



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD

Une création de famille et de cœur

Fondé en 2005, Champagne Barons de Rothschild est un domaine de famille et de cœur pour les trois branches de la Famille Rothschild – aujourd’hui représentées par le Baron Philippe Sereys de Rothschild (*Château Mouton Rothschild*), le Baron Benjamin et son épouse Ariane (*Château Clarke - Groupe Edmond de Rothschild*), le Baron Eric et sa fille Saskia (*Château Lafite Rothschild*).

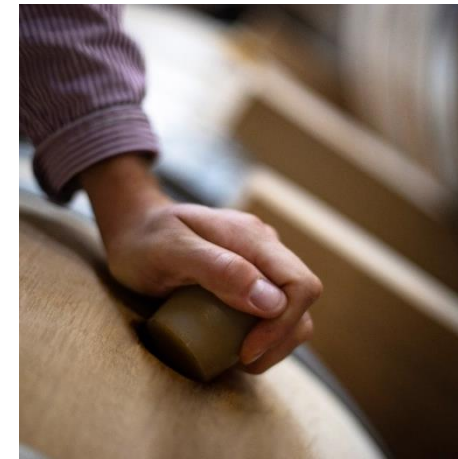
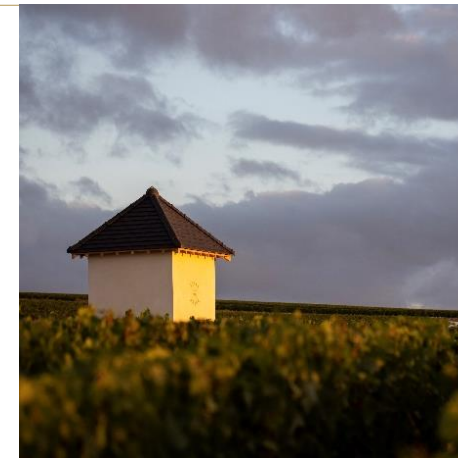
Passionnés par les plus Grands Terroirs en France et dans le monde, les Barons s’unissent, pour la première fois de leur histoire, pour entreprendre la création d’un domaine commun et élaborer ensemble leur interprétation singulière d’un Grand Vin de Champagne.



Une démarche d'orfèvre

Respectant l'exigence des Grands Vins de la Famille, l'élaboration de chaque cuvée Barons de Rothschild relève d'un véritable travail d'orfèvre qui repose sur 5 fondamentaux :

- **LE CHARDONNAY** : signature de la Maison, plus de 70 % des approvisionnements en raisins de la Maison. Constitue 50% à 60% minimum de l'assemblage de toutes nos cuvées.
- **LES GRANDS ET PREMIERS CRUS** : 90% de l'approvisionnement total de 85 ha de la Maison. C'est au cœur des terroirs d'exception de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims que la Famille a construit son vignoble et travaille quotidiennement aux côtés des vignerons pour garantir qualité et traçabilité dans le respect de l'environnement.
- **LES VINS DE RÉSERVE** : plus de 40% de l'assemblage de nos cuvées non-millésimées apportant équilibre et harmonie. Rareté en Champagne, la majorité de ces vins sont conservés au sein d'une *réserve perpétuelle* (ou solera) créée dès la première vendange en 2005.
- **LA PURETÉ DU DOSAGE** : entre 1,5 et 6 g/l maximum, notre gamme de vins est parmi les moins dosées de Champagne, laissant s'exprimer au mieux l'origine du vin et la typicité des terroirs, sans rien masquer.
- **LE TEMPS** : gage de qualité et d'excellence avec un vieillissement en bouteilles exceptionnellement long d'environ 4 ans pour le Brut jusqu'à plus de 10 ans pour les cuvées millésimées. Après dégorgement, le vin se repose au moins 6 mois et parfois plus d'un an afin de retrouver l'équilibre parfait.



Le Grand Vin de Champagne signé Rothschild

Le style Barons de Rothschild reflète l'interprétation unique et originale d'un Grand Vin de Champagne par la Famille Rothschild.

Il exprime toute la **FINESSE** de sa signature Chardonnay.

Chaque cuvée révèle une **HARMONIE** aromatique parfaite issue des grands terroirs sélectionnés et d'un vieillissement prolongé.

A la dégustation, l'éclat et la grande **PURETÉ** de nos vins sont exaltés par un dosage minimaliste, sans compromis.



