COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO ABRIL
CHAMPAGNES

RESTAURANTE KASKAZURI

Donostia, 25 abril 2019

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO
TASTING CLUB

El día 25 de abril se celebró la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de abril.

En esta ocasión correspondió a una Degustación y Cata de cuatro Champagnes franceses, presentados por nuestro Director técnico Michel Saunier.

La reunión se celebró en el Restaurante Kaskazuri de Donostia.

Antes del comienzo, que estaba previsto para las 20:30 horas, los socios cofrades que madrugamos para preparar mesas, menús, fichas de cata etc., nos encontramos con Fito Raba, socio cofrade del Tanino *sommelier o wine steward*, y jefe de barra de la cafetería del Hotel María Cristina, que acudió portando unas copas y diferentes utensilios, (Vaso mezclador o mixer, Jigger o Medidor para cócteles, Bar Sppon o cucharilla de bar, Muddler o mano de mortero para cócteles, Exprimidor, Cubitera o hielera y pinzas de hielo scoop), y junto a Antton Otaegui, chef del Kskazuri, estaban en el mostrador del restaurante preparándonos un cóctel a base de una mezcla de diferentes bebidas que hizo las delicias de los que madrugamos antes de la hora prevista…. buen comienzo.

El presidente de la Cofradía del Vino El Tanino, José María Benavente, abre esta Reunión de Ciclo de Champagnes, saludando a los asistentes, socios cofrades, familiares e invitados, comentando que es la segunda vez, desde la fundación de la Cofradía el Tanino, hace ahora 12 años, que se realiza una Reunión de Grandes Champages, ya que hace unos 5 ó 6 años, tuvimos una degustación y cata de champagnes Veuve de Clicquot, empezando por añadas jóvenes, hasta añadas Gran Reserva de Veuve de Clicquot y Dom Perignon, (bodega filial a Veuve de Clicquot).

Aquella fue una degustación presentada por el enólogo y sommelier de Veuve de Clicquot, catalán de nacimiento, pero afincado y trabajando muchos años en Francia. La reunión se celebró en el Restaurante Lanziego de Donostia.

Pasa la palabra al secretario para que de lectura a los asistentes.

El secretario Jesús Rodríguez, expone los asistentes a la Reunión:

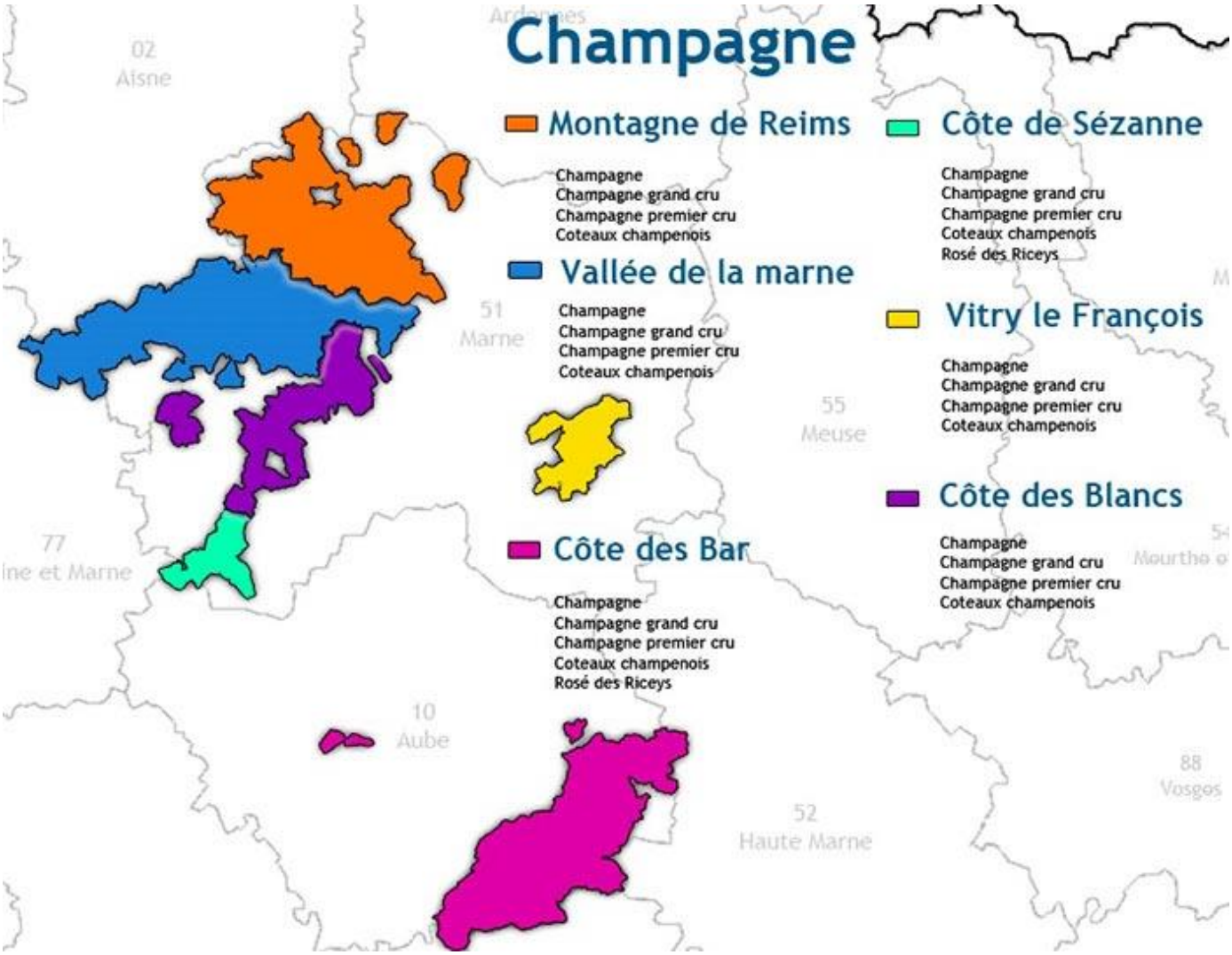
José María Bebavente, Sebas Olaizola, Michel Saunier, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Joseba Landa, Angel María Rodríguez, José Luis Perez, Virginia Albillos, Martín Arregui, Manu Carrasquedo, Adolfo Raba, Angel Varona, Beatriz Alvarez, Bernardo Lalanne, Esther Manso, Rosa Benito, Ana Errazquin, Raquel Rodríguez y Fernando Gago.

