



# BARONS DE ROTHSCHILD CHAMPAGNE



Baron Philippe  
Sereys de Rothschild

## LA FAMIGLIA ROTHSCHILD

Fondata nel 2005 nasce dall'alleanza unica e senza precedenti tra i tre rami della Famiglia Rothschild - oggi rappresentati dal Barone Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), dal Barone Benjamin e sua moglie Ariane (Château Clarke-Groupe Edmond de Rothschild), dal Barone Eric e sua figlia Saskia (Château Lafite Rothschild).

Le 3 famiglie hanno unito le forze per creare una Maison di Champagne e realizzare la loro visione unica di un "Grand Vin de Champagne".

Esprime la finezza dello Chardonnay che lo contraddistingue.

Ogni champagne rivela una perfetta ARMONIA aromatica, frutto della selezione di grandi terroir e di un lungo invecchiamento. Il carattere brillante e la grande PUREZZA dei vini sono esaltati da un dosaggio minimo senza compromessi. "Unita e animata da uno spirito imprenditoriale da oltre due secoli, la nostra famiglia esemplifica anche il senso della qualità e l'arte di vivere. Oggi siamo lieti di condividere con voi questi valori di eccellenza, gusto e convivialità, di cui lo Champagne Barons de Rothschild è un'espressione frizzante e deliziosa."

CHÂTEAU  
LAFITE  
ROTHSCHILD

CHÂTEAU  
MOUTON  
ROTHSCHILD

CHÂTEAU  
CLARKE EDMOND DE  
ROTHSCHILD

# BARONS DE ROTHSCHILD



## RARE COLLETION BDB GIFT BOX

### DISPONIBILITÀ LIMITATA

- Uvaggio: 100% (4 Grand crus) .
- Maturazione su fecce fini: 9 mesi.
- Affinamento sui lieviti: minimo 8 anni.
- Colore: Elegante tonalità oro pallido con riflessi cristallini.
- Al naso: Mineralità fresca e gessosa. Note di frutta a polpa bianca e limone candito seguite da aromi di tostatura e frutta secca.
- In bocca: ingresso al palato ampio, fresco e verticale, rivela una grande complessità.
- Abbinamenti: Esalta tutte le esperienze gastronomiche e completa i sapori dei piatti più raffinati. Ideale per accompagnare pesce bianco, carni bianche e carni rosse.

vinous <sup>Antonio Galloni</sup> 97/100

falstaff 96/100

JAMES SUCKLING.COM 96/100

Decanter 95/100

LE FIGARO - vin 95/100

Robert Parker WINE ADVOCATE 95/100

Codice: R11MI13EC1

Anno: 2013

Pz x Cartone: 1

Litri: 0,75

**Con astuccio in legno**

Codice: R11MI12EC1

Anno: 2012

Pz x Cartone: 1

Litri: 0,75

**Con astuccio in legno**



JAMES SUCKLING.COM

95/100

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

95/100

falstaff

95/100

Decanter

94/100

## RARE COLLETION ROSÉ GIFT BOX

### DISPONIBILITÀ LIMITATA

- Uvaggio: 92% Chardonnay, 8% Pinot Noir (100% Grands Crus e Premiers Crus).
- Maturazione su fecce fini: 9 mesi.
- Affinamento sui lieviti: Minimo 8 anni.
- Colore: Tonalità brillante con riflessi ramati e bollicine fini.
- Al naso: La vinificazione in botti di rovere è esaltata dalle note tostate di spezie.
- In bocca: L'ampiezza e la leggerezza in ingresso creano un carattere teso e strutturato, regalando un vino con una bella verticalità.
- Abbinamenti: Ideale con petto d'anatra o alla selvaggina. La sua struttura completerà anche piatti più speziati.

Codice: R11MIRO13EC1

Anno: 2013

Pz x Cartone: 1

Litri: 0,75

**Con astuccio in legno**

Codice: R11MIRO12EC1

Anno: 2012

Pz x Cartone: 1

Litri: 0,75

**Con astuccio in legno**

# BARONS DE ROTHSCHILD



JEB DUNNUCK 93+<sub>/100</sub>

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE 93<sub>/100</sub>

LE FIGARO-*fr*  
vin 93<sub>/100</sub>

## TRIPTYQUE 2018

### DISPONIBILITÀ LIMITATA

- Uvaggio: 50% Chardonnay from Avize, 25% Pinot Noir da Ambonnay e 25% Pinot Noir da Aÿ.
- Maturazione su fecce fini: da 60 mesi.
- Affinamento sui lieviti: minimo 5 anni.
- Colore: Colore oro brillante, adornato con riflessi argentei.
- Al naso: Delicato e avvincente rivela un'elegante mineralità gessosa, accompagnata da aromi di pompelmo maturo, lampone fresco e ciliegia.
- In bocca: L'attacco ampio evidenzia la generosa texture del terroir di Ambonnay e i sapori di frutta rossa fresca.
- Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, questo champagne esalta i crostacei come le langoustine crude o l'aragosta arrostita.

