

Seguici su:

CERCA

C'È + GUSTO FESTIVAL

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

di Rocco Moliterni



*L'accordo con **Illy** per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene"*

07 FEBBRAIO 2023 ALLE 08:02

3 MINUTI DI LETTURA

“Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo”.

A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della **Baron Philippe de Rothschild**, che nei giorni scorsi ha presentato al **Bar Cavour del Cambio di Torino** la nuova partnership con il gruppo **Domori**

 **GREEN AND BLUE**



VINO E COCKTAIL

Champagne Barons de Rothschild: Domori distributore esclusivo in Italia

Champagne Barons de Rothschild ha scelto **Domori** per la distribuzione esclusiva in Italia su un periodo di cinque anni con obiettivi di grande respiro



di Sarah Scaparone

2 febbraio 2023

È una questione di tempo e di famiglia. Con queste parole **Philippe Sereys de Rothschild**, Presidente della Baron Philippe de Rothschild SA, annuncia nella sala aulica del Bar Cavour di Torino l'accordo con **Domori** per la distribuzione

esclusiva in Italia dello **Champagne Barons de Rothschild**.

La Maison, fondata nel 2005, è infatti nata da un'alleanza unica e senza precedenti tra i tre rami della Famiglia Rothschild oggi rappresentati da **Philippe Sereys de Rothschild** (Château Mouton Rothschild), da **Ariane de Rothschild** (Château Clarke - Groupe Edmond de Rothschild), da **Eric e sua figlia Saskia** (Château Lafite Rothschild). Appassionati dei più grandi terroir di Francia e del mondo, i tre rami hanno unito le forze, per la prima volta nella storia, per realizzare insieme la loro interpretazione unica di un **Grand Vin de Champagne**. La famiglia Rothschild, tra le più prestigiose di tutta Europa, ha origine nella seconda metà del Cinquecento e possiede investimenti storici nel mondo del vino dalle proprietà in Francia (Bordeaux e Reims in Champagne), ma anche in Cina e in Sudamerica.

«Il tempo invece è una garanzia di qualità ed eccellenza con un periodo di affinamento in bottiglia eccezionalmente lungo, da circa quattro anni per il Brut a oltre dieci anni per gli champagne millesimati. Dopo la sboccatura, lo champagne riposa per almeno altri sei mesi e talvolta per oltre un anno per raggiungere il perfetto equilibrio» – commenta **Philippe Sereys de Rothschild**.

L'importante accordo è stato presentato il 26 gennaio a Torino in una conferenza stampa con la partecipazione di **Riccardo Illy**, Presidente del **Polo del Gusto**, e di **Philippe Sereys de Rothschild**, Presidente della Baron Philippe de Rothschild SA.

ARTICOLI PIÙ LETTI

10 ricette veloci, semplici e buone da cucinare questa settimana

di Redazione

La pasta in bianco che sta facendo
impazzire Milano

di Margo Schachter

Ricette con i carciofi: 25 secondi
buonissimi da preparare ora

di Lodovica Bo

E così i vini della **Maison Champagne Barons de Rothschild** arrivano in Italia grazie all'accordo con **Domori**, il marchio del cioccolato del **Polo del Gusto**: «Sono onorato che il nome della mia famiglia - spiega **Riccardo Illy**, Presidente del **Polo del Gusto** - sia da oggi associato a una partnership così prestigiosa, che ci riempie d'orgoglio e di entusiasmo. Credo che le nostre famiglie condividano una grande affinità sulla responsabilità d'impresa, che si esprime sia in una produzione d'eccellenza che in una partecipazione attenta e costruttiva nei grandi cambiamenti degli scenari contemporanei. Lo Champagne è un mondo in cui la filosofia della qualità dirompente - che contraddistingue **Domori** e tutti i marchi del **Polo del Gusto** - emerge con tanta più evidenza, per lo strettissimo legame tra gli aspetti fondanti di tradizione, salvaguardia della terra e della biodiversità e innovazione».

Insomma una joint venture **Italia-Francia** che suggella ancora una volta i rapporti tra due delle nazioni europee più legate all'eccellenza di materie prime e territori e al mondo dell'enogastronomia.