Michel Saunier saluda a los asistentes, entrega las Fichas de Cata en las mesas y comenta que la Reunión de Champagnes viene a ocupar un Sitio importante entre las Reuniones de Ciclo, Reuniones Técnicas y Reuniones con bodegas de vino.

Esta Reunión con Champagnes, habréis visto por el Portfolio que habéis recibido, y que os ha enviado el secretario, la Zona de Champagne de Francia, ampliamente expuesta en el Reportaje.

Podéis recrearos en la zona de Champagne de Reims, en el noreste de Francia, a unos 129 km al este de París

Añadiremos una explicación exhaustiva sobre el Champagne que vendrá reflejada en el actual Reportaje.



El **champán** o **champaña** (en francés, ***champagne***) es un tipo de vino espumoso elaborado conforme al *método champenoise* en la región de Champaña, en el noreste de Francia. Está protegido por una "denominación de origen controlada". El champán es un vino blanco o rosado espumoso elaborado con una mezcla (*coupage* o ensamblaje) entre las uvas chardonnay, pinot meunier, pinot noir, pinot gris, arbanne y petit meslier.

Aunque la denominación de champán es exclusiva de la región de Champaña protegida por "denominación de origen controlada", popularmente se utiliza el término *champán* para denominar a los vinos espumosos elaborados en muchas regiones del mundo, entre ellos el cava.

Se recomienda beber el champán a una temperatura entre 5 y 7 grados, en copa de vino o copa alta en forma de tulipa, se desaconseja la copa plana tipo *pompadour*.

El nombre viene de la región de Champaña, en el noroeste de Francia, aunque ya era conocido por los romanos con el nombre de *vinum titillum*. En el siglo XV era conocido por este nombre en París, aunque no en su región de origen donde el término *champagne* designaba a las tierras baldías.

Durante el siglo XVII se populariza en las cortes inglesa y francesa gracias al impulso de algunas familias de esta región. Hacia 1660 se comienza a embotellar poco antes de terminar la primera fermentación, a fin de conservar mejor sus aromas, pero a consecuencia de ello aparecen las burbujas, sobre todo en los vinos pálidos, de baja graduación y embotellados en el equinoccio de primavera. Esta efervescencia fue, en un principio, una fuente de preocupaciones para los productores que lo denominaron *vino del diablo* y *salta-tapones*, ya que las botellas estallaban y los tapones saltaban. Gracias a la popularidad que tenía en Inglaterra no se abandonó su producción y se buscaron soluciones para controlar su fuerza en la botella.

En 1670 el monje Dom Pérignon, de la abadía benedictina de Hautvillers, introdujo una serie de cambios, tales como la selección de la uva, el corcho cónico sujeto con una grapa metálica y las botellas de vidrio más grueso que evitaban estallidos y que los tapones saltaran. A pesar de los muchos esfuerzos del monje el origen de las burbujas continuó siendo un misterio hasta que Louis Pasteur estudiase la fermentación en el siglo XIX.

Hay evidencias de que la primera firma de champán la fundó Nicolas Ruinart en 1729 en Épernay *Maison Ruinart.* A lo largo del siglo XVIII, el champán comienza a adquirir renombre internacional, gracias a la promoción hecha por productores como Claude Moët o Florenz-Louis Heidsieck. En el siglo XIX se añadieron productores como la familia Bollinger o Pierre-Nicolas-Marie Perriet-Jouët. Algunas damas continuaron la labor de producción tras la muerte de sus maridos, entre otras la Sra. Pommery, la Sra. Terrier y la Sra. Clicquot -Veuve Clicquot, conocida como la *"Grande Dame de Champagne"*, que también contribuyeron a la notoriedad del champán. Incluso Talleyrand (Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord) lo describió como el «vino de la civilización».

Método champenoise

El método champenoise se caracteriza por una doble fermentación, una primera en depósito o cuba y una segunda en botella.

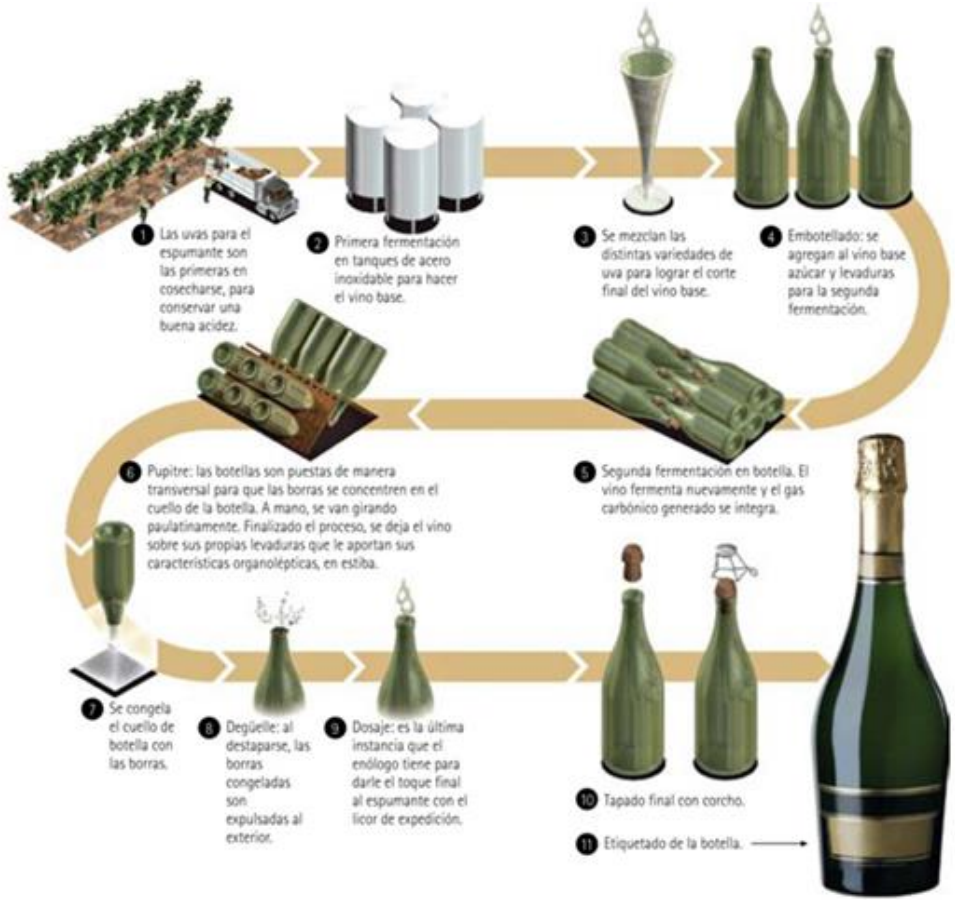
La primera fermentación se hace en cuba como la fermentación de todos los vinos entre 18 y 20 grados. En la fermentación se convierte el mosto o jugo de uva en una bebida alcohólica. Durante el proceso de fermentación la levadura interactúa con los azúcares del mosto para crear etanol -alcohol etílico- y dióxido de carbono (como un subproducto). En la fermentación la temperatura y ritmo son decisivos junto con los niveles de oxígeno presentes en el mosto al inicio de la fermentación. El proceso de fermentación se puede realizar en tanques de acero inoxidable, en cubas de madera abierta, dentro de un barril y también dentro de la botella como así ocurre en la producción de muchos vinos espumosos.