Expériences et distribution sélectives

Aujourd'hui présente dans plus de 80 pays, la Maison est exclusivement distribuée sur les plus belles tables, dans les plus beaux hôtels et chez les cavistes de renom.

A travers le CLUB AMBASSADEURS, la Maison fédère une communauté de professionnels passionnés dont chacun des membres représente l'excellence dans son domaine et fait vivre jour après jour les champagnes Barons de Rothschild.

Depuis 2016, la Maison élabore 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, si chers à la Famille.




Toute la singularité de la Famille Rothschild dans un Grand Vin de Champagne

*« Unie et animée depuis plus de deux siècles par la passion d’entreprendre, notre famille incarne aussi le sens de la qualité et de l’art de vivre.
Nous sommes heureux de partager aujourd’hui avec vous ces valeurs d’excellence, de goût et de convivialité,
dont le Champagne Barons de Rothschild offre une pétillante et savoureuse expression. »*


CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD


CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD


CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

 WINEENTHUSIAST

93/100

JAMES SUCKLING.COM 

92/100

Wine Spectator

90/100

Decanter

90/100

Jancis Robinson

16/20



BRUT

*Un grand vin d'assemblage à majorité de Chardonnay,
l'interprétation de la tradition champenoise par la Famille Rothschild*

ASSEMBLAGE & TERROIRS

- 60 % Chardonnay - 40 % Pinot Noir
- 40 % de vins de réserve, dont une majorité conservés 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

ÉLABORATION

- Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, fermentation malolactique
- Élevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois
- Dosage : faible, 6 g/L
- Vieillesse sur lies : 3,5 ans minimum
- Repos après dégorgement : 6 mois minimum

DÉGUSTATION

L'ampleur et la profondeur de ce vin témoignent de la grande proportion et de la qualité exceptionnelle des vins de réserve présents dans son assemblage.

A l'œil : brillance et limpidité des reflets or pâles mêlés à de très fines bulles.

Au nez : fraîcheur du Chardonnay avec des arômes de fruits à chair blanche comme la poire et le brugnol, mêlés aux touches aériennes de pivoine exprimées par le Pinot Noir. Au deuxième nez s'ouvre un registre plus épicé et une belle complexité avec des arômes d'abricot sec et d'amande.

Au palais : rondeur et générosité accompagnent une belle verticalité. La vivacité du brugnol se marie à des notes de miel, safranées et poivrées sublimées par de beaux amers en finale.

ACCORDS & SERVICE

Idéal en apéritif ou tout au long du repas, il accompagnera parfaitement des noix de Saint Jacques finement poêlées, des crustacés ou des poissons de roches. Il saura sublimer un risotto, une belle viande blanche ou un Brie de Meaux fermier.

Il est conseillé de servir ce vin entre 8 et 10 °C.

Formats disponibles : Demi-Bouteille | Bouteille | Magnum | Jéroboam | Mathusalem

JAMES SUCKLING.COM

92/100

Wine Spectator

90/100

Jancis Robinson

16/20

bettane +
desseuve

16/20



EXTRA BRUT

*L'expression la plus pure des Grands Terroirs champenois
par la Famille Rothschild*

ASSEMBLAGE & TERROIRS

- 60 % Chardonnay - 40 % Pinot Noir
- 40 % de vins de réserve, dont une majorité conservés 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

ÉLABORATION

- Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, fermentation malolactique
- Élevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois
- Dosage : très faible, 1,5 g/L
- Vieillesse sur lies : 4 ans minimum
- Repos après dégorgement : 1 an minimum

DÉGUSTATION

Modèle d'équilibre, ce vin au dosage minimaliste conserve intacte toute l'expression du terroir.

A l'œil : limpidité et pureté, robe soyeuse aux reflets or pâles et à l'effervescence d'une grande finesse.

Au nez : premier nez tout en minéralité et en salinité accompagné de notes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche. Après aération, le nez se laisse surprendre par un vin mature, déjà brioché, aux arômes évolués de raisin sec, figue et fève tonka.

Au palais : belle salinité accentuée par des notes poivrées et d'abricot, apportant tension, équilibre et longueur. Sa sucrosité naturelle et son long vieillissement lui offrent une finale d'une grande richesse aromatique.

ACCORDS & SERVICE

Ce vin se mariera parfaitement avec des huîtres, un carpaccio de langoustines ou des sushis. Il sublimerait aussi un médaillon de veau accompagné de pâtes fraîches aux truffes blanches. En dessert, il accompagnera à merveille quelques mignardises citronnées.

