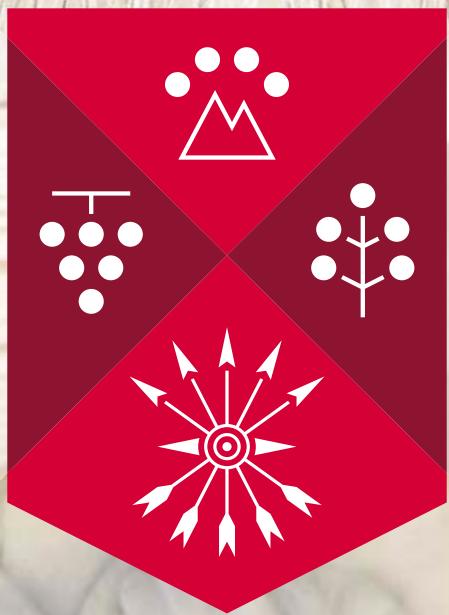


“L’audace a du génie, du pouvoir, de la magie.”

“BOLDNESS HAS GENIUS, POWER AND MAGIC IN IT.”
GOETHE





L'ESPRIT HERITAGE

THE HERITAGE SPIRIT

L'audace.

Si peu de lettres pour tant d'énergie. Edmond de Rothschild en a fait le socle de ses réalisations et l'a transmise en héritage.

C'est ainsi que la famille Rothschild, génération après génération, a révélé le potentiel de vignobles ignorés pour les transformer en crus de grande réputation.

C'est ainsi que Megève, petit village de montagne, est devenu une destination touristique mythique, connue de tous.

C'est ainsi qu'à force de rigueur et de persévérence, la ferme familiale est devenue la seule fromagerie à produire le Brie de Meaux fermier et à le décliner avec audace.

Boldness.

So much energy in so few letters.

Edmond de Rothschild made this the foundation of his life's work, and then his legacy.

This is how, from generation to generation, the Rothschild family has uncovered and released the potential of neglected vineyards, to produce great wines.

This is how a little village in the mountains was transformed into the mythical tourist destination that is Megève.

This is how, through tenacity and perseverance, a family farm became the only cheesemaker bold enough to produce its own farmhouse Brie de Meaux.





Edmond de Rothschild Heritage interprète l'art de vivre. Un art de vivre qui a pour essence le mot vie. Avancer, ensemble, avec détermination, dans la vie.

En respectant les terres, les hommes, leur avenir. En perpétuant un héritage vivant, celui d'une famille en mouvement, qui chaque jour dresse des ponts entre passé, présent et avenir.

Le legs visionnaire d'une dynastie à tous les épiciuriens.

C'est celui d'**Edmond de Rothschild Heritage**.

Edmond de Rothschild Heritage interprets lifestyle, with an emphasis on the word 'life'.

To move forward, together and with determination, in our lives.

To respect the land, its people and their future.

To perpetuate and build on the living legacy of a family forever on the move, day by day bridging the past, present and future.

The visionary legacy of an entire dynasty for the benefit of all who want to live well.

That is Edmond de Rothschild Heritage.





Ariane et Benjamin
de Rothschild

GÉNÉRATION APRÈS GÉNÉRATION LA FAMILLE ROTHSCHILD A FAIT PREUVE D'AUDACE. COMMENT SE TRADUIT-ELLE AUJOURD'HUI ? COMMENT L'ESPRIT HERITAGE SE RÉINVENTE-T-IL ?

THE ROTHSCHILD FAMILY'S BOLDNESS HAS ECHOED DOWN THE GENERATIONS. HOW IS IT EXPRESSED TODAY? HOW IS THE HERITAGE SPIRIT REINVENTING ITSELF?

Ariane de Rothschild: "Being bold means always having confidence in what tomorrow will bring. That is what Benjamin and I take pride in and what our family applies day in, day out to continue to grow the legacy.

From my father-in-law we inherited entrepreneurial courage, refusal to take anything for granted and desire for constant re-invention.

Boldness engages our responsibility to make lifestyle an integral part of the land and the economic, cultural and artistic life that is bound up with it. We are also convinced that it requires us to develop our know-how and expertise, as one of the most valuable assets we can pass on to future generations.

Edmond de Rothschild Heritage, this emblematic brand that now covers all of the group's activities, is the guarantor of this responsibility. It stands for our passion, for our living heritage and for the wealth of actions, emotions and flavours to be explored now and in the future."

Ariane de Rothschild : «L'audace, c'est de toujours avoir confiance dans les perspectives qu'offre demain. C'est ce dont Benjamin et moi sommes fiers et ce que notre famille interprète jour après jour pour le faire grandir. Nous avons hérité de mon beau-père le courage d'entreprendre, de ne jamais rien garder pour acquis et réinventer ce qui a été donné.

Notre audace, c'est notre responsabilité de faire de l'art de vivre une partie intégrante des terroirs, de leur vie économique, culturelle et artistique et d'ériger le Savoir-faire, nous en sommes convaincus, en un des trésors à défendre et à transmettre aux générations suivantes.

Edmond de Rothschild Heritage, cet emblème qui rassemble aujourd'hui toutes les activités du groupe, est pour nous le garant de cette responsabilité. Cette nouvelle marque est un formidable élan, pour un patrimoine qui vit, riche de gestes, d'émotions, de saveurs à explorer, aujourd'hui, et demain.»

Savourer un grand cru, les yeux rivés vers des vignobles généreux...
Retrouver le confort d'un chalet, saison après saison, et le même accueil bienveillant...
Se pâmer devant le caractère d'un Brie de Meaux fermier...
Des émotions nées d'un savoir-faire ancestral, ancré dans un terroir mondial : celui d'**Edmond de Rothschild Heritage**.
En écho à celui de la Banque, Edmond de Rothschild Heritage rassemble ses expertises en un blason. Un blason rouge, vibrant, où chaque activité influence l'autre, en harmonie.
Wines, Hospitality, Nature. Autant d'étapes prometteuses et concrètes qui dévoilent le cœur des activités d'**Edmond de Rothschild Heritage à travers le monde**.
Bienvenue.