Bodegas o cavas del famoso champán de Reims. Segunda fermentación en botella antes del degüelle o *dégorgement* que permite la eliminación de los sedimentos.

Para reactivar la fermentación en la botella se le añade azúcar y en su caso levaduras. Como la fermentación produce CO_2 y la botella está cerrada, el gas se disuelve en el líquido. Hay que dosificar bien la cantidad de azúcar ya que si no puede reventar la botella. Este proceso es similar al que se emplea en algunos tipos de cerveza. Esta segunda fermentación produce sedimentos y para conseguir eliminarlos se colocan las botellas con el cuello hacia abajo y en un ángulo que varía entre los 20 y los 70 grados aproximadamente en unos pupitres -tableros horadados donde se introducen las botellas inclinadas-.

Durante varias semanas se efectúan dos movimientos: a) se gira cada botella un cuarto de vuelta un par de veces al día, y b) se van poniendo las botellas en cavidades del pupitre con más grados de inclinación. De esta manera se logran dos objetivos: que las levaduras recorran todo el "vino

base" en el interior de la botella, y al mismo tiempo que los sedimentos se vayan acumulando paulatinamente en el cuello de la botella, junto al tapón.



Fecha de degüelle - Dégorgement
Para eliminar los sedimentos, se congela el cuello de la botella a unos 20 grados bajo cero, y se procede al degüelle o degollamiento (Dégorgement). En este proceso se descorcha la botella y la presión del gas expulsa una franja que anteriormente ha sido congelada y es donde se encuentran los sedimentos. Después se rellena la botella con el mismo champán (brut nature) o con el licor de expedición, que le confiere el dulzor deseado (brut, semiseco, etc.) y se vuelve a tapar con el tapón especial con el que llega al mercado.

La fecha de degüelle (apertura para limpieza durante la segunda fermentación) es un indicador importante. En los champanes jóvenes -con un mínimo de 9 meses de crianza- no debe tener más de un año o año y medio anterior a la fecha de consumo; en los *reserva* -a partir de 15 meses de crianza- pueden tener hasta 2 o 3 años anterior a la fecha de consumo y en los *gran reserva* -a partir de 30 meses de crianza- pueden llegar a tener hasta 5 o más años desde la fecha de degüelle hasta su consumo.

Denominación de origen y calidad
En la ley de 1927 se restringió el tipo de uvas tradicionales de Champagne: pinot noir, meunier y chardonnay, pinot blanc, pinot gris, arbanne y petit meslier. Durante los años 1931 a 1935 hubo una crisis de superproducción y por tanto de caída de ventas que hundió el precio de la uva por lo que los productores de Champagne promovieron el decreto de 30 de septiembre de 1935 que fijó reglas de calidad en relación con:

- Rendimiento máximo limitado en la vendimia -varía cada añada, así en 1997 fue de 10.000 kilos y en 1999 de 13.000-.
- Grado alcohólico mínimo.
- Rendimiento en el prensado.
- Envejecimiento.

De cada 4000 kilos de uva solamente 2666 litros llegarán a champán. De cada 160 kilos de uva se permite unos 102 litros de mosto que tras las pérdidas de vinificación y descapsulado dejan unos 100 litros de vino, es decir 133 botellas de 75 cl.

El *champagne* se caracteriza, en relación a otros vinos por la habitual combinación de distintos tipos de uva y de añadas que buscan una uniformidad en las cualidades *enológicas y organolépticas.* Puede indicar la añada pero no es obligatorio, cuando sólo se mezclan vinos del mismo año, cosa que sólo sucede con los de alta calidad. El champán es el único vino rosado en el que se permite mezclar vino blanco y tinto. El champán rosado se puede obtener también dejando que se coloree ligeramente el mosto de vino tinto con sus hollejos.

En la botella se puede indicar el año de la cosecha, el terruño (gran cru, premier cru) así como la fecha de degüelle (limpieza durante la segunda fermentación)

Variedades de uva en la elaboración de champán
Champán blanc de blancs.
El champán se elabora a partir de muchos tipos de uva. Es testimonial el uso de arbanne, petit meslier, pinot de juillet, pinot gris, pinot rosé y pinot blanc y chenin blanc y destancan tres tipos de uva, que por su calidad conforman la mayor parte de la producción:

Chardonnay
Chardonnay: es una uva blanca y representa el 26% de la superficie cultivada principalmente ubicada en la Cote de Blancs, asociada a los suelos calcáreos. Aporta a los vinos finura, elegancia, nervio, mineralidad. Es una variedad que confiere a los champagnes potencial de guarda. La uva chardonnay da la finura al champán. Si el champán es joven se aprecian notas florales. Admite una muy buena evolución que favorece el envejecimiento de los vinos.

Pinot noir
La pinot noir es una variedad de uva de vino (*Vitis vinifera*). El nombre puede hacer referencia también a los vinos realizados sobre todo a partir de esta uva. El nombre deriva de las palabras francesas *pine* (piña) y *noir* (negra). El término *pine* se debe a que esta variedad tienen unos racimos apretados y cónicos, con forma de piña.

Pinot meunier
Pinot meunier: otra uva tinta de pulpa blanca que representa otro 37% de la superficie cultivada, la encontramos sobre todo en el Valle del Marne y en el Macizo de Saint Thierry. La uva pinot meunier facilita las mezclas, tiene aroma afrutado e intenso y evoluciona más rápidamente que la chardonnay.

Mezcla, ensamblaje o coupage - blanc de blanc y blanc de noir
En la mezcla, coupage o ensamblaje existen tres parámetros a tener en cuenta: los terruños o zonas, las cepas y los años.