Il est conseillé de servir ce vin autour de 10 °C.

Formats disponibles : Bouteille | Magnum



BRUT MILLÉSIMÉ 2012

*L'équilibre entre les terroirs de Chardonnay et de Pinot Noir,
le savoir-faire des grands vins millésimés*

ASSEMBLAGE & TERROIRS

- 50 % Chardonnay - 50 % Pinot Noir
- 100 % Grands et Premiers crus : Mesnil-sur-Oger, Vertus (Côte des Blancs) pour le Chardonnay; Verzenay, Verzy (Montagne de Reims) pour le Pinot Noir

ÉLABORATION

- Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, fermentation malolactique
- Élevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois
- Dosage : **faible, 5 g/L**
- Vieillesse sur lies : **7 à 8 ans**
- Repos après dégorgement : **1 an minimum**

DÉGUSTATION

La puissance alliée à une belle fraîcheur font de ce millésime 2012 un vin "complet".

A l'œil : reflets or pâle, effervescence lente et généreuse.

Au nez : bouquet complexe et épicé, le premier nez dévoile d'emblée un caractère très expressif plutôt marqué par le Pinot Noir. Des arômes de poire, de pêche et d'amande fraîche la finesse d'une minéralité crayeuse, typique des grands terroirs de Chardonnay. A l'ouverture apparaissent des touches épicées, briochées évoquant le poivre blanc et l'abricot sec.

Au palais : l'attaque est ample, à la fois charnue et structurée, exprimant des notes de brugnion et de pêche de vigne. Cette puissance laisse place à une finale saline d'une belle tension où les arômes d'épices douces se marient à des notes d'acacias, et apportent une grande longueur en bouche.

ACCORDS & SERVICE

Excellent vin de gastronomie, la fraîcheur et le caractère de ce millésime 2012 s'accorderont parfaitement avec des queues de langoustines braisées au beurre safrané ou un ris de veau croustillant aux morilles. Il sera également l'accompagnement idéal d'un Brie de Meaux fermier.

Il est conseillé de servir ce vin entre 10 et 12 °C. Ce vin possède un très beau potentiel de garde.

Format disponible : Bouteille

100 BEST
CHAMPAGNES

7^e BEST Blanc de Blancs NV
du monde 2021

falstaff
93_{/100}

WINE ENTHUSIAST
92_{/100}

Wine Spectator
92_{/100}

Jancis Robinson
16,5_{/20}



BLANC DE BLANCS

*La cuvée signature de la Maison,
l'éclat des Grands Terroirs de la Côte des Blancs*

ASSEMBLAGE & TERROIRS

- 100 % Chardonnay
- 100 % Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Mesnil-sur-Oger, Oger
- 40 % de vins de réserve, dont une majorité conservés en réserve perpétuelle

ÉLABORATION

- Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)
- Fermentation alcoolique en petites cuves inox thermorégulées de 25 à 60 HL, fermentation malolactique
- Elevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois
- Dosage : faible, 6 g/L
- Vieillesse sur lies : 3,5 ans minimum
- Repos après dégorgement : 6 mois minimum

DÉGUSTATION

La finesse du Chardonnay alliée à la richesse aromatique des Grands Terroirs de la Côte des Blancs révèle un vin à l'harmonie parfaite.

A l'œil : robe au reflet cristallin, cordon fin aux bulles délicates.

Au nez : nez intense dès les premiers instants, d'abord dans un registre exotique avec des notes d'agrumes et de fruits secs, qui s'ouvre sur un deuxième nez brioché et beurré aux notes pâtisseries et d'amandes grillées.

Au palais : l'attaque franche, citronnée, toute en longueur et en verticalité, s'ouvre ensuite sur des notes de torréfaction et d'épices révélant un caractère chaleureux en fin de bouche, légèrement salin.

ACCORDS & SERVICE

Le Blanc de Blancs se mariera parfaitement avec des fruits de mer, de la langouste légèrement citronnée ou un bar grillé à l'aneth qui mettront en valeur son côté salin et minéral. En dessert, il accompagnera à merveille une belle tarte au citron.

Il est conseillé de servir ce vin autour de 10 °C.