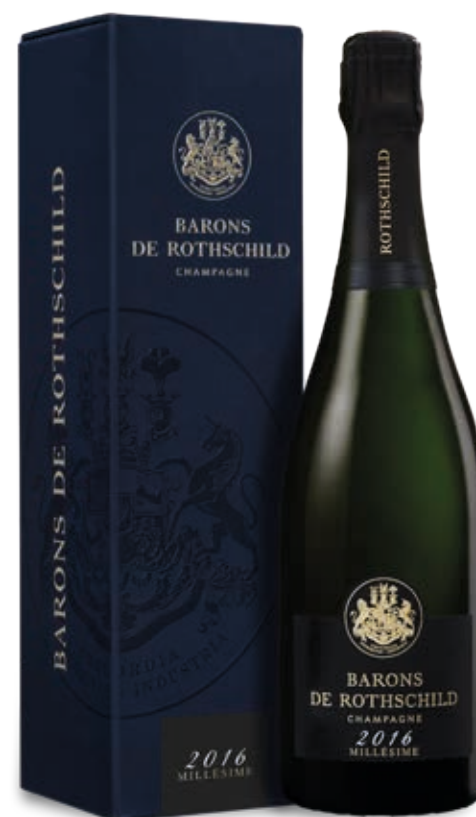
Codice: R11AS18NEE

Anno: 2018

Pz x Cartone: 1

Litri: 0,75

**Astucciato**



### **BRUT MILLÉSIMÉ 2016**

- Uvaggio: 49% Chardonnay, 51% Pinot Noir.
- Maturazione su fecce fini: 6-7 mesi.
- Affinamento sui lieviti: minimo 7-8 anni, sboccatura 17 novembre 2021.
- Colore: Setoso, tonalità dorata, bollicine fini ed abbondanti.
- Al naso: Aromi di frutta esotica con note speziate.
- In bocca: Ampio e ben strutturato, accompagnato da note saline e di lampone.
- Abbinamenti: ideale in abbinamento ai crostacei, pollame e carni bianche. Perfetto con il petto d'anatra.

Codice: R11AS16EU

Anno: 2016

**Senza astuccio**

Codice: R11AS16EUE

Anno: 2016

**Astucciato**

Pz x Cartone: 6

Litri: 0,75

# BARONS DE ROTHSCHILD



JAMES SUCKLING.COM 93/100

vinous 93/100

Robert Parker 92/100

Wine Spectator 92/100

WINEENTHUSIAST 92/100

JEB DUNNUCK 92/100

bettane + desseave 91/100

## BLANC DE BLANCS

- Uvaggio: 100% Chardonnay (100% Grands Crus e Premiers Crus - 40% vini di riserva).
- Maturazione su fecce fini: 6-7 mesi.
- Affinamento sui lieviti: Minimo 3-5 anni.
- Colore: Aspetto cristallino con perlage delicato.
- Al naso: Carattere esotico, note agrumate di frutta secca.
- In bocca: Pulito e luminoso all'ingresso, mostra grande lunghezza e verticalità. Note di tostatura e spezie con un carattere avvolgente e leggermente salino sul finale.
- Abbinamenti: Frutti di mare e piatti di pesce. Ottimo con dessert, pollame, carni bianche e petto d'anatra.