Coupage normal
La mayor parte de los champanes se hacen con una mezcla de chardonnay y pinot noir, por ejemplo 60%/40%. Los champanes *blanc de blanc* (blanco de blanco) son 100% chardonnay. Posiblemente el más exquisito de ellos y también los más caros, es el que se hace en un solo viñedo Premier cru en Le Mesnil-Sur-Oger para Salon. El champán *blanc de noir* (blanco de negro) se hace al 100% con pinot noir o uvas tintas, usando una especial presión rápida, de manera que el color del hollejo no manche el vin de presse (mosto prensado).

- La pinot noir proporciona al vino aromas de frutos rojos; la cepa es la que aporta al ensamblaje cuerpo y potencia.

- La meunier es flexible y afrutada. Su buqué es intenso; evoluciona más rápidamente en el tiempo y proporciona al vino redondez.
- La chardonnay es la cepa de la fineza. Cuando es joven, ofrece notas florales y a veces minerales a los vinos. Su evolución lenta la convierte en un complemento ideal para el envejecimiento de los vinos.

Coupage excepcional: millésime, cru
Cuando una de las característica que hacen el vino le da excepcionalidad, ya sea el año, la cepa o el terruño o cru, se puede señalar esa excepcionalidad y prescindir de mezclas.

- El año: 'millésime' si se considera que es excepcional.
- La cepa: utilización de una sola cepa, ya sea *blanc de blancs* de una sola cepa o *blanc de noirs* de una sola cepa.
- Terruño o zona: Ya sea *gran cru* o *premier cru*, vino de un solo terruño, de un municipio o de un poblado, a veces el de un solo viñedo.

Clasificación por cantidad de azúcar añadida en la fermentación
La cantidad de azúcar agregada después de la segunda fermentación añejamiento varía y determinará el nivel de dulzura del Champán.

- **Brut Nature**: hasta 3 gramos de azúcar por litro.
- **Extra Brut**: hasta 6 gramos de azúcar por litro.
- **Brut**: hasta 15 gramos de azúcar por litro.
- **Extra seco**: entre 12 y 20 gramos de azúcar por litro.
- **Seco o *Sec***: entre 17 y 35 gramos por litro.
- **Semi-seco, Semi-sec o *Demi-Sec***: entre 33 y 50 gramos de azúcar por litro.
- **Dulce o *Doux***: más de 50 gramos de azúcar por litro.

El Tapón
Tapón de champan.

El tapón usado para obturar las botellas de champán tras el degüelle, que es el definitivo, es un tapón especial, y está formado por dos partes fácilmente distinguibles:

- La cabeza, que está fabricada con aglomerado de corcho, más económico que las láminas de corcho.
- El cuerpo, que está constituido por dos redondeles de corcho pegados entre sí y a la cabeza. Esta parte es la que entra en el cuello de la botella y su extremo está en contacto con el vino.

La superficie del tapón se suele tratar superficialmente con parafina para garantizar su estanqueidad y facilitar la introducción.

Para garantizar la sujeción ante la elevada presión que hay en el interior de las botellas, el tapón se refuerza colocando una chapa circular de acero estampado sobre la cabeza, que sirve para asegurarlo atándolo bajo el resalte del cuello de la botella por medio de un morrión —una especie de bozal de alambre—. Estas placas, que reciben el nombre de *cápsulas*, son objeto de colección, llamada *placomusofilia*.

El tapón es cilíndrico y de mayor diámetro antes de ser comprimido e insertado en la botella. Durante su permanencia en ella adopta la forma cónica de su cuello, y la cabeza recupera su diámetro inicial, por lo que al descorcharlo adopta su forma característica de seta. Con el tiempo acaban recuperando totalmente la forma y el diámetro que tenían originalmente.

Descorchado o destapado

Aunque en muchas zonas para resaltar lo festivo se prefiere hacer un sonoro ruido al destapar la botella del champagne, las reglas de etiqueta (especialmente en banquetes o establecimientos de categoría elevada) sugieren que el destape sea lo más silencioso (y acaso sugerente) posible. Las normas básicas para abrir una botella son:

- no se debe agitar nunca la botella.
- inclinar ligeramente la botella y desarmar el lazo de alambre que sujeta el tapón en el cuello de la botella.
- retirar el bozal de alambre junto al recubrimiento de papel.
- colocar la botella en una trayectoria de apertura de tapón alejada de los comensales, sujetando con firmeza el tapón con una mano y con la otra el cuerpo de la botella que es la que debe girarse para retirar con la máxima suavidad el tapón sin que se vaya de la mano.

Productores de champán

La producción del champán en Francia se concentrada fundamentalmente en los alrededores de las ciudades de Reimsy Épernay. Las grandes marcas poseen grandes pagos y una gran producción lo que les permite políticas mercantiles de exportación y publicidad muy potentes, entre ellas están Moët et Chandon, Mercier, Ruinart, Pommery, Canard-Duchêne, Veuve Clicquot, Bollinger y Krug.

Existen multitud de productores de champán más artesanales, cuyas producciones son mucho menores pero pueden alcanzar una alta calidad.

El champán en la cultura popular

El consumo de champán se asocia a celebraciones. Es habitual descorchar una botella de gran formato durante la entrega de trofeos en competiciones deportivas. La primera competición automovilística donde se usó el champán fue en 1907 en la carrera Pekín - París. En esta ocasión el premio consistió, únicamente en una botella de champán. Más tarde Moët & Chandon ofreció su champaña al ganador del Gran Premio de Francia de 1950, disputado en la provincia de Champaña-Ardenas. Dan Gurney inició la tradición de bañar al público y a los demás pilotos al festejar su victoria en las 24 horas de Le Mans de 1967, aunque Graham Hill había hecho lo mismo con vino espumante en el Gran Premio de Australia de 1966. También es tradicional estrellar una botella de champán contra el casco del barco en su botadura para demostrar su solidez; es de mal augurio que la botella no se rompa. En la celebración de Año Nuevo se brinda con champán, aunque también se brinda con cava español u otros espumosos fabricados según el método champenoise.

Vamos a por una de las últimas etapas que componen el proceso de elaboración de una botella de Champagne, una fase de vital importancia no solo para entender el Champagne tal y como hoy lo entendemos, sino que definirá en gran medida la calificación y sobre todo las características olfativas y gustativas del vino. Nos referimos al Degüelle (Dégorgementt) y la posterior Dosificación (Dosage).