Formats disponibles : Bouteille | Magnum | Jéroboam | Mathusalem

ROSÉ

*Toute l'audace du style Barons de Rothschild,
L'alliance exceptionnelle du Chardonnay et d'une touche de vin rouge.*

JAMES SUCKLING.COM

93/100

WINE ENTHUSIAST

92/100

Wine Spectator

91/100

falstaff

93/100

Jancis Robinson

17/20



ASSEMBLAGE & TERROIRS

- 92 % Chardonnay - 8 % 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 conservés en réserve perpétuelle

ÉLABORATION

- Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)
- Fermentation alcoolique en petites cuves inox thermorégulées de 25 à 60 HL, fermentation malolactique
- Élevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois, vinification en rouge du Pinot Noir par nos soins dans une cuverie dédiée
- Dosage : faible, 6 g/L
- Vieillesse sur lies : 2,5 ans minimum pour conserver sa fraîcheur
- Repos après dégorgement : entre 3 et 6 mois minimum

DÉGUSTATION

Fidèle à la signature Chardonnay de la Maison, l'élaboration originale de cette cuvée est avant tout celle d'un grand "Blanc de Blancs Rosé".

A l'œil : robe rose pâle aux reflets saumonés et à l'effervescence fine.

Au nez : dominant dans ce vin, le Chardonnay se démarque par une belle minéralité et des arômes de fruits frais, d'agrumes et de fleurs blanches. A l'ouverture, quelques notes de framboises, de pétales de roses et de fraises des bois révèlent la présence subtile du Pinot Noir.

Au palais : l'attaque en bouche est fraîche, précise, à la texture soyeuse et marquée par des notes acidulées de citron et d'agrumes. S'expriment ensuite des notes de fruits rouges et de petites baies comme la mûre ou la groseille qui révèlent un vin croquant, sublimé par une finale minérale toute en longueur.

ACCORDS & SERVICE

Cette cuvée s'accordera particulièrement bien avec la cuisine asiatique ou japonaise aux saveurs umami. Elle saura sublimer des sushis, des sashimis ou un tartare de thon, mais également une noix de veau truffée ou un agneau rosé. Elle accompagnera à merveille des desserts peu sucrés comme une soupe de fruits rouges.

Il est conseillé de servir ce vin entre 8 et 10 °C.

Formats disponibles : Bouteille | Magnum



« un champagne superbe
[...]

Un parfait exemple de ces
Maisons qui proposent un
style de vin plus audacieux
que l'on retrouve d'ordinaire
chez les vignerons les plus
progressistes. »

Antonio Galloni
vinous

97 /100

**Gault &
Millau**

17 /20

The Rothschild RARE VINTAGE 2010

La quintessence du style Barons de Rothschild. Sa production très limitée bénéficie du même soin que les plus Grands Vins de la Famille Rothschild.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

- 100% Chardonnay
- 4 Grands crus de la Côte des Blancs uniquement : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger

ÉLABORATION

- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 20hl et faible proportion en barriques, Fermentation alcoolique parcelle par parcelle
- Utilisation exclusive de la cuvée
- Elevage long sur lies fines de 9 mois en petites cuves avec bâtonnage régulier, tirage tardif en juillet
- Vieillessement sur lies en bouteille : **8 ans minimum**
- Dosage : **très léger, 4 à 5 g/l**
- Repos après dégorgement : **12 mois minimum**
- Production du millésime 2010 : **6240 bouteilles**

DÉGUSTATION

L'harmonie parfaite

À l'œil : Robe d'un bel éclat or pâle aux reflets cristallins

Au nez : Un premier nez très minéral, crayeux avec des notes d'agrumes, de noisettes et d'amandes fraîches. Le deuxième nez révèle ensuite des notes d'épices, de fève tonka et de noix de muscade, toujours soutenues par une belle fraîcheur. Après plusieurs minutes, s'expriment des arômes de fruits à noyaux, de moka, de praliné aux accents pâtisseries.

Au palais : L'attaque est ample et la verticalité en bouche fait écho à la minéralité ressentie au nez. Les notes salines et iodées d'une grande finesse, accompagnées de touches de citron et d'agrumes laissent place à des notes d'épices qui soutiennent la finale chaleureuse d'une très belle longueur et révèlent l'harmonie parfaite qui émane de ce vin.

ACCORDS & SERVICE

Ce grand vin de Champagne sublimerait tous les moments de gastronomie et accompagnerait les saveurs des mets les plus raffinés. Son côté salin se marierait parfaitement avec un tartare de langoustines aux agrumes ou un filet de turbot poché. Versatile, sa finale épicée accompagnerait à merveille des suprêmes de volaille légèrement épicés ou un médaillon de veau aux morilles.

Il est conseillé de servir ce vin entre 8 et 10°C. Ce vin possède un très beau potentiel de garde.