Codice: R11BBNEU  
**Senza astuccio**

Codice: R11BBNEC  
**Astucciato**

Pz x Cartone: 6  
Litri: 0,75



|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Decanter                 | 94/100 |
| JAMES SUCKLING.COM       | 93/100 |
| Antonio Gallen<br>vinous | 93/100 |
| JEB DUNNUCK              | 93/100 |
| WINEENTHUSIAST           | 92/100 |
| Wine Spectator           | 91/100 |
| Gault & Millau           | 90/100 |

### BRUT ROSÉ

- Uvaggio: 94% Chardonnay, 6% Pinot Noir (100% Grands Crus e Premiers Crus - 40% vini di riserva).
- Maturazione su fecce fini: 6-7 mesi.
- Affinamento sui lieviti: Minimo 2,5 anni.
- Colore: Tonalità rosa pallido con riflessi salmone e bollicine fini.
- Al naso: Aromi di frutta fresca, agrumi e fiori bianchi.
- In bocca: Fresco e preciso, con una consistenza setosa, note acidule di limone e agrumi.
- Abbinamenti: Cucina asiatica o giapponese, ricca di sapori umami. Ottimo accompagnamento per i dessert.

Codice: R11RONEU  
**Senza astuccio**

Codice: R11RONEC  
**Astucciato**

Pz x Cartone: 6  
Litri: 0,75

**DISPONIBILE KOSHER SU RICHIESTA.**

# BARONS DE ROTHSCHILD



*Tone de Vins* 94/100

JAMES SUCKLING.COM 93/100

WINEENTHUSIAST 93/100

vinous 93/100

LE FIGARO vin 92/100

bettane + desseuve 92/100

Robert Parker 91/100

JEB DUNNUCK 90/100

## BRUT CONCORDIA

- Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir (85% Grands Crus e Premiers Crus).
- Maturazione su fecce fini: 6-7 mesi.
- Affinamento sui lieviti: minimo 3,5 anni.
- Colore: Luminoso, limpido, con sfumature oro pallido.
- Al naso: Aromi di frutta a polpa bianca.
- In bocca: Rotondità e generosità accompagnano una bella verticalità.
- Abbinamenti: Ideale come aperitivo o da gustare a tutto pasto con piatti di pesce, carni bianche e formaggi.

Disponibile Kosher su richiesta.

Codice: R11ASNEU  
**Senza astuccio**

Codice: R11ASNEE  
**Astucciato**

Pz x ct: 6 Litri: 0,75

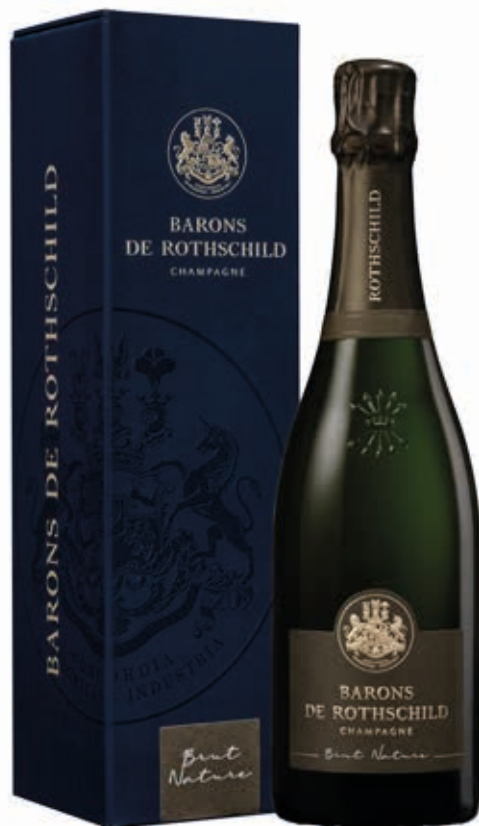
Codice: R21ASEU  
**Magnum senza astuccio**

Codice: R21ASEUC  
**Magnum Astucciato**

Pz x ct: 3 Litri: 1,5

Codice: R11ASNEUP  
**Demie senza astuccio**

Pz x ct: 12 Litri: 0,375



## BRUT NATURE

- Uvaggio: 60 % Chardonnay (Côte des Blancs) - 40 % Pinot Noir.
- Affinamento sui lieviti: 4 anni.
- Fermentazione alcolica: In vasche di acciaio inox e in piccola parte in barrique.
- Colore: Limpido e puro. Colore setoso con riflessi oro pallido.
- Al naso: molto puro con note di frutta a polpa bianca.
- In bocca: Fresco e delicato. Ricco di aromi con un finale preciso e succoso.
- Abbinamenti: Carpaccio di scampi e capesante. Sublime per vitello e pasta fresca al tartufo bianco. Ottimo con dessert.

vinous **93**<sub>/100</sub>

falstaff **93**<sub>/100</sub>

JAMES SUCKLING.COM **93**<sub>/100</sub>

LE FIGARO **92,5**<sub>/100</sub>  
vin

Robert Parker **91+**<sub>/100</sub>  
WINE ADVOCATE

Decanter **91**<sub>/100</sub>

Codice: R11AS14EU

Anno: 2014

**Senza astuccio**

Codice: R11AS14EUE

Anno: 2014

**Astucciato**

Pz x Cartone: 6

Litri: 0,75



## ROMANTIC BOX BRUT CONCORDIA

Coffret regalo elegante e raffinato contenente una bottiglia di Brut Concordia e 2 Flûte logati Baron de Rothschild, il regalo perfetto per festeggiare in compagnia.