Dégorger significa “dar salida”, el degüelle no es más que la eliminación de esas “molestas” lías que permanecen en el interior de la botella tras la Segunda Fermentación y Crianza, que hemos llevado al cuello de la botella con el *Removido*. Se pretende con ello conseguir la máxima limpidez del vino. Se terminará con el proceso de crianza con lías (y con ello también la defensa que estas lías aportaban al vino “como a un bebe cuando nace y se le corta el cordón umbilical”) y comenzará otra fase de crianza en botella semejante a la vivida por los vinos tranquilos.
Existen 2 métodos para hacerlo:

“A la Volee”, el sistema manual que se ha utilizado históricamente y que aún puede verse en el caso de partidas pequeñas y algunas cuvees muy especiales (con ejemplo el gran maestro Anselme Selosse sigue degollando “A la Volee” la mayoría de sus champagnes). Se sujeta la botella boca abajo con la lías en gollete, con un abridor se sujeta la chapa que cierra la botella, y se va enderezando esta rápidamente para que al quitar la chapa la gran burbuja de aire y la presión que hay en el interior expulsen el depósito de lías, dejando limpio el interior. Se requiere mucha pericia para eliminar todas las heces y no perder apenas vino en el proceso. Os lo mostramos mejor con un vídeo que grabamos a *Julien Launois* donde podéis ver una buena demostración. Para los que no lo supierais el Degüelle A la Volee es el que dio nombre a nuestra aventura.

El **Degüelle Mecánico** es el que se utiliza hoy en día en la gran mayoría de las bodegas, este fue uno de los grandes adelantos que permitieron a finales del siglo XIX convertir la elaboración artesanal del Champagne en una industria prospera incrementando exponencialmente el nuevo de botellas producidas al año. Fue el belga Armand Walfart quien lo inventó y bodegas como Henri Abelé comenzaron a utilizarlo en 1884 (Moët Chandon en 1891)

El cuello de la botella se sumerge en una solución liquida a unos -27 grados bajo cero, semicongelando con ello el depósito de lías. En ese momento se quita el tapón de cierre y la presión que hay en el interior de la botella hace disparar el cubito de heces al exterior, dejando limpio el vino sin que apenas se pierda ninguna cantidad de líquido ni presión en el interior por el efecto de la congelación. Se pueden llegar a realizar como este sistema hasta 6.000, 8.000 botellas/hora.

Por mucha precisión que se consiga en el Degüelle, inevitablemente va a existir una pequeña merma en la botella al haber eliminado por lo menos el contenido de lías, esa pérdida debe ser compensada y para ello se lleva a cabo la Dosificación, el Dosage, que consiste en el relleno de la botella añadiendo lo que se denomina Licor de Expedición, que no es más un preparado o jarabe, obtenido de mezclar algún tipo de azúcar disuelta en vino en un porcentaje de entre 500 y 750 gr/L.
Aquí cada bodega tiene su propia receta de licor de expedición, pudiendo realizarse con azúcar de caña, de remolacha, cognac, vinos añejos, mosto natural o mostro concentrado (lo más habitual últimamente),…

El Dosage en una región fría con vinos de acidez elevada como la Champaña, permitía equilibrar más los vinos, añadir parte del azúcar que no se conseguía con la uva en el viñedo, domar la acidez excesivamente marcada, incluso elevar un poco la graduación alcohólica. Pero además no podemos olvidar que el champagne originalmente era un vino dulce (por esta adición de azúcares), se consumía al final de las comidas para acompañar a los postres. De ahí la costumbre que nosotros también hemos vivido en nuestro país hasta hace muy poco de terminar las comidas brindando con espumosos semi dulces.

Sin embargo hoy en día estamos en un momento en el que la tendencia (por no llamarlo moda) es no agregar azúcar en el licor de expedición, solo incorporar una pequeña cantidad del mismo vino sin añadidos, principalmente porque el cambio climático y las mejores técnicas de viticultura han permitido una mayor madurez de la uva, incrementado el grado alcohólico y equilibrando de forma natural la acidez. Pero además se trata de preservar la originalidad del vino, conseguir que sea lo más natural posible, se trata de evitar el efecto maquillaje que puede provocar el dosage robando cierta autenticidad al vino.

Personalmente creo que como en todo hay que aplicar el sentido común y no ir de polo a polo, de extremo a extremo. El dosage se debe aplicar no como una receta que se repite año tras año, cada vino y cada añada exige una interpretación particular, tendremos años en los que un pequeño añadido de azúcar puede ser el elemento perfecto para equilibrar y hacer más grande ese vino. Os sorprenderíais catando a ciegas el mismo vino con distintas cantidades de azúcar añadido, no siempre el vino con menos azúcar añadido es el que se siente más acido, es la magia de la degustación, es la magia del equilibrio.

Por ello yo me postulo como partidario de los champagnes sin apenas dosage, pero ni mucho menos me posiciono como extremista del Brut Nature. A favor del dosage cuando corresponda. Esta temática nos dará más adelante para escribir varios artículos y realizar varias prácticas al respecto, incluso en referencia a como el dosage puede aportar complejidad a los champagnes con varios años de botella tras el degüelle (cuestión que se puede estar perdiendo con la moda de los non dosage).

Creo que estas alturas nadie con suficiente rodaje en el mundo del vino puedo dudar de la importancia de la copa que elijamos para disfrutar de un vino, una buena elección en cuanto a su calidad, tamaño, formato,… no solo ayudara a ensalzar su contenido sino que influirá considerablemente en nuestra percepción sensorial. Por supuesto en el caso del Champagne ocurre lo mismo y es muy importante afinar con la elección de la copa.

¿Cuál es la mejor copa para el Champagne?
Es un eterno debate, es una cuestión recurrente que se repite casi en cada restaurante al que acudimos o en los eventos en los que realizamos una presentación. Y es una gran duda porque en los últimos años se ha producido una evolución en las preferencias de la copa idónea para los espumosos y cada persona o restaurante se ha ido quedado en una etapa distinta de ese proceso.

Vamos a repasar cuales han sido las últimas modas en cuanto a las copas de espumoso se refiere:

Copa Pompadour, esta era la copa con la que se brindaba con sidra y “champagne” (cava semiseco en aquellos tiempos) en casa de mis abuelos desde que yo tengo uso de razón. Es una copa baja, redondeada, con la boca muy abierta, que hoy en día está en completo desuso al tratarse de una copa que impide sujetar y apreciar las burbujas y concentrar los aromas del vino. Pero no me digáis que no tiene su aquel?? Jejeje, además de los buenos recuerdos, hablamos de una copa con larga historia, unos afirman que se talló en porcelana por encargo de Maria Antonieta a mediados del XVIII tomando como modelo uno de sus senos y otros aseguran que su forma se basó en los pechos de Madame de Pompadour, amante del rey Luis XV, en la Versalles de XVIII.