Quali sono le caratteristiche dello Champagne Barons de Rothschild?

Cominciamo dal tratto distintivo del vino: lo **Chardonnay** che rappresenta oltre il 70% dell'approvvigionamento totale delle uve e costituisce non meno del 50-60% di tutti gli assemblaggi degli champagne della Maison. Il 90% delle uve proviene da un totale di 85 ettari di vigneti: la famiglia ha costruito i suoi vigneti tra i terroir della **Côte des Blancs** e della **Montagne de Reims** e lavora a stretto contatto con i viticoltori per garantire qualità e tracciabilità nel rispetto dell'ambiente. Oltre il 40% dell'assemblaggio degli champagne non millesimati è composto da **vini di riserva**, una rarità in Champagne, che conferiscono equilibrio e armonia. La maggior parte di questi vini è conservata in una riserva perpetua creata a partire dalla prima vendemmia del 2005. Infine, con un massimo compreso tra 0 e 6 g/l, la gamma di vini della Maison è tra le meno "dosate" della Champagne, permettendo all'origine del vino e al carattere tipico dei terroir di emergere pienamente.

Presente in 80 Paesi e ora anche in Italia con un contratto di distribuzione esclusiva per cinque anni con **Domori**, lo **Champagne Barons de Rothschild** è prodotto in tre linee:

Gamme Invitation – l'interpretazione della tradizione e del know-how dello Champagne da parte della famiglia Rothschild con le Cuvées Concordia Brut, Brut Nature & Millésimé.

Gamme Signature – l'essenza e l'audacia dello stile voluto da Champagne Barons de Rothschild con le Cuvées Blanc de Blancs et Rosé.

Gamme Collection – la quintessenza e il prestigio dello stile Champagne Barons de Rothschild. La sua produzione molto limitata beneficia della stessa cura dei più grandi vini della Famiglia. In questo caso le Cuvées sono Rare Collection Blanc de Blancs 2012 et Rare Collection Rosé 2012.

TAGS champagne

LEGGI ANCHE

IL GUSTO

C'È + GUSTO FESTIVAL

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

di Rocco Moliterni



L'accordo con Illy per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene"

07 Febbraio 2023 alle 08:02

3 minuti di lettura

“Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo”.

A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della **Baron Philippe de Rothschild**, che nei giorni scorsi ha presentato al **Bar Cavour del Cambio di Torino** la nuova partnership con il **gruppo Domori** di **Riccardo Illy** per la distribuzione in Italia dei prodotti della “giovane” Maison. “I tre rami della mia famiglia - prosegue Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento”. Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier.

S SALUTE



Disforia di genere in adolescenza, a cosa servono i farmaci che sospendono la pubertà

DI PASQUALE QUARANTA



Leggi anche



L'Amarone cresce in valore e arriva a 360 milioni: 2018 annata da ricordare

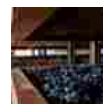


La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

“Lavoriamo a stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell’ambiente”. Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non millesimati prodotti viene da “vini di riserva”, una rarità nello champagne, e la riserva perpetua da cui si attinge fu creata a partire dalla vendemmia del 2005. Inoltre il dosaggio, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del “terroir”. “Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut a oltre 10 anni per i millesimati”. Dopo la sboccatura riposa per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio.



Vino, votata all'unanimità risoluzione contro le etichette sanitarie sulle bottiglie



Furto di Amarone Masi: spariscono casse per un totale di oltre 315mila euro

IL GUSTO



Castelli, baite e grandi ristoranti: le mille strade del gusto di Piemonte e Valle d'Aosta

DI MATTIA BRIGHENTI

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

DI ROCCO MOLITERNI

Il risotto alle pere e scamorza affumicata

DI ELEONORA COZZELLA

Dieta mediterranea, biodiversità dei cibi a rischio: una mostra a Bologna

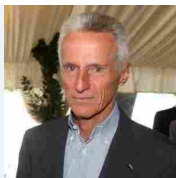
DI MARTINA LIVERANI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