Codice: R11ASEU2

Pz x Cartone: 1

Litri: 0,75



## ROMANTIC BOX BLANC DE BLANCS

Un coffret elegante contenente una bottiglia di Blanc de Blancs e 2 Flûte, perfetto per festeggiare un'occasione speciale o per fare un regalo.

Codice: R11BBEU2

Pz x Cartone: 1

Litri: 0,75





BARONS  
DE ROTHSCHILD  
CHAMPAGNE

*Le Grand Clos*

# Una passione per i Grandi Vini e una storia di Famiglia



SASKIA & ERIC DE ROTHSCHILD



PHILIPPE SEREYS DE ROTHSCHILD



ARIANE & BENJAMIN DE ROTHSCHILD

A handwritten signature in gold ink, reading "Nicolas de Rothschild".

CHÂTEAU  
LAFITE ROTHSCHILD

A handwritten signature in gold ink, reading "Philippe Sereys de Rothschild".

CHÂTEAU  
MOUTON ROTHSCHILD

A handwritten signature in gold ink, reading "Benjamin de Rothschild".

CHÂTEAU CLARKE  
EDMOND DE ROTHSCHILD

# Le Grand Clos

## Un patrimonio storico eccezionale

Le Grand Clos è il nome di un luogo, un luogo ricco di storia, le cui mura di cinta sono state edificate oltre 200 anni fa nel cuore del Premier Cru di Vertus e della famosa Côte des Blancs.

Un'approfondita ricerca negli archivi catastali dell'epoca napoleonica restituisce a questo luogo tutte le sue lettere nobiliari e il suo nome storico originale: **Le Grand Clos**.

Nel corso dei secoli, l'appezzamento è stato diviso e il suo nome storico, che evoca l'unità di questa località, era andato perso.