INVITATION ÉPICURIENNE

EPICUREAN INVITATION

*Savour a vintage wine, as your eyes survey the bountiful vineyards...
Enjoy the comfort of a chalet season after season and receive the same warm, attentive welcome...
Swoon over the individuality of a farmhouse Brie de Meaux...
Strong emotions drawn from **Edmond de Rothschild Heritage's** traditional family know-how and deep roots in the land.
The Edmond de Rothschild Heritage coat of arms, echoing that of the renowned investment house, reflects all its lifestyle activities in a single symbol. Against a background of vibrant red, each activity influences the others to combine in harmony.
Wines, Hospitality, Nature. So many different ways to truly discover what lies at the heart of **Edmond de Rothschild Heritage around the world**.
You are more than welcome.*

8

page



Wines

LES DOMAINES FRANÇAIS

THE FRENCH ESTATES

LES DOMAINES DU NOUVEAU MONDE

THE NEW WORLD ESTATES

14

page



Hospitality

LE DOMAINES DU MONT D'ARBOIS

DOMAINE DU MONT D'ARBOIS

LES HÔTELS DU MONT D'ARBOIS

THE MONT D'ARBOIS HOTELS

LES RESTAURANTS DU MONT D'ARBOIS

THE MONT D'ARBOIS RESTAURANTS

LE SPA ET LE GOLF

SPA AND GOLF

26

page



Nature

LA COMPAGNIE FERMIÈRE

THE FARMS

LA FAUNE ET LA FLORE

FLORA AND FAUNA



Généreux ou robuste?

SMOOTH OR HEARTY?



Wines

Le terroir est mondial. L'excellence des techniques, la maîtrise du savoir-faire, la transmission de l'expérience bâissent la qualité des cépages et des assemblages Rothschild.

Aujourd'hui, cette expertise est au cœur de deux domaines en France et quatre répartis sur les terres du Nouveau Monde. Des domaines qui produisent des crus à déguster chez soi, sur les tables des restaurants du Mont d'Arbois et partout dans le monde.



The land, or ‘terroir’, is global. Rothschild wines are built on our generation’s strong legacy of technical excellence, know-how and shared experience.

Today, all this expertise lies at the heart of everything we do in our two domaines in France and four in the New World. The result is a range of fine wines to be savoured at home, in the Mont d’Arbois restaurants and around the world.

LES DOMAINES
FRANÇAIS



RÉVÉLER SON NATUREL

Lorsque derrière chaque vigne se découvre une histoire... et un trésor.

*Un trésor imaginé il y a plus de 40 ans par Edmond de Rothschild,
qui a redonné vie à des terroirs méconnus pour créer des vins plébiscités
partout dans le monde, de New York à Tokyo...*

L'IDÉE D'UN ENTREPRENEUR

Imaginer, investir, perpétuer... En découvrant le Château Clarke, Edmond de Rothschild a la conviction qu'un cru d'exception s'y cache. Il bâtit alors les vignes à partir de quelques céps en friche, s'entoure des meilleurs experts pour créer le vin qui deviendra aujourd'hui l'icône de l'appellation Listrac.

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

De la Compagnie Vinicole, le Château Clarke n'est pas le seul à s'être distingué : le millésime 2015 du Château des Laurets a obtenu 93 points la même année par Neal Martin. C'était la première fois qu'il était noté par ce digne successeur de Robert Parker.

UNE DÉMARCHE INDÉPENDANTE

La détermination, l'endurance, la maîtrise, jusqu'à la commercialisation. La famille de Rothschild a choisi de garder l'entièr responsabilité de la distribution de ses crus. Une exception dans le Bordelais, où la Place de Bordeaux concentre la commercialisation des vins.





Date du premier millésime Clarke
Date of the first Clarke vintage

**“Tout terroir
d'appellation d'origine
contrôlée doit vivre
et mérite d'être planté.”**

Edmond de Rothschild

THE FRENCH ESTATES REVEALING THEIR TRUE NATURE

Every vine has its story... and its promise. It was this promise that Edmond de Rothschild saw more than 40 years ago when he breathed new life into some unknown terroirs to create wines that are acclaimed throughout the world, from New York to Tokyo...

AN ENTREPRENEUR'S VISION

Imagine, invest, preserve!

When he stumbled across Château Clarke, Edmond de Rothschild was convinced that it was capable of producing an exceptional wine. Starting with just a few neglected vines, he worked alongside the best experts to produce the wine that has now become of star of the Listrac appellation.

A TASTE FOR EXCELLENCE

Château Clarke is not the only star in our wine stable: in 2015, Neal Martin awarded that year's Château des Laurets 93 points. This was the very first time it had been rated by this worthy successor of Robert Parker.

AN INDEPENDENT APPROACH

Determination, stamina and control of the whole process including sale and distribution. The Rothschild family has always chosen to retain full control over the marketing of its wines, with the exception of Bordeaux wines, which are sold through La Place de Bordeaux.

UNIQUE EXPERIENCE No 1

Wine tasting with a view over Banc d'Arguin National Park
The ocean stretched out before you. A seafood platter and a glass or two of Merle Blanc from Château Clarke.





LES DOMAINES
DU NOUVEAU MONDE



SE LAISSE SURPRENDRE

Pionniers du Nouveau Monde, la famille Rothschild a su en sublimer les fruits, dans des domaines aujourd'hui devenus références vinicoles.

DES DESTINATIONS FERTILES

Montagne de Simonsberg, Afrique du Sud. Vista Flores, au sud de Mendoza, Argentine. Rioja Alta, Espagne. Vallée de Marlborough, Nouvelle-Zélande. Le Nouveau Monde, sa nature, encore sauvage, à défricher. Les grands crus de la Compagnie ont été créés grâce à la singularité des terres et l'expertise des Femmes et des Hommes dont la famille Rothschild a su s'entourer.

UNE ACTIVITÉ BIENVEILLANTE

Tous les vins de la Compagnie Vinicole sont produits dans le respect des terres, du terroir et des hommes. C'est là, l'exigence Rothschild : c'est en sublimant la terre, ses productions, en érigeant la culture raisonnée en standard, en confiant les vignes et leur trésor aux meilleurs qu'on obtient des crus qui laissent une empreinte, la seule qui vaille.

LA SAVEUR DE L'AUDACE

Des terres arides en Argentine ou en Nouvelles Zélandes, des domaines isolés en Afrique du Sud ou Espagne... Et la témérité des idées de la Compagnie, qui a osé créer, par exemple, la bodega argentine Flechas de los Andes, au pied d'un volcan à plus de 1000 mètres d'altitude, pour créer le Gran Malbec, aujourd'hui connu dans le monde entier.

“Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets.”

Salvador Dali



THE NEW WORLD ESTATES
BE AMAZED

As pioneers in the New World, the Rothschild family has been able to harness nature in estates that have become landmarks in the world of wine.

FERTILE FIELDS

Simonsberg Mountain in South Africa, Vista Flores, south of Mendoza, in Argentina, Rioja Alta in Spain and the Marlborough Valley in New Zealand. This is the New World; its nature still wild and untouched.

The fine wines produced by the Company depend on the unique nature of the soil and the expertise of the men and women who have worked so closely alongside the family to create them.

TASTE THE BOLDNESS

From the arid lands of Argentina and New Zealand, to isolated spots in South Africa and Spain, the Company has shown no shortage of daring. What better example than the Flechas de los Andes bodega in Argentina, located at the foot of a volcano and more than 1,000 metres above sea level, but capable of producing a Gran Malbec that is now known and loved around the world.

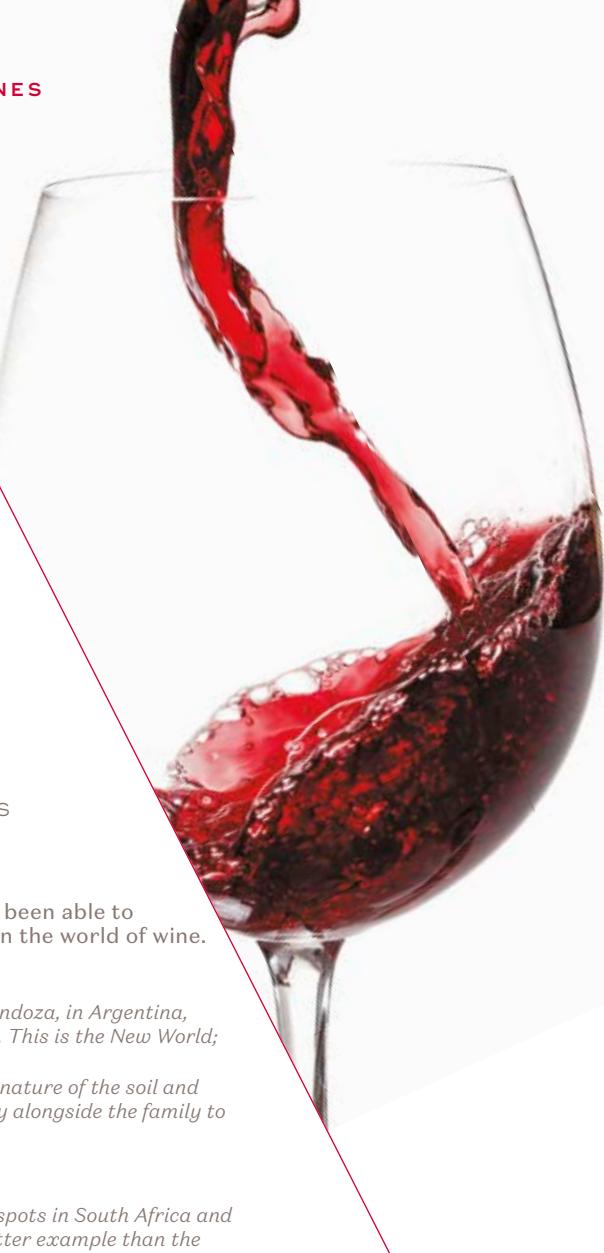
A BUSINESS THAT CARES

All the Company's wines are produced with respect for the soil, the place and the people. That's what the Rothschilds demand because it is only by turning the land and its produce into something magnificent, by setting up sustainable farming as standard, by entrusting our best vines and their treasure to the best people that we can achieve vintages that impress. That, and that alone, is worth the effort.

UNIQUE EXPERIENCE N°2

The power of the wild

Experience the power of the wild and how it is harnessed into fine wines. Escape on a Wine Safari, taking you from the Kalahari desert to the heights of Cape Town's Bantry Bay.



3 500 000
bouteilles

La Compagnie Vinicole produit aujourd'hui plus de 3 500 000 bouteilles par an, contre 400 000 en 1981.

3,500,000 bottles

The Compagnie Vinicole has grown from 400,000 bottles in 1981, and now produces more than 3,500,000 bottles a year.

Hospitality

La précision d'une table dressée, la franchise d'un art de vivre qui s'exprime dès les premiers pas dans le domaine...

Ce savoir-être vibre et se transmet depuis un siècle au Domaine du Mont d'Arbois, où vivent en harmonie la délicatesse d'un service étoilé et la force des paysages de montagne.



With all the attention to detail of a finely laid table, here is a lifestyle that can be felt as soon as you step through the door ...

At Domaine de Mont d'Arbois, this appreciation of the finer details has been passed down for more than a century, ensuring that discreet award-winning service fits harmoniously with the powerful mountain landscape outside.



Discret ou étoilé?

DISCREET OR AWARD-WINNING?

LE DOMAINE DU MONT D'ARBOIS



PRENDRE DE LA HAUTEUR

Transformer le rêve. Avoir l'ambition de créer une destination qui deviendra mythique en France... C'est à Megève que Noémie de Rothschild a bâti au Mont d'Arbois plus qu'un lieu, mais une harmonie, celle de la nature et de l'art de vivre.

LA FORCE DE L'HISTOIRE

Les années 20. Le tumulte de l'après-guerre et la recherche d'une belle échappée, au calme. La Baronne Noémie découvre le petit village de Megève, alors connu pour ses lainages, caché au cœur des Alpes, face au Mont Blanc. Au Mont d'Arbois, elle trouve la beauté et le sentiment qu'elle y créera des instants de villégiature uniques.

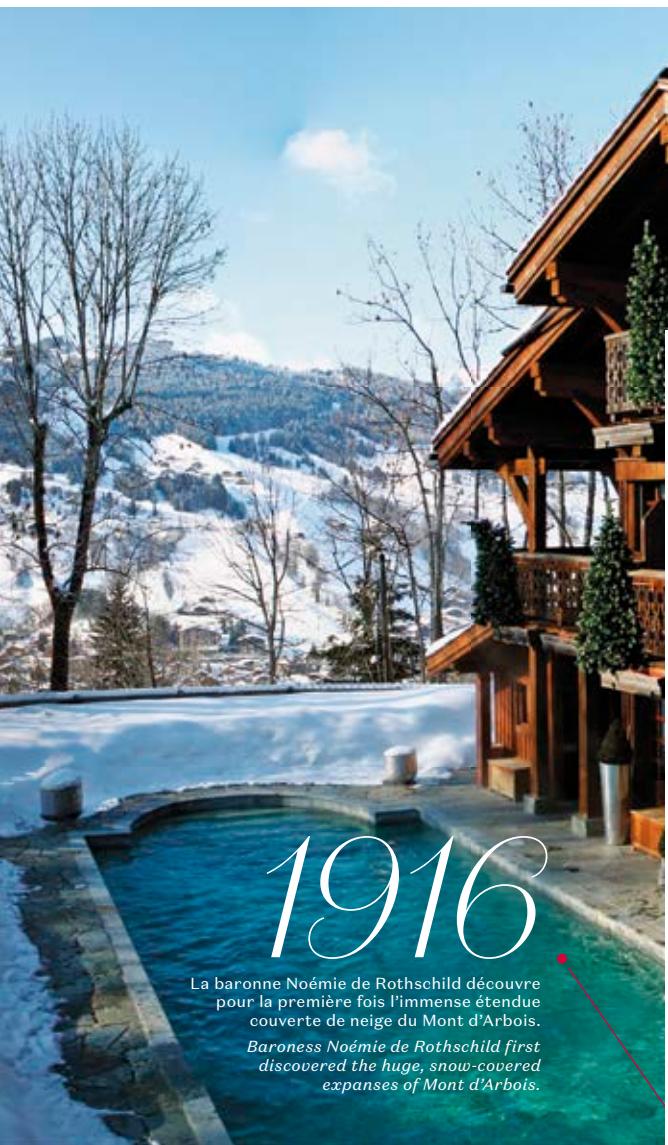
LA VILLÉGIATURE D'HIVER

À Megève, elle imagine un sport d'hiver intime, dans un cadre où le luxe ne va pas à l'encontre de la nature et de la simplicité, au contraire : il a été pensé pour les magnifier, dans un domaine de 450 hectares. Cet héritage, on le retrouve aujourd'hui encore, où chaque chambre met à disposition de ses hôtes tout le nécessaire pour s'en aller skier sereinement... entre autres surprises proposées dès leur arrivée.

LE FORMIDABLE RESORT

Aujourd'hui, le Domaine du Mont d'Arbois est un resort bienveillant, où skier sur une majestueuse montagne, savourer un plat orchestré par un Chef doublement étoilé, s'échapper dans un spa raffiné et s'évader en haut du Mont Blanc est possible. Le tout avec le même ton, la même justesse : celui de l'art de vivre à la française et l'art de recevoir si précieux aux yeux de la famille Rothschild.





1916

La baronne Noémie de Rothschild découvre pour la première fois l'immense étendue couverte de neige du Mont d'Arbois.

Baroness Noémie de Rothschild first discovered the huge, snow-covered expanses of Mont d'Arbois.

UNE NOUVEAUTÉ ÉTOILÉE

L'audace s'interprète aussi dans la nouveauté. Et c'est l'esprit du nouvel hôtel du resort, qui ouvrira ses portes à la saison d'hiver prochaine, en décembre 2017. Révolutionnaire à Megève, le nouvel écrin va marier l'architecture montagnarde aux collections d'œuvres d'art et de pièces design appartenant à la famille Rothschild. Innovations technologiques et savoir-faire ancestral. Voilà la belle vision du futur qui se dessine aujourd'hui à Megève.



DOMAIN DU MONT D'ARBOIS

TAKE TO THE MOUNTAINS

Turning dreams into reality. The ambition to create a new mythical destination in France. At Mont d'Arbois in Megève, Noémie de Rothschild created something that is more than just a place; it is the harmonious marriage of nature and lifestyle.

THE MAKING OF HISTORY

Picture the scene. It is the 1920s and Europe is in turmoil in the aftermath of war. Seeking escape and a haven of tranquillity, Baroness Noémie discovered the tiny village of Megève, known at the time only for its woollen cloth. Here, on Mont d'Arbois, hidden away in the heart of the Alps, looking out on Mont Blanc, she finds the beauty she is looking for, and knows that she will be able to create a unique holiday experience.

THE WINTER HOLIDAY EXPERIENCE

She pictured Megève as a cosy winter sports resort, where luxury was not at odds with nature and simplicity. On the contrary, the 450-hectares (1,100-acre) resort was designed to magnify these features. Her legacy continues to this day, each room providing its guests with everything they need to head off for a day of stress-free skiing, along with the many other delightful surprises that await them.

AN OUTSTANDING RESORT

Today, the Domaine du Mont d'Arbois is a friendly resort where you can ski down majestic mountainsides, enjoy meals created by a 2-Michelin-star chef, pamper yourself in an upmarket spa or escape to the heights of the Mont Blanc range. The same approach and the same fine touches are applied to everything: the French lifestyle and the art of hospitality. These are what the Rothschild family holds dear.

THE NEW STAR OF MEGÈVE

Boldness can also be seen in new things. Like the resort's new hotel, which will open its doors for the first time in December 2017. Unique in Megève, the new setting will marry traditional architecture with art and objects from the Rothschild family collection. Technological innovation combined with centuries-old know-how; a bright vision of the future now taking shape in Megève.

UNIQUE EXPERIENCE № 3

Soar over the Domaine du Mont d'Arbois in a hot-air balloon. Once aloft, soaring over Mont Blanc and watching Domaine du Mont d'Arbois shrink below you, enjoy a glass of Barons de Rothschild Champagne or the tasty treats prepared by the chef of our restaurant 'Le 1920'... Breathtaking magic.



LES HÔTELS
DU MONT D'ARBOIS

FAIRE UNE HALTE

*L'art de vivre est concret lorsqu'il construit le bonheur de ses convives.
Un savoir-recevoir qui se transmet depuis des générations au Mont d'Arbois.*

LE SENS DU SERVICE

Dans chacun des hôtels du Mont d'Arbois — le luxe du Chalet du Mont d'Arbois 5* Relais & Châteaux et de ses dépendances Alice ou Noémie, le charme délicat de la Ferme du Golf 3*— il est une seule philosophie : recevoir les hôtes comme s'ils faisaient partie de la famille. Conseiller un pique-nique printanier ou un Spa réconfortant sous la neige... Hiver comme été, seules les couleurs de la montagne changent, l'attention portée à chacun : jamais.

L'INOUÏ, DANS CHAQUE SÉJOUR

L'émotion, la mémoire, l'authenticité des lieux, on les retrouve dans les étoffes, les objets de collection, les antiquités, les tableaux anciens, les tapis persans, les souvenirs rassemblés par la famille du Baron Benjamin de Rothschild au fil du temps. À mille lieues de la standardisation, puisque chaque chambre au Chalet du Mont d'Arbois est différente. Comme dans la maison d'un précieux ami.

UNE SAISON ÉTERNELLE

Les plaisirs de l'hiver, oui, mais pas seulement... Les chambres s'ouvrent sur des terrasses et offrent des vues imprenables sur un paysage protéiforme. Les vallées, la montagne, avec leurs horizons verts, ocre ou or changent à chaque saison. On prend le temps de se balader, de pique-niquer ou de se rafraîchir, dans une piscine si haut perchée. Pour des séjours qui ne se ressemblent jamais. Hiver, comme été.

“Chaque chose a une signification, chaque détail a un sens.”

Ariane de Rothschild





THE MONT D'ARBOIS HOTELS

TAKE A BREAK

Lifestyle only means anything if it contributes to the well-being of our guests. At Mont d'Arbois, our dedication to hospitality has been passed down for generations.

AT YOUR SERVICE

In each of the Mont d'Arbois hotels – whether in the luxurious, 5-star Chalet du Mont d'Arbois ("Relais & Châteaux") and its annexes, Alice and Noémie, or in the refined charm of the 3-star Ferme du Golf - the philosophy is the same: guests are considered as part of the family. Whether it's giving tips on the ideal location for a spring picnic, or arranging an indulgent spa visit on a snowy day, the colours of the mountain may change, but our attentiveness to our guests never does.

THE UNEXPECTED, TIME AND AGAIN

Emotions, memories, and a sense of place are all to be found in the fabrics, collector's items, antiques, paintings, Persian carpets and other mementoes collected by Baron Benjamin de Rothschild's family over the years.

The antithesis of the impersonal, each room at Chalet du Mont d'Arbois is special and different, making it more like staying in the home of a much loved friend than in a hotel.

A HOLIDAY FOR ALL SEASONS

Of course this is a place that comes alive in winter, but there is far more to it than that...

The rooms open out onto terraces offering breath-taking views of an ever-changing landscape. The valleys and mountains with their mantle of green, ochre and gold changing as the seasons drift by. Time for a stroll, for a picnic or for a dip in the pool perched on high. Summer or winter, each visit is unique.

UNIQUE EXPERIENCE N°4**A night under the stars**

The Idéal 1850 Suite is hidden away, 1,850 metres (6,000 ft) above sea level. When you spend a night there, it feels as if you can reach out and touch the stars.





LES RESTAURANTS
DU MONT D'ARBOIS



SAVOURER CHAQUE INSTANT

Goûter à des siècles de savoir-faire et à la saveur d'aujourd'hui. C'est savoir apprécier le dressage méticuleux d'une assiette comme un vin parfaitement accordé à son plat... C'est être reçu dans l'un des 5 restaurants du Domaine du Mont d'Arbois.

LE CARACTÈRE D'UNE PHILOSOPHIE

Dans les restaurants du Mont d'Arbois, c'est la philosophie d'Edmond de Rothschild Heritage qui s'exprime : le vin, la terre, l'art de vivre, le service, l'excellence gastronomique. Les produits sont nobles. À la carte, produits de saison, agneau patiemment élevé, gibier ou veau de lait de la ferme familiale et recettes du pays.

5 ÉTAPES DE GOURMANDISE

Le 1920 et ses 2 étoiles au Guide Michelin ; la Taverne, sa cuisine de bistro créative et gourmande ; au pied des pistes, l'Auberge de la Cote 2000 avec des recettes savoyardes et sa rôtisserie ; le Club du Mont d'Arbois, une halte rapide et gourmande ; L'Idéal 1850, le restaurant d'altitude et sa magnifique terrasse offrant l'une des plus belles vues sur le Mont Blanc.

LES ÉTOILES D'UN CHEF

Au piano du restaurant Le 1920, le jeune Chef étoilé, Julien Gatillon. Apprenti, il a commencé sa carrière à 16 ans au Mont d'Arbois pour y revenir 10 ans plus tard après avoir collaboré avec les plus grands, comme Philippe Rochat, Benoit Violier ou Yannick Alléno... Il incarne la confiance de la famille et sa fidélité aux jeunes talents. En salle, Olivier Alglave, finaliste des Meilleurs Ouvriers de France Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la table en 2015, sublime le travail de la cuisine, avec un service dans la plus pure tradition française.

280 kg

de foie gras dégustés pendant les fêtes de fin d'année
of foie gras savoured during the festive season

125 kg

de chocolat savourés chaque année par les gourmands petits et grands
of chocolates enjoyed each year by little gourmets - and older ones too!



THE MONT D'ARBOIS RESTAURANTS SAVOUR EACH MOMENT

Tastes that combine centuries of know-how with the flavours of today. The pleasure of a dish presented with an eye to every detail, accompanied by a wine that perfectly complements it... This is what guests can expect at all of Domaine du Mont d'Arbois' five restaurants.

THE VERY ESSENCE OF OUR PHILOSOPHY

In the five Mont d'Arbois restaurants, you can experience the Edmond de Rothschild Heritage philosophy in practice: wine, land, lifestyle, service, and, of course, truly outstanding food.

Only the best produce is used. On the menu, you will find local recipes using seasonal ingredients such as carefully raised lamb, local game and veal from the family farm.

FIVE GOURMET DESTINATIONS

Le 1920, with its 2 Michelin stars; La Taverne, with its creative gourmet bistro cuisine; at the foot of the ski slopes, L'Auberge de la Côte 2000 with its Savoy specialities and grill; Le Club du Mont d'Arbois, a quick gourmet break; Idéal 1850, the mountain restaurant with its magnificent sun deck providing one of the best views of Mont Blanc.

A CHEF'S STARS

Julien Catillon, the young 2-Michelin-star chef, leads the way in the kitchen of 'Le 1920'. He began his career at 16, as an apprentice at Mont d'Arbois, and then returned some 10 years later having worked with some of the industry's best-known names, such as Philippe Rochat, Benoit Violier and Yannick Alléno... He epitomises the family's trust in, and loyalty to, young talent. In the dining room, Olivier Alglave, a finalist in the Meilleurs Ouvriers de France Maître d'Hôtel, turns the masterpieces of the kitchen into something truly exceptional, with service in the purest French tradition.

UNIQUE EXPERIENCE N°5

Chic rambling

Head off to explore the trails on foot in summer, or on skis in winter, and spoil yourself with an elegant 2-Michelin-star lunch, prepared by Julien Catillon, while enjoying the views over Mont Blanc.

“Si vous n’êtes pas capable d’un peu de sorcellerie, ce n’est pas la peine de vous mêler de cuisine.”

Colette

LE SPA &
LE GOLF



LÂCHER PRISE

Prendre soin de soi, la tête dans les nuages. L'altitude, l'air frais, la pureté environnante... Autant d'invitations à se détendre comme à se dépasser, à profiter du temps que l'on s'est offert. Comme le plus précieux des présents.

L'INCOMPARABLE DÉTENTE

Ce que l'on vit ici est inestimable. C'est une expérience qui ne s'achète pas. C'est la rencontre entre ce que la nature fait de plus précieux et l'art de faire. Il s'agit de se détendre. De suspendre le temps et de surprendre un green. Une pérégrination ambitieuse où le but ne serait que l'apaisement, la balade des sens.

UN GREEN D'ALLURE

Un golf en pleine montagne, dont le parcours 18 trous a été tracé par Henry Cotton's, champion de golf britannique, en 1964. 50 hectares à une altitude moyenne de 1320 mètres entretenus comme un jardin à la française. Un respect que la nature lui rend bien, en offrant au golf une vue exceptionnelle allant du Mont Joly à la chaîne des Aravis. La pente douce du dénivelé régulier de ce par 72 permet au joueur de savourer un swing énergique tout en étant entouré par un panorama unique.

LA DÉLICATESSE MONTAGNARDE

La sérénité se puise aussi au cœur d'un paysage sauvage, au sommet de Megève, le spa du Mont d'Arbois. Une eau protégée, à 28°C, dans une piscine intérieure et extérieure où tout s'évanouit, où l'on peut regarder et sentir la neige tomber sur sa peau. Où les mains perpétuent les traditions du soin du corps, comme celui de l'esprit.

1
spa
de 300 mètres carrés,
3 cabines de soin, un hammam,
un sauna, un jacuzzi et
une salle de fitness...
Autant de chiffres et autant
d'invitations au bien-être.
300 square metres (3,300 square feet), 3 treatment rooms, a Turkish bath, a sauna, a jacuzzi and a fitness room... Numbers that add up to so many different well-being options.



18 trous

et un parcours de golf au panorama époustouflant.
An 18-hole course with a breath-taking view...

SPA AND GOLF **UNWIND**

Pamper yourself, head in the clouds. The altitude, the fresh air, the purity of the surroundings... There are so many different ways to treat yourself, push yourself, make the most of your time. These are your most precious moments.

PRICELESS RELAXATION

What you experience here is priceless; something that money can't buy. This is where lifestyle meets the most precious things that nature has to offer us. It means relaxing and letting time stand still. Watching as your drive reaches the green. An ambitious journey for all the senses, whose only destination is complete tranquillity.

A COURSE WITH SOMETHING FOR EVERYONE

An 18-hole golf course in the heart of the mountains, designed in 1964 by the famous British golfer, Henry Cotton. 50 hectares at an average altitude of 1,320 metres (120 acres at 4,400 ft), maintained like a French garden. It's a mixture that fits well with nature, offering golf enthusiasts an unparalleled panorama from Mont Joly to the Aravis. The gentle up-and-down slopes of the par-72 course allow the golfer to enjoy an energetic outing in a unique, wild landscape.

MOUNTAIN GENTLENESS

There is peace to be found in this wild countryside: at the summit of Megève you will find the Mont d'Arbois spa. The water is kept at a constant 28°C in an indoor-outdoor infinity pool where you can watch and feel the snow falling on your skin. Where the traditions of caring for body and soul combine in our hands.

UNIQUE EXPERIENCE No 6

A perfect putt

Pit your wits against the professionals... the Domaine du Mont d'Arbois Pro-Am is a chance to play on a mountain course with the very best.



EXPÉRIENCE SINGULIÈRE N°6

Un putt parfait

Se confronter aux professionnels le temps d'une compétition...
Et participer au Pro-Am au Domaine du Mont d'Arbois, pour swinguer sur un parcours de montagne avec les meilleurs.



*Réelle
ou
unique ?*

REAL OR UNIQUE?



Nature

*La nature a cela d'inestimable qu'elle est libre.
Riche de perspectives, aussi douces qu'une cuillerée de miel ou colorées qu'une botte de foin. Des trésors qui, sous l'impulsion de la famille Rothschild, se développent et se transmettent... Pour le plaisir, et le savoir-faire, aussi.*

×

*Nature offers a priceless freedom.
It is a treasure trove of unexpected delights,
from the sweetness of a stolen spoonful of
honey to the colours of a bale of hay.
These are the treasures that the Rothschild
family wants to share. Treasures to be
enjoyed, and understood.*

L A C O M P A G N I E
F E R M I È R E



GOÛTER À L'EXCEPTION

Sur les terres familiales de Seine-et-Marne, acquises à la fin du XVIII^e siècle, le Baron Edmond de Rothschild développe dans les années 1990 sa propre production fermière, déterminé à préserver l'excellence laitière française alors menacée par des standardisations industrielles.

LA VISION D'UN HOMME

Sur les 1600 hectares du domaine, Edmond de Rothschild entreprend la construction d'un domaine qui réunit le savoir-faire laitier des maîtres-fromagers renommés. Il sélectionne les plus nobles vaches en plein cœur du Domaine des Trente Arpents et sauve la tradition briarde de la disparition. Une détermination et une vision aujourd'hui sacrée par la plus belle des récompenses : la propriété produit les seuls Bries de Meaux et Bries de Melun fermiers, une distinction rare et précieuse.



L'ART EN PARTAGE

Cette précision qu'on appelle «savoir-faire». Dans la récolte du maïs comme dans le regard porté sur un fromage en maturation. Une expertise qui s'apprend et s'interprète, tous les jours. Si les maîtres-fromagers la détiennent, ils la transmettent, dans un objectif : rendre les trésors du terroir éternels.

UN DOMAINE VERTUEUX

La ferme des Trente Arpents a été pensée pour être auto-suffisante. Les vaches laitières sont nourries par de grandes cultures de fourrages, le lait est transformé en fromages ou en beurre de baratte... que l'on trouve aussi à la carte du restaurant étoilé Le 1920, au cœur du Domaine du Mont d'Arbois. Dans ce cercle vertueux, il y a aussi l'économie locale. La ferme est engagée dans la transmission du savoir. C'est ce qu'Edmond de Rothschild appelait le compagnonnage moderne. L'assurance d'un savoir-faire préservé. Pour toujours.



“Ne trouvant pas de Brie de Meaux à son goût, Edmond de Rothschild décida de produire son propre Brie fermier !”



THE FARMS A TASTE FOR THE EXCEPTIONAL

On land in Seine-et-Marne bought by the family at the end of the 18th century, Baron Edmond de Rothschild began to develop his own farming operation in the 1990s. He was determined to protect the excellence of French cheese-making, which had come under threat from industrial standardisation.

ONE MAN'S VISION

On this 1600-hectare (4,000-acre) estate, Edmond de Rothschild set out to bring together the expertise of the best master cheesemakers.

He assembled a herd of pedigree cows in the heart of the Domaine des Trente Arpents and saved traditional Brie-making methods from extinction.

Today, his firmness of purpose and vision have been rewarded in the most appropriate way: the estate has the unique distinction of being the only registered producer of farmhouse Brie de Meaux and Brie de Melun.

SHARING THE ART

This is what we call ‘know-how’. You can see it in the maize harvest or in the care given to maturing a cheese. Every day, we add to our expertise and put it into practice. The master cheesemakers have this know-how and pass it on, with one aim in mind: to ensure that the treasures of the land survive forever.

A VIRTUOUS DOMAINE

The Ferme des Trente Arpents has been designed to be self-sufficient.

Large acreages of fodder are grown to feed the dairy cows, whose milk is converted into cheese and butter... and you can find these on the menu of Le 1920, our 2-Michelin-star restaurant in the heart of the Domaine du Mont d'Arbois. The local economy is also part of this virtuous circle. The Ferme is committed to passing on its knowledge – like a modern guild, as Edmond de Rothschild often described it – to ensure that the know-how is being preserved, forever.

UNIQUE EXPERIENCE N°7

The delicacy of black Périgord truffle and the rustic nature of Brie de Meaux. The marriage of these two regal ingredients produces Truffled Brie. This has become the Ferme's iconic product, and it can be enjoyed at 'Le 1920', the 2 Michelin-star restaurant in the Domaine du Mont d'Arbois.

25
litres

*de lait pour la fabrication d'un Brie de Meaux de 2,5 kilos.
of milk to make one 2.5 kilo Brie de Meaux cheese.*



LA FAUNE ET LA FLORE

OUVRIR LES YEUX

Chaque projet de la famille Rothschild est guidé par le beau, l'excellence et le respect de l'environnement. L'amour de la nature s'exprime aussi bien dans l'entretien des jardins, la création de nouvelles espèces que dans la préservation de la faune sauvage ou la gestion des domaines de chasse.

LES PÉPINIÈRES DE L'AMBRE

Créer un espace dédié à l'épanouissement des espaces verts et des domaines d'exception. C'était le but de la construction des pépinières de l'Ambre... Situées dans la vallée du Rhône, au sud de Lyon, elles sont dédiées à la perpétuation des espèces rares et des domaines d'exception.

Le choix du terrain même de la pépinière a été le fruit d'une grande recherche. Il a fallu trouver une nature de terre si riche et spéciale qu'elle permette la transplantation et la croissance d'espèces fragiles.

LA DYNASTIE DES ABEILLES

Elles sont devenues les reines du Domaine des Trente Arpents... En 2014, la Compagnie fermière a installé ses premières ruches pour favoriser la pollinisation naturelle des différentes cultures agricoles.

Le miel est recueilli deux fois par an, et offre des notes florales ou boisées variant chaque année selon la nature des cultures

environnantes. Fidèles à l'audace qui caractérise la famille Rothschild, des ruches ont été installées sur chaque site symbolique. En France, au coeur de Paris ou dans le Bordelais, ainsi qu'à l'étranger en Suisse, au Cameroun et en Israël.

L'ÂME DES BOIS ET DE LA FORêt

Mouflons, sangliers, chevreuils, daims, bisons, cerfs... La protection de la nature s'exprime bien sûr dans la gestion de la flore. Mais aussi de la faune, qu'il faut protéger, développer, sur les terres de Mandegrès, au parc de Dieulamant, tout autour de la propriété des Trente Arpents. C'est là le savoir du garde-chasse, qui connaît chacun des animaux de sa forêt. Lui seul peut autoriser la chasse, ou si nécessaire, l'intégration de nouvelles espèces dans la forêt.

“Personne n'a le monopole de la défense et de la protection de la nature !”

Benjamin de Rothschild



10
années

le temps de développer la rose
rouge qui porte le nom de la
première fille d'Ariane et Benjamin
de Rothschild : Noémie...

10 years
that's how long it took to develop
the red rose that bears the name
of Noémie, the oldest daughter
of Ariane and Benjamin de
Rothschild.



FLORA AND FAUNA

OPEN YOUR EYES

Beauty, the quest for excellence and respect for the environment are the guiding principles of every project the Rothschild family undertakes. You can see their love of nature in the way the gardens are lovingly tended, the way new varieties are created, the way wildlife is preserved and the way the hunting estates are managed.

THE PÉPINIÈRES DE L'AMBRE NURSERIES

Creating a place dedicated to making the most of green spaces and exceptional sites. This was the thinking behind the creation of the Pépinières de l'Ambre nurseries. Located in the Rhône valley south of Lyons, the nurseries are dedicated to protecting rare species and exceptional sites. The choice of the land itself was only made following thorough research. We needed to find ground that was so rich and so special that it would allow fragile species to be transplanted and to thrive.

THE BEE DYNASTY

Bees have become the monarchs of the Domaine des Trente Arpents... In 2014, the Compagnie Fermière installed its first beehives to encourage natural pollination throughout the various farmlands. The honey is collected twice a year, and has floral or woody notes, differing from year to year, depending on the plants around them. With the Rothschild family's characteristic boldness, beehives have been installed at each symbolic site: in France, in the heart of Paris and in the Bordeaux region; abroad, in Switzerland, Cameroon and Israel.

THE SOUL OF WOODLAND AND FOREST

Mountain sheep, wild boar, roe deer, fallow deer, red deer, even bison... you can see nature conservancy at work in the way both flora and fauna are managed. In the Mandegrès wood, in the Dieulamant park, all around the Trente Arpents, the wildlife has to be managed, protected and encouraged. That is down to the gamekeeper's knowledge. He knows each of the animals in his forest. He, and he alone, can authorise a hunt or, if necessary, say whether new species should be introduced into the forest.

UNIQUE EXPERIENCE № 8**A protected enchanted forest**

Listen to the birdsong. Shiver at the rutting call of the stag. Breathe in the scents of the woodlands as the dew settles. Enjoy a picnic in the heart of the Armainvilliers forest, a protected area where flora and fauna live side by side.



*Des contre-forts de l'Afrique du Sud aux pâturages
de la Brie en passant par les vallées alpines,
Edmond de Rothschild Heritage conjugue audace
et art de vivre à la française partout dans le monde.*



*From the Simonsberg foothills in South Africa, via alpine
valleys, to the pastures of the Brie region in France, Edmond
de Rothschild Heritage combines boldness with French
lifestyle around the world.*

Ruches
Césarée, ISRAËL



EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE À TRAVERS LE MONDE

EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE AROUND THE WORLD



Flechas de los Andes
Vista Flores, ARGENTINE

Réserve naturelle
MOZAMBIQUE



Rupert & Rothschild Vignerons
Fredericksburg, AFRIQUE DU SUD



Huile d'olive
AFRIQUE DU SUD

Compagnie Fermière
Favières, FRANCE



Champagne Barons de Rothschild
Reims, FRANCE



Armurerie Ernest Mayor
Genève, SUISSE



Domaine du Mont d'Arbois
FRANCE



Pépinières de l'Ambre
Sonnay, FRANCE



Château Clarke
FRANCE



Château des Laurets
FRANCE



Macán
Rioja Alta, ESPAGNE



Rimapere
Marlborough, NOUVELLE-ZÉLANDE





www.edr-heritage.com

CONTACTS

Edmond de Rothschild Heritage
47, rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris

Responsable de la Communication Edmond de Rothschild Heritage /
Edmond de Rothschild Heritage Communication Manager:

Gaëlle Thieblemont
g.thieblemont@edr-heritage.com - (+33) (0)1 40 17 23 92

Conception et rédaction / *Design and text:*
Lonsdale

Crédits / Credits photos: p. 3 EDR Com, p. 8, 14, 24 stocksy, p. 11 Studio Twin J.J. Humphrey, p. 17, 23, 29 Philippe Schaff,
p. 19 P. Lebeau, p. 21 M. Cellard, Ph. Jeannette

Tous droits réservés. La reproduction, même partielle, de tout article ou image publié dans cette brochure est interdite.
All rights reserved. The reproduction, in full or in part, of any article or picture published in this brochure is prohibited.