHSCHILD RÉSERVE RITZ, fruit d'un partenariat historique et exclusif avec le Ritz à Paris, Londres et dans le monde, symbolisant l'élégance, le raffinement et l'art de vivre à la française, si chers à la Famille.

Également associée à la Comédie Française et au Château de Versailles, la Maison s'engage pour la culture tout en respectant ses valeurs et son histoire, participant ainsi au rayonnement de la culture française dans son plus bel accomplissement.



hello
merci

CONTACT PRESSE

Agence Hello Merci

Lucile Orblin

lucile.orblin@hello-merci.fr

06 51 04 65 50