# Le Grand Clos

## La rinascita

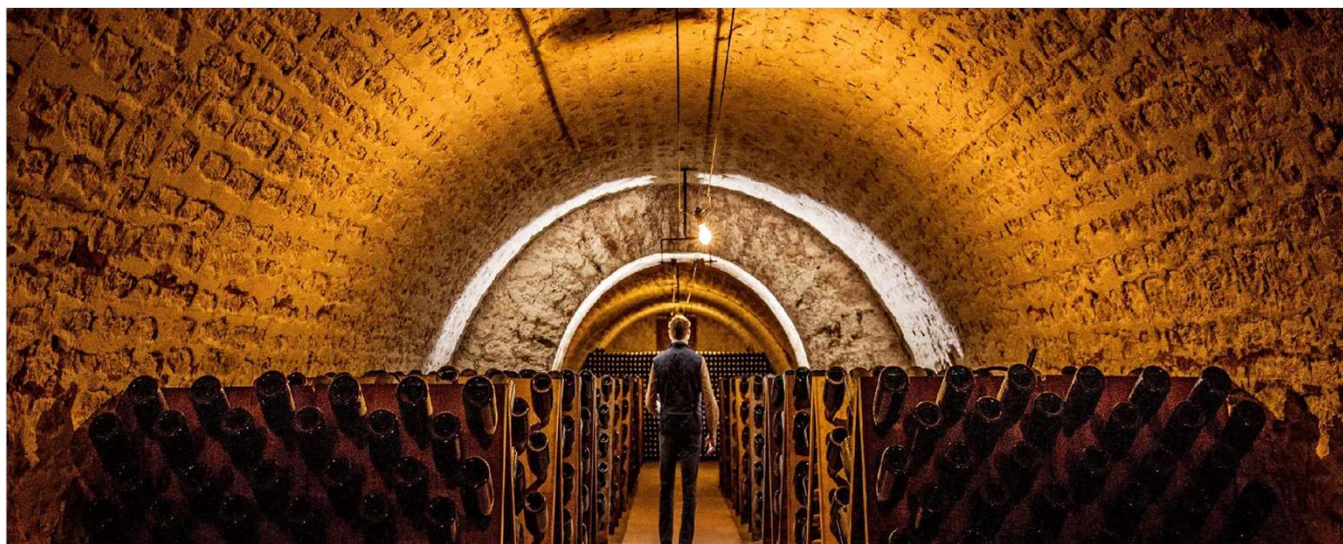


Alle porte del borgo medievale, questo unico appezzamento era un tempo ricoperto da un frutteto e da un giardino ornamentale, probabilmente ad uso dei monaci delle due abbazie vicine. I primi vigneti vengono piantati all'inizio del XIX secolo

Nel 2013, la famiglia Rothschild ha acquisito questo terreno, che comprende l'imponente edificio già sede di una antica maison di Champagne riportando l'integrità e l'unità del Clos originale.

# Le Grand Clos

Dopo oltre 10 anni di lavori di ristrutturazione, l'edificio dal 2025 ospita oggi tutte le attività enologiche della Maison Barons de Rothschild. Le cantine a volta sono state restaurate e la barricaia ha riacquisito la sua funzione originale. Sotto la struttura costruita con metodi ancestrali, la cantina offre una vista mozzafiato sul vigneto del Clos.



# Le Grand Clos

## Una nuova storica Cuvée

Le Grand Clos 2019 è la prima cuvée monovitigno della Maison Barons de Rothschild e la prima cuvée nella storia di questo vigneto ad essere prodotta esclusivamente da questo monopolio.

Per la prima volta nella storia di questa località, di vinificare separatamente.

La cuvée che ne deriva porta il nome originale della parcella.

Il Grand Clos è una rarità. Ci sono meno di 30 clos in Champagne e meno di una manciata di cuvée che ne derivano, possiedono l'unicità di essere interamente prodotte nella tenuta stessa.

Dalla vendemmia all'invecchiamento, passando per la pressatura, l'affinamento in botte e l'imbottigliamento, la cuvée Le Grand Clos lascerà la parcella solo quando le sue bottiglie saranno ritenute pronte per essere spedite.





## PRODUZIONE

**Terreno/Esposizione:** 1,28 acri (0,5 ettari) di terreno calcareo particolarmente profondo, unito a un'ottima esposizione al sole per tutto il giorno e più vento da un lato rispetto all'altro, così che "si creano microclimi al suo interno"

**Uvaggio:** 100 % Chardonnay – viti di 40 anni

**Vinificazione:** 100% in botti di rovere di terzo passaggio

**Affinamento sulle fecce fini:** 13 mesi in botti di rovere

**Affinamento sui lieviti:** 55 mesi in bottiglia

**Edizione:** 1788 bottiglie tutte numerate

**Sboccatura:** Marzo 2025

**Dosaggio:** 1,5 gr/lt

Ogni bottiglia è presentata singolarmente in una confezione regalo in rovere

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** colore dorato con incomparabile finezza di bollicine.

**Naso:** un naso molto accattivante, minerale e floreale, ma potente, con note tostate di mandorla grigliata.

**Gusto:** attacco ricco e ampio, accompagnato da una nota di limone. La tensione salina porta a un finale quasi pepato di lunghezza infinita. Con la maturazione, appaiono note empireumatiche e tostate, che ricordano il naso e il processo di vinificazione in rovere.

**Codice :** R11GC19NEC – 1 bottiglia per ct

**Prezzo di listino :** 450,00 euro

# Le Grand Clos

**TOP 100**  
WINES 2025  
FRANCE 

**97** PTS.

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 

This powerful, rich blanc de blancs is toasty and buttery, showing apricots, toasted brioche, white chocolate, salted butter and nutmeg on the nose. Lemon meringue pie, too. It's compact and creamy on the palate, very intense, yet minerally and salty at the same time. Long and concentrated.

**JAMESUCKLING.COM** 



Casa d'Asta

Bonhams

Londra



LOT 1

## Champagne Barons de Rothschild "Le Grand Clos" 2019 – Historic First Release – signed bottles no. 1, 2, 3 & Experience (3 x 750ml)

**CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD: "LE GRAND CLOS" HISTORIC FIRST RELEASE | BEST OF BRITISH CELLARS**

3 – 15 July 2025, 12:00 BST

Online, London, New Bond Street

Sold for £16,120 inc. premium

♡ Follow

📌 Share