Riccardo Illy e Barons de Rothschild, il patto dello Champagne

DI LARA LORETI

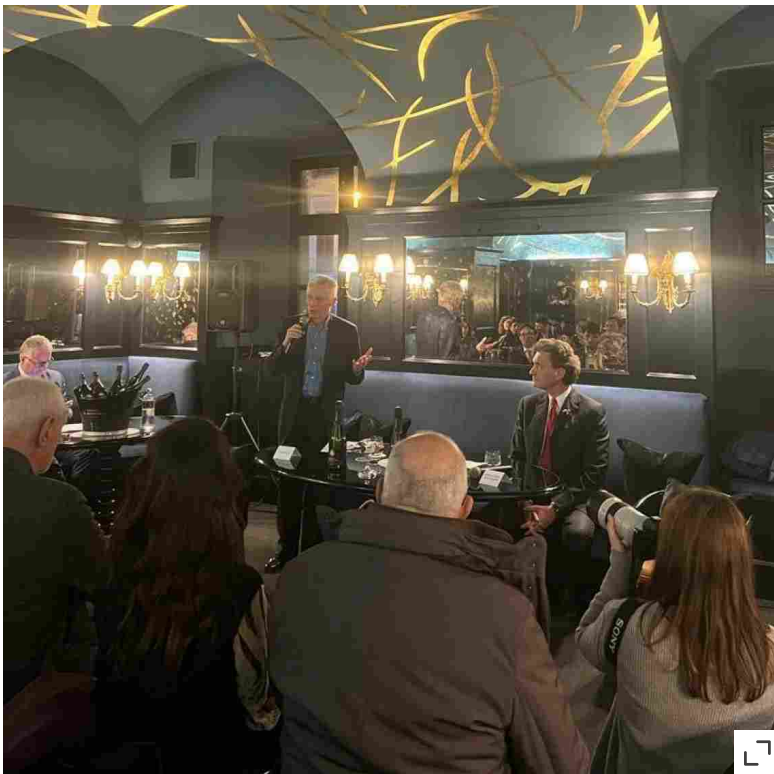
08 Novembre 2022



Philippe Seyres è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne le aziende targate Rothschild dei tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. "Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa – ricorda – ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo dalla Gran Bretagna all'Estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevesse solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto".

LA STAMPA

Due anche le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con Riccardo Illy, di cui è stato pronubo Lamberto Vallarino Gancia, vice presidente di Domori. "Da un lato – spiega Seyres – anche il gruppo di Illy è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili".



Philippe Sereys Rothschild e Riccardo Illy

Perché puntare sul mercato italiano? “Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Producete grandi vini e siete disposti a spendere per bere bene”. Il barone preferisce non dare cifre, ma l’obiettivo della partnership, dicono in casa **Domori** e di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le tre gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosè, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l’obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovanili: “Io sono ottimista - conclude Philippe Sereys - perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un brindisi oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo”.

Argomenti

Vini e spiriti

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

L'accordo con **Illy** per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene". Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo. A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild, che nei giorni scorsi ha presentato al Bar Cavour del Cambio di Torino la nuova partnership con il gruppo **Domori** di **Riccardo Illy** per la distribuzione in Italia dei prodotti della giovane Maison. I tre rami della mia famiglia - prosegue Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento. Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier. La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Lavoriamo a stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente. Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non millesimati prodotti viene da vini di riserva, una rarità nello champagne, e la riserva perpetua da cui si attinge fu creata a partire dalla vendemmia del 2005. Inoltre il dosaggio, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del terroir. Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut a oltre 10 anni per i millesimati. Dopo la sboccatura riposa per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio. **Riccardo Illy** e Barons de Rothschild, il patto dello Champagne di Lara Loreti 08 Novembre 2022 Philippe Seyres è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne le aziende targate Rothschild dei tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa ricorda ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo dalla Gran Bretagna all'Estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevesse solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto". Due anche le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con **Riccardo Illy**, di cui è stato pronubo Lamberto Vallarino Gancia, vice presidente di **Domori**. "Da un lato spiega Seyres anche il gruppo di **Illy** è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili. Philippe Sereys Rothschild e **Riccardo Illy** Perché puntare sul mercato italiano? Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Producete grandi vini e siete disposti a spendere per bere bene. Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa **Domori** e di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le tre gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosé, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovanili: Io sono ottimista - conclude Philippe Sereys - perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un brindisi oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo. Argomenti Vini e spiriti



Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

L'accordo con **Illy** per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene". Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per la aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo. A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild, che nei giorni scorsi ha presentato al Bar Cavour del Cambio di Torino la nuova partnership con il gruppo **Domori** di **Riccardo Illy** per la distribuzione in Italia dei prodotti della giovane Maison. I tre rami della mia famiglia - prosegue Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento. Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier.



Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

di Rocco Moliterni L'accordo con **Illy** per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene" Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo. A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild, che nei giorni scorsi ha presentato al Bar Cavour del Cambio di Torino la nuova partnership con il gruppo **Domori** di **Riccardo Illy** per la distribuzione in Italia dei prodotti della giovane Maison. I tre rami della mia famiglia - prosegue Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento. Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier. La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nei terroir della Côte des Blancs e della Montaigne de Reims. Lavoriamo a stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente. Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non millesimati prodotti viene da vini di riserva, una rarità nello champagne, e la riserva perpetua da cui si attinge fu creata a partire dalla vendemmia del 2005. Inoltre il dosaggio, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del terroir. Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut a oltre 10 anni per i millesimati. Dopo la sboccatura riposa per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio. Philippe Seyres è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne le aziende targate Rothschild dei tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa ricorda ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo dalla Gran Bretagna all'Estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevessero solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto". Due anche le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con **Riccardo Illy**, di cui è stato pronubo Lamberto Vallarino Gancia, vice presidente di **Domori**. "Da un lato spiega Seyres anche il gruppo di **Illy** è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili. Philippe Sereys Rothschild e **Riccardo Illy** Perché puntare sul mercato italiano? Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Producete grandi vini e siete disposti a spendere per bere bene. Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa **Domori** e di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le tre gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosé, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovanili: lo sono ottimista - conclude Philippe Sereys - perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un brindisi oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo.



Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

L'accordo con **Illy** per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene". Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo. A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della , che nei giorni scorsi ha presentato al Bar Cavour del Cambio di Torino la nuova partnership con il gruppo **Domori** di **Riccardo Illy** per la distribuzione in Italia dei prodotti della giovane Maison. I tre rami della mia famiglia - prosegue Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento. Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier. La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Lavoriamo a stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente. Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non millesimati prodotti viene da vini di riserva, una rarità nello champagne, e la riserva perpetua da cui si attinge fu creata a partire dalla vendemmia del 2005. Inoltre il dosaggio, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del terroir. Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut a oltre 10 anni per i millesimati. Dopo la sboccatura riposa per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio. Philippe Seyres è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne le aziende targate Rothschild dei tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa ricorda ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo dalla Gran Bretagna all'Estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevesse solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto". Due anche le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con **Riccardo Illy**, di cui è stato pronubo Lamberto Vallarino Gancia, vice presidente di **Domori**. "Da un lato spiega Seyres anche il gruppo di **Illy** è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili. Perché puntare sul mercato italiano? Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Producete grandi vini e siete disposti a spendere per bere bene. Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa **Domori** e di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le tre gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosè, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovanili: Io sono ottimista - conclude Philippe Sereys - perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un brindisi oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo. Scegli su quale testata vuoi vedere questo contenuto



IL GUSTO

C'E' IL GUSTO FANTASIA | I PRINCIPALI DEL GUSTO | LE STORIE | VIAGGI DI GUSTO | RISPONDENDO AL GUSTO | I VIDEO | CHI GUSTO

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

di ROCCO MOUTERNE



L'accordo con lily per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene"

57 FEBBRAIO 2023, ALLE 08:55

"Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo".

A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild, che nei giorni scorsi ha presentato al **Bar Cavour del Cambio di Torino** la nuova partnership con il **gruppo Domori di Riccardo lily** per la distribuzione in Italia dei prodotti della "jeunesse" Maison. "Tre nomi della mia famiglia - prosegue Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento". Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier.

GREEN AND BLUE

Profumi d'inverno: la nostra top ro per balcone e giardino

DI CANTIERO ZUCCHINI

LEGGI ANCHE

L'Amarone cresce in valore e arriva a 360 milioni: 2018 annata da ricordare

Vino, votata all'unanimità risoluzione contro le etichette sanitarie sulle bottiglie

Furto di Amarone Masi: spariscono casse per un totale di oltre 315mila euro

IL GUSTO

Castelli, balte e grandi ristoranti: le mille strade del gusto di Piemonte e Valle d'Aosta

DI NATTA BRIGANTI

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

DI ROCCO MOUTERNE

Il risotto alle pere e scamorza affumicata

DI GIAMPAOLO VIGILIA

Dietra mediterranea, biodiversità dei cibi a rischio: una mostra a Bologna

DI MONTY LONZOTTI

leggi tutte le notizie di il gusto >

La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nel terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. L'azienda è stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente". Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non millenari prodotti viene da "vini di riserva", una rarità nello champagne, e la riserva perpetua da cui si estraggono le carte a partire dalla vendemmia del 2005. Inoltre il dosage, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del "terroir". "Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut e oltre 10 anni per i millenari". Dopo la decantazione presa per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio.

Riccardo lily e barone de Rothschild, il patto dello Champagne

Philippe Sereys è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne la celebre famiglia Rothschild (in tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. "Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa - ricorda - ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tra i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo della Gran Bretagna all'estero Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevessero solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto".

Due anche le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con Riccardo lily, di cui è stato presidente Leonardo Vallerio Senale, vice presidente di Domori. "Da un lato - spiega Sereys - anche il gruppo di lily è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili".

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo lily

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo lily

Perché puntare sul mercato italiano? "Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Produttore grandi vini e siete disposti a spendere per bere bene". Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa Domori è di arrivare in cinque anni alla 100 mila bottiglie, complessivamente fra le tre gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosé, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovani. "Io sono ottimista", conclude Philippe Serres, "perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un brindisi oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo".

Argomenti

Vini & Spiriti

© Domori

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

L'accordo con **Illy** per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene". Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo. A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild, che nei giorni scorsi ha presentato al Bar Cavour del Cambio di Torino la nuova partnership con il gruppo **Domori** di **Riccardo Illy** per la distribuzione in Italia dei prodotti della giovane Maison. I tre rami della mia famiglia - prosegue Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento. Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier. La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Lavoriamo a stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente. Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non millesimati prodotti viene da vini di riserva, una rarità nello champagne, e la riserva perpetua da cui si attinge fu creata a partire dalla vendemmia del 2005. Inoltre il dosaggio, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del terroir. Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut a oltre 10 anni per i millesimati. Dopo la sboccatura riposa per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio. Philippe Seyres è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne le aziende targate Rothschild dei tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa ricorda ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo dalla Gran Bretagna all'Estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevessero solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto". Due anche le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con **Riccardo Illy**, di cui è stato pronubo Lamberto Vallarino Gancia, vice presidente di **Domori**. "Da un lato spiega Seyres anche il gruppo di **Illy** è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili. Perché puntare sul mercato italiano? Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Producete grandi vini e siete disposti a spendere per bere bene. Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa **Domori** e di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le tre gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosé, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovanili: Io sono ottimista - conclude Philippe Sereys - perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un brindisi oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo.



ILGUSTO

128 - QUOTIDIANI
129 - QUOTIDIANI
130 - QUOTIDIANI
131 - QUOTIDIANI
132 - QUOTIDIANI
133 - QUOTIDIANI

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

di ROCCO MOUTIER



L'accordo con lily per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene"

57 FEBBRAIO 2023 ALLE 08:55

"Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo".

A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild che nei giorni scorsi ha presentato al **Bar Cuvée del Cuvée di Torino** la nuova partnership con il **gruppo Domot di Riccardo Ily** per la distribuzione in Italia dei prodotti della "jeunesse" Maison. "Tre nomi della mia famiglia - prosaie Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento". Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier.

GREEN AND BLUE

Profumi d'inverno: la nostra top to per balcone e giardino
(di ANTONIO ZUCCHINI)

• • • •

LEGGI ANCHE

L'Amarone cresce in valore e arriva a 360 milioni: 2018 annata da ricordare

Vino, votata all'unanimità risoluzione contro le etichette sanitarie sulle bottiglie

Furto di Amarone Masi: spariscono case per un totale di oltre 315mila euro

IL GUSTO

L'

La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nel terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Lavorano a stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente". Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non miliardari prodotti vengano da "viti di riserva", una varietà nello champagne, e la riserva perpetua da cui si estraggono le uve per la vendemmia del 2005. Inoltre il dosage, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del "terroir". "Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut e oltre 10 anni per i millésimati". Dopo la decantazione riposata per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio.

Riccardo Ily e barone de Rothschild, il patto dello Champagne

Philippe Sereys è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne la schiera target Rothschild con tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. "Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa - ricorda - ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo della Gran Bretagna all'estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevessero solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto".

Due amici le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con Riccardo Ily, di cui è stato promesso Umberto Valentino Sereys, vice presidente di Domot. "Da un lato - spiega Sereys - anche il gruppo di Ily è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili".

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo Ily

L'

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo Ily

Paroli puntare sul mercato italiano? "Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Produrre grandi vini e siete disposti a spendere per bere bene". Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa Domori e di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le tre gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosé, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovani. "Io sono ottimista" - conclude Philippe Sereys - perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un brindisi oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo".

Argomenti
Vini & Spum

© Domestica - 2023

ILGUSTO

128 - QUOTIDIANI 129 - QUOTIDIANI 130 - QUOTIDIANI 131 - QUOTIDIANI 132 - QUOTIDIANI 133 - QUOTIDIANI

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

di ROCCO MOUTIER



L'accordo con lily per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene"

57 FEBBRAIO 2023 ALLE 08:03

"Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo".

A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild che nei giorni scorsi ha presentato al Bar Cavour del Cumbio di Torino la nuova partnership con il gruppo Demot di Riccardo Ily per la distribuzione in Italia dei prodotti della "jeune" Maison. "Tre nomi della mia famiglia - prosaie Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento". Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier.

GREEN AND BLUE

Profumi d'inverno: la nostra top to per balcone e giardino

DI ANTONIO ZUCCHINI

• • • •

LEGGI ANCHE

L'Amarone cresce in valore e arriva a 360 milioni: 2018 annata da ricordare

Vino, votata all'unanimità risoluzione contro le etichette sanitarie sulle bottiglie

Furto di Amarone Masi: spariscono case per un totale di oltre 315mila euro

IL GUSTO

L'

La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nel terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Lavorano a stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente". Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non rilasciati prodotti vengano da "vini di riserva", una rarità nello champagne, e la riserva perpetua da cui si estraggono le bottiglie dalla vendemmia del 2005. Inoltre il dosage, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del "terroir". "Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut e oltre 10 anni per i millésimati". Dopo la decantazione riposata per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio.

Riccardo Ily e barone de Rothschild, il patto dello Champagne

Philippe Sereys è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne la stessa famiglia Rothschild con tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. "Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa - ricorda - ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo della Gran Bretagna all'estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevessero solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto".

Due amici le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con Riccardo Ily, di cui è stato promesso Umberto Valente Sereys, vice presidente di Demot. "Da un lato - spiega Sereys - anche il gruppo di Ily è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili".

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo Ily

L'

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo Ily

Perché puntare sul mercato italiano? "Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Produttore grandi vini e sono disposti a spendere per bere bene". Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa Domori e di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosé, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovani. "Io sono ottimista" - conclude Philippe Serpès - perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un brindisi oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo".

Argomenti
Vini & Spum

© Messaggero Veneto

FOTOFOLTA000

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

ILGUSTO

128 - QUOTIDIANI 129 - QUOTIDIANI 130 - QUOTIDIANI 131 - QUOTIDIANI 132 - QUOTIDIANI 133 - QUOTIDIANI

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

di ROCCO MOUTIER



L'accordo con lily per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene"

57 FEBBRAIO 2023 ALLE 08:55

"Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo".

A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild che nei giorni scorsi ha presentato al **Bar Cavour del Cumbio di Torino** la nuova partnership con il **gruppo Domot di Riccardo Ily** per la distribuzione in Italia dei prodotti della "jeunesse" Maison. "Tre nomi della mia famiglia - proseque Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento". Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier.

GREEN AND BLUE

Profumi d'inverno: la nostra top 10 per balcone e giardino

DI ANTONIO ZUCCHINI

• • • • •

LEGGI ANCHE

L'Amarone cresce in valore e arriva a 360 milioni: 2018 annata da ricordare

Vino, votata all'unanimità risoluzione contro le etichette sanitarie sulle bottiglie

Furto di Amarone Masti: spariscono casse per un totale di oltre 315mila euro

IL GUSTO

L'

La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nel terror della Oltre dei Biondi e della Montagne de Reims. L'azienda è stretta contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente". Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non miliardari prodotti viene da "viti di riserva", una varietà nello champagne, è la riserva perpetua da cui si estraggono le uve per la vendemmia del 2005. Inoltre il dosaggio, tra le 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del "terroir". "Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut e oltre 10 anni per i millésimati". Dopo la decantazione riposata per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio.

Riccardo Ily e barone de Rothschild, il patto dello Champagne

Philippe Sereys è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne la schiera target Rothschild con tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. "Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa - ricorda - ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo della Gran Bretagna all'estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevessero solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto".

Due amici le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con Riccardo Ily, di cui è stato promesso Umberto Valentino Senesi, vice presidente di Domot. "Da un lato - spiega Sereys - anche il gruppo di Ily è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili".

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo Ily

L'

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo Ily

Perché puntare sul mercato italiano? "Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Produttore grandi vini e siete disposti a spendere per bere bene". Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa Domori è di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le tre gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosé, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovani. "Io sono ottimista" - conclude Philippe Serpès - perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un birthday oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo".

Argomenti

Vini & Spum

© Domestique

ILGUSTO

128 • QUOTIDIANI L'ESPRESSO DEL GUSTO LA STORIA IL MARCHIO DEL GUSTO RISPONDIAMO AL GUSTO I VIDEO CHE GUSTO

Lo champagne De Rothschild arriva in Italia e punta anche sui giovani

di ROCCO MOUTERIN



L'accordo con lily per il mercato italiano si pone l'obiettivo delle 100mila bottiglie in 5 anni. Il barone Philippe Sereys Rothschild: "Scommettiamo sull'Italia, qui la gente è disposta a spendere per bere bene"

57 FEBBRAIO 2023 ALLE 08:55

"Lo champagne non è solo un vino, ma è un mito, la gente lo compra anche per l'aura che lo avvolge e questo spiega perché il suo successo non tramonta e le richieste continuano ad aumentare in tutto il mondo".

A parlare è il barone Philippe Sereys Rothschild, presidente della Baron Philippe de Rothschild che nei giorni scorsi ha presentato al Bar Cuvée del Cuvée di Torino la nuova partnership con il gruppo Domini di Riccardo lily per la distribuzione in Italia dei prodotti della "jeunesse" Maison. "I tre nomi della mia famiglia - prosaïque Sereys - da secoli producono tra i più importanti vini rossi del mondo, 18 anni fa abbiamo pensato di produrre anche champagne, e non potevamo che pensare a champagne che avessero la stessa qualità dei nostri rossi. Per farlo abbiamo deciso di puntare sullo Chardonnay che è diventato il segno distintivo della nostra Maison e rappresenta oltre il 70 per cento del totale delle nostre uve e in tutti gli assemblaggi che realizziamo non è mai inferiore al 50-60 per cento". Il resto è Pinot Noir e solo in minima parte Pinot Meunier.

GREEN AND BLUE

Profumi d'inverno: la nostra top to per balcone e giardino

DI ANTONIO ZUCCHINI

• • • •

LEGGI ANCHE

L'Amarone cresce in valore e arriva a 360 milioni: 2018 annata da ricordare

Vino, votata all'unanimità risoluzione contro le etichette sanitarie sulle bottiglie

Furto di Amarone Masi: spariscono case per un totale di oltre 315mila euro

IL GUSTO

L'

La famiglia ha acquistato per questo 85 ettari di vigneti nel terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Lavorano a stretto contatto con i viticoltori per garantire la qualità e la tracciabilità dei nostri vini nel rispetto dell'ambiente". Altre carte in mano alla Maison il fatto che oltre il 40 per cento degli champagne non miliardari prodotti vengano da "vini di riserva", una rarità nello champagne, e la riserva perpetua da cui si estraggono fa creare a partire dalla vendemmia del 2005. Inoltre il dosage, tra lo 0 e i 6 grammi per litro, è tra i più bassi e consente di far emergere pienamente le caratteristiche del "terroir". "Ma un altro elemento su cui abbiamo deciso di puntare è il tempo. Abbiamo alle spalle una storia di secoli e anche il nostro champagne può permettersi un periodo di affinamento in bottiglia particolarmente lungo da circa 4 anni per i brut e oltre 10 anni per i millésimati". Dopo la decantazione riposa per almeno altri 6 mesi e talora oltre un anno per raggiungere il suo equilibrio.

Riccardo lily e barone de Rothschild, il patto dello Champagne

Philippe Sereys è a capo dell'azienda che riunisce per la produzione dello champagne la schiera target Rothschild con tre rami della famiglia: la Château Mouton Rothschild, di cui Philippe era già alla guida, la Château Clarke- Groupe Edmond de Rothschild del barone Benjamin e di sua moglie Ariane, e la Château Lafite Rothschild del barone Eric e di sua figlia Saskia. "Quando mi hanno proposto di guidare l'impresa - ricorda - ho accettato a patto che fossero rispettate due condizioni: la prima è che le decisioni fossero prese sempre con il comune accordo di tutti e tre i rami della nostra famiglia e che in tutte le sedi del mondo della Gran Bretagna all'estremo Oriente dove i Rothschild sono presenti con le loro attività, dalle banche agli altri settori, si bevessero solo il nostro champagne. Di questa ogni tanto mi pento perché le richieste sono aumentate di molto".

Due amici le ragioni che hanno spinto Rothschild al matrimonio con Riccardo lily, di cui è stato promesso Umberto Valentino Senale, vice presidente di Domini. "Da un lato - spiega Sereys - anche il gruppo di lily è un'azienda a carattere familiare e le imprese di questo tipo hanno una visione di lungo periodo come quella che abbiamo noi. Inoltre le aziende familiari danno un senso al valore del lavoro ed è quello che per me conta e ci rende simili".

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo lily

L'

Philippe Sereys Rothschild e Riccardo lily

Perché puntare sul mercato italiano? "Perché in Italia si beve bene e si apprezza la qualità di ciò che si beve. Producers grandi vini e sono disposti a spendere per bere bene". Il barone preferisce non dare cifre, ma l'obiettivo della partnership, dicono in casa Domori e di arrivare in cinque anni alle 100 mila bottiglie, complessivamente fra le gamme della Maison: Invitation, con i suoi Brut, la Signature con i Blanc de Blanc e Rosé, e la Collection con le Cuvées Rare Collection Blanc de Blanc 2012 e Rare Collection Rosé 2012. Le probabilità di centrare l'obiettivo sono anche legate alla capacità di conquistare nuove fasce di mercato soprattutto giovani. "Io sono ottimista" conclude Philippe Sereys "perché vedo sempre più giovani che vogliono bere bene e sanno riconoscere la qualità. Inoltre se prima lo champagne era visto come un vino per la festa o solo per un birthday oggi anche i giovani comprendono che può essere un vino che vale la pena di bere per accompagnare un intero pasto o molti momenti della propria vita. E la qualità dei nostri champagne permette di farlo".

Argomenti
Vino & Sporo

© Domori/Contrasto