Copa de Flauta, fue el siguiente escalón, un formato muy “ochentero” que a día de hoy todavía se estila y se usa en muchos lugares normalmente poco frikis del vino. Es una copa larga y estrecha, a la que no se le puede negar su elegancia. Su principal virtud es que deja apreciar mejor que ninguna el rosario de finas burbujas que ascienden lentamente a lo largo del cáliz. Sin embargo no permite la concentración de los aromas e incluso dificulta mucho el poder meter la nariz para oler. Aun así me parece que puede ser perfectamente utilizada para un coctel o aperitivo en el que no es necesaria una degustación excesivamente intelectual.

Copa de Tulipa (o Tulipán, por el formato que se asemeja a este), no deja de ser una evolución a la copa de flauta, pero en lugar de ser estrecha y recta, esta se ensancha hacia la mitad de la copa y se cierra en boca. De esta manera conserva un formato esbelto, pero a su vez permite preservar la burbuja y sobre todo condesar los aromas para que puedan ser apreciados. Quizás es el formato actualmente más utilizado para los espumosos, no en vano es muy habitual encontrar estas copas en buena parte de las bodegas que se visitan en Champagne.

Pero la tendencia actual que se estila en el sector más profesional y trending del vino, es tratar al champagne o espumoso como cualquier otro vino, utilizando las copas más idóneas para cada tipología de vino. Champagnes existen de muy diferentes tipos, les tenemos jóvenes, maduros, con larga crianza, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs,… a cada uno de ellos le puede venir mejor un tipo de copa u otro. No tengamos ningún miedo a utilizar por ejemplo una copa Burdeos o Borgoña para un espumoso viejo con larga crianza cargado de complejidad.

No todo el mundo puede permitirse el lujo de invertir más de 30 euros en una sola copa, somos conscientes de ello, tratemos de elegir las mejores copas que podamos, si pueden ser de cristal fino mejorará el disfrute. Cuando menos respetemos unos mínimos que no deberíamos saltarnos, por favor nada de copas de colores ni talladas (cuanto me joden), no nos dejan apreciar el vino en su plenitud.

A partir de ahí cuidemos esas copas, los puristas dicen que no debería utilizarse jabón para su lavado, cualquier resto de detergente no solo puede influir aromáticamente en el vino, sino que en el caso de los espumosos puede arruinar la textura de la burbuja. Pero esa es una práctica difícil de cumplir, primero por la cantidad de movimiento que suele tener un restaurante que le impide trabajar todo a mano sin la utilización de un lavavajillas y además cuando se lava sin el empleo de jabón no siempre se consigue un limpiado perfecto.

No soy ningún experto en la materia, pero os digo lo que yo suelo hacer y me da un buen resultado. Yo lavo las copas en el lavavajillas solas, sin ningún otro plato, cubierto o recipiente. Una vez terminado el programa, las enjuago de nuevo con agua y procedo a su secado con un trapo de lino. Por último una vez secas tratar de no meterlas en cajas y situarlas boca arriba, el

cristal es un material muy poroso que absorbe fácilmente los olores y os puede arruinar un buen vino o un buen champagne.

Reims

Reims (pronunciado: /ʁɛ̃s/; o *Rheims*, en escritura medieval) es una ciudad y una comuna francesa situada en el departamento de Marne, de la región de Gran Este. Es la mayor ciudad de su departamento aunque no es capital.

Está ubicada en el noreste de Francia, a unos 129 km al este de París, en una llanura en la ribera derecha del Vesle, afluente del Aisne, y sobre el canal que conduce el Aisne al Marne. Al sur y al oeste se eleva la Montaña de Reims, y en esa misma dirección se encuentran los viñedos de Champaña. La superficie de la comuna es de 47,02 km².
En 254 cayó el *limes* de la Germania Superior, y hacia el año 259 se produjo la llegada de importantes contingentes bárbaros en Bélgica. Entre 268 y 278 el interior de la Galia fue saqueado y algunos grupos llegaron hasta Hispania. Hacia el año 278, la frontera fue restablecida por el emperador Probo.

Fue en ese contexto, a finales del siglo III o principios del IV, cuando se construyen las murallas alrededor de Reims, apoyadas en los cuatro arcos triunfales construidos en el *cardo* y el *decumanus*, arcos que así se ven convertidos en puertas de la muralla. De estas se conserva hoy en día la puerta de Marte (*porte de Mars* o *porte Mars*), así llamada por encontrarse ubicada cerca de un templo de Marte. Las murallas estaban reforzadas por un talud de unos 10 metros de ancho y un foso. La construcción de semejante sistema defensivo requirió el derribo de varios edificios, tanto para abrir espacio como para obtener materiales.

El obispo Nicasio construyó una primera catedral en la primera mitad del siglo V sobre las antiguas termas galo-romanas. Este edificio ya estaba dedicado a la Santa Virgen, y fue donde tuvo lugar en el año 498 el bautismo de Clodoveo I por el obispo Remigio.

En 816 Ludovico Pío, hijo de Carlomagno, eligió Reims para su consagración como emperador.

La importancia que esto otorga a la ciudad lleva al arzobispo Ebón (816-835) a iniciar en ese mismo 816 las obras de una nueva catedral para reemplazar el edificio del siglo V. Para la construcción se utilizaron piedras de las murallas, demostrando la sensación de seguridad que había en la época. Fue continuada por el arzobispo Hincmaro (845-882) y consagrada en 862.

Flodoardo la describe como un edificio imponente, con pavimento de mármol, bóvedas pintadas, vidrieras, un frontón adornado con mosaicos y techo de plomo. Pero los ataques normandos obligan a restaurar las murallas entre los años 883 y 887, para lo cual se emplearon también las piedras de una iglesia destruida por los normandos. El recinto fortificado continuaba cubriendo unas 60 hectáreas. En Reims nace el 30 de abril de 1651 el santo San Juan Bautista de la Salle, fundador de los Hermanos de las Escuelas Cristianas.

Durante la Primera Guerra Mundial, Reims fue bombardeada y más tarde ocupada por tropas del Imperio alemán. Gran parte de la catedral fue destruida por los aviones alemanes, pero gracias al esfuerzo de los ciudadanos, fue reconstruida, abriéndose de nuevo en 1938, gracias en gran parte por las donaciones de la familia Rockefeller.

Los principales lugares de Reims son la *place Drouet-d'Erlon*, la *place Royale*, en el centro, donde se encuentra una estatua de Luis XV, y la *place du Parvis*, donde hay una estatua de Juana de Arco. La *rue de Vesle*, la arteria más importante, atraviesa la ciudad de suroeste a noreste.

Reims quedó gravemente dañada por los bombardeos de la Primera Guerra Mundial; aun así, la ciudad conserva destacados edificios, monumentos e iglesias. Entre ellos, los más destacables son:

- La catedral Notre-Dame de Reims, famosa por ser la de la consagración de los Reyes de Francia
- La basílica de Saint-Remi
- El palacio de Tau

Estos tres edificios fueron nombrados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1991.

Palais du Tau

El **Palacio de Tau** (en francés, *Palais du Tau*) es un palacio arzobispalen Reims, Francia. Se relaciona con los reyes de Francia, cuya coronación tenía lugar en la cercana catedral de Notre-Dame. Junto con la Basílica de Saint-Remi y la catedral de Notre-Dame, se convirtió en Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en 1991.

Una gran villa galorromana aún ocupaba el lugar del palacio en los siglos VI y VII, y más tarde se convirtió en un palacio carolingio. El primer uso documentado del nombre data del año 1131, y proviene de la planta del edificio, que recuerda a la letra «T» (tau, en el alfabeto griego). La mayor parte del primer edificio ha desaparecido: la parte más antigua que se conserva es la capilla, del año 1207. El edificio fue ampliamente reformado en estilo gótico entre 1498 y 1509, y modificado hasta su actual apariencia barroca entre 1671 y 1710 por Jules Hardouin-Mansart y Robert de Cotte. Resultó dañado por un incendio el 19 de septiembre de 1914, y no se reparó hasta después de la Segunda Guerra Mundial.

Era la residencia donde permanecían los reyes con ocasión de su coronación. El rey se vestía para la coronación en el palacio, antes de marchar hacia la catedral; después, se celebraba un banquete en el palacio. El primer banquete de coronación documentado celebrado en el palacio fue el de 990, y el último, en 1825. La *salle du Tau* («sala del Tau»), donde se celebraba el banquete real, alberga una inmensa chimenea que data del siglo XV.

Desde 1972, el palacio de Tau es un museo nacional llamado *Musée de l'Œuvre* que muestra la estatuaria y las tapicerías de la catedral y, en dos cámaras acorazadas, el Tesoro, que implica, en particular, relicarios y numerosos objetos utilizados con ocasión de la consagración de los reyes de Francia. Entre estos relicarios, se pueden citar el talismán de Carlomagno, regalo del califa Harún al-Rashid. Esta joya en oro, esmeralda, perlas y zafiros conteniendo una espina de la verdadera Cruz, se encontró en el cuello del emperador al exhumársele en 1166.

Recibe alrededor de 100.000 visitantes cada año. Desde el 1 de enero al 30 de junio de 2008, la entrada a la exposición permanente ha sido gratuita.

Château de Condé

La ruta de Champagne es un extenso recorrido en la región del mismo nombre, tras las huellas del proceso de cultivo y elaboración del fruto y la bebida que se han hecho más famosas en el mundo. En medio de este circuito, el Château de Condé es uno de los sitios más destacados a visitar.

A 100 kilómetros de París, rodeado por un bosque de árboles centenarios, se erige este monumento histórico magnífico, que en la actualidad es de propiedad privada. Permanece habitado durante todo el año, pero afortunadamente está abierto a las visitas, y de este modo es posible internarse en un mundo que revive el antiguo modo de vida de la monarquía.

El castillo de Condé es un dominio privado habitado todo el año ubicado en Condé-en-Brie (Aisne), en la carretera de Champagne, a 100 km al este de París . El Château de Condé ha sido clasificado como monumento histórico desde el 18 de octubre de 1979.

A petición de los Borbones , los príncipes de Saboya y el marqués de La Faye , los artistas más prestigiosos, como Watteau y sus alumnos Lancret, Pater o Bonaventure de Bar, Boucher o Oudry realizaron sus suntuosas decoraciones de los siglos XVII y XVIII.

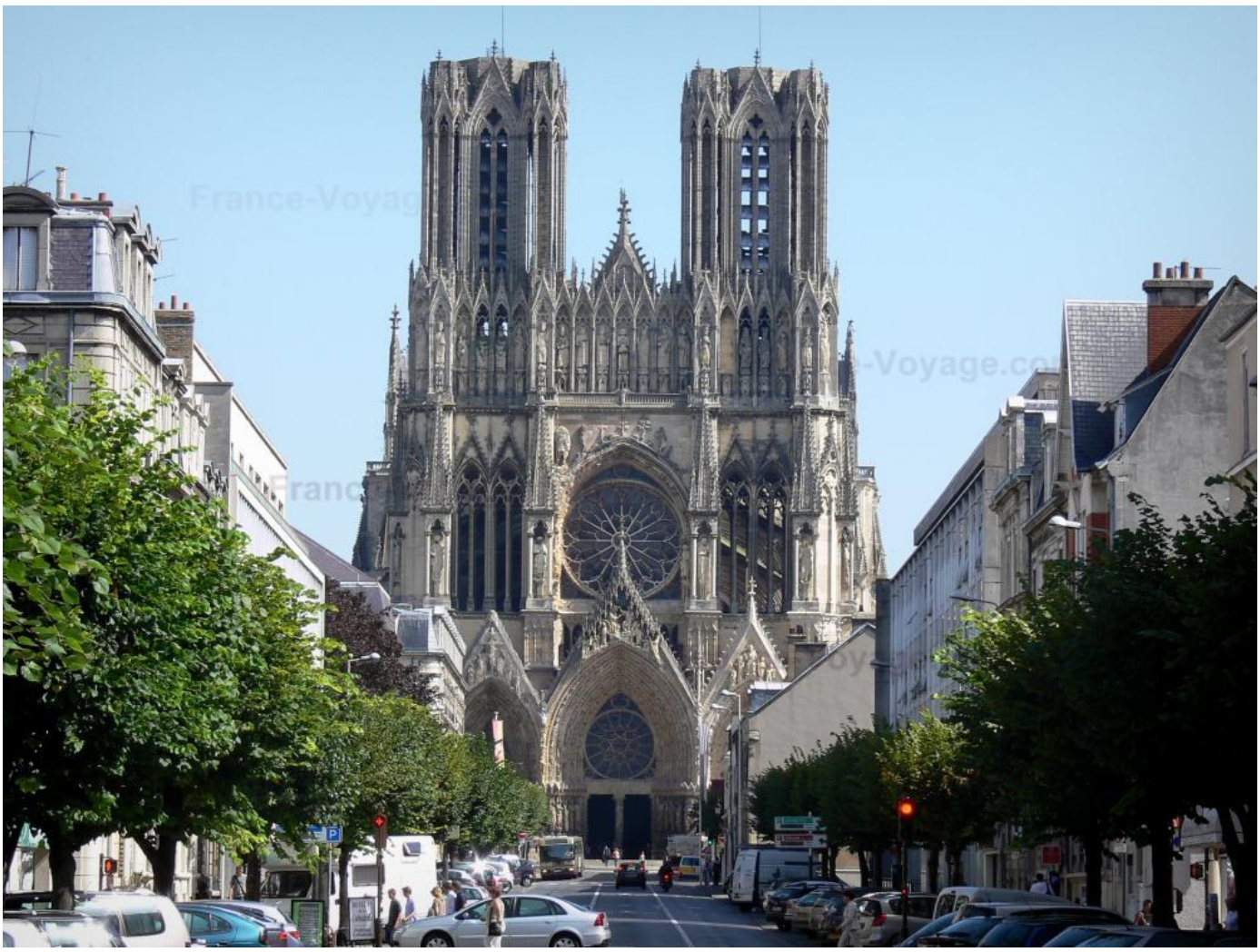
Este castillo permite evocar una parte de la historia de Francia a través de personajes famosos como Condé , Savoy , La Fontaine o Richelieu , sin olvidar el Olimpoy.

Los decorados fastuosos de los siglos XVII y XVIII esconden entre sus líneas la labor de las manos de célebres artistas. Watteau, Boucher y Oudry Servandone son algunos de los nombres que firman estas pinturas. Sus trabajos se realizaron a pedido de los Borbones, los Príncipes de Savoia y el Marqués de la Faye, familias que fueron sucediéndose en la posesión del castillo.

Otros ilustres personajes de la historia francesa que residieron en el Chateau de Condé fueron la familia Condé, que le dieron su nombre, Jean de La Fontaine y el Cardenal Richelieu. En la habitación de éste último se pueden observar algunas de las obras más asombrosas con las que fue decorado el castillo.

Conocida como el ala Watteau, una de las partes de este monumento fue el lugar de trabajo por excelencia del famoso pintor francés. Allí puede apreciarse todo el genio de este artista, y la maestría con la que supo combinar luces y colores para dar la sensación de armonía y magnificencia que inunda cada sala.

Otra verdadera maravilla es la constituida por la Trompe l'oeil, realizada a pedido de los Servandoni. Se trata de un conjunto de inmensas pinturas que generan una falsa perspectiva, tan bien lograda que los visitantes dudan un momento antes de continuar su camino sin desviarse hacia los muros de pasillos inexistentes creados por los pintores.



Catedral Notre-Dame de Reims

La **catedral de Nuestra Señora de Reims** (en francés, *Cathédrale Notre-Dame de Reims*) es una catedral de culto católico bajo la advocación de Nuestra Señora, la Virgen María en la ciudad de Reims, en el departamento de Marne, en Francia, al noreste del país, a unos 160 km de la capital estatal, París, es la cabeza de la archidiócesis de Reims.

Construida en el siglo XIII, después de las catedrales de París y de Chartres, pero antes de las catedrales de Estrasburgo, Amiens y Beauvais.

Es uno de los edificios góticos de mayor importancia en Francia, tanto por su extraordinaria arquitectura como por su riquísima estatuaria.

En 1991, fue incluida en la lista del Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

La catedral de Reims era, en el Antiguo Régimen, el lugar de la consagración de los monarcas de Francia. El último Rey coronado fue Carlos X, el 28 de mayo de 1825.

En el siglo V, el obispo San Nicasio levantó una primera catedral sobre antiguas termas romanas. Dedicado ya a la Virgen María, este edificio fue el escenario del bautizo de Clodoveo (498), consagrado por el arzobispo San Remigio. En 816, el hijo de Carlomagno, Ludovico Pío elige Reims para ser consagrado emperador. El prestigio del santo óleo y la potencia política

de los arzobispos de Reims llevaron a establecer definitivamente el lugar de la consagración real en Reims, a partir del reinado de Enrique I (1031-1060).

El 6 de mayo de 1211, el arzobispo de Reims, Aubry de Humbert, inicia la construcción de la nueva catedral de Reims (el edificio actual), destinada a sustituir la catedral carolingia, destruida por un incendio en el año anterior. Se sucedieron en las obras cuatro arquitectos (Jean d'Orbais, Jean-le-Loup, Gaucher de Reims y Bernard de Soissons), y en 1275 ya estaba el grueso de las obras terminado. La catedral, pues, estaba acabada para finales del siglo XIII, con la excepción de la fachada occidental. Esa sección se construyó en el siglo XIV, a partir de los diseños del siglo XIII, la nave central mientras tanto se había alargado para abrir espacio para las muchedumbres que acudían a las coronaciones. Las torres, de 81 metros de alto, se diseñaron en principio para alcanzar los 120 metros. La torre meridional tiene dos grandes campanas; una de ellas, a la que se llama «Charlotte» por Carlos, cardenal de Lorena en 1570, pesa más de 10.000 kilos.

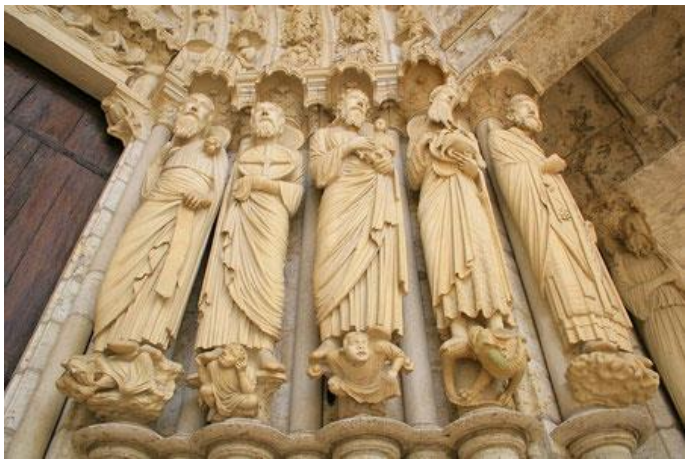
En 1875 la Asamblea Nacional Francesa proporcionó fondos para reparar la fachada y las balaustradas. La fachada es la parte más destacada del edificio, y una de las grandes obras maestras de la Edad Media.

La catedral de Reims fue calificada de «mártir» después de la Primera Guerra Mundial por ser bombardeada por los alemanes, que veían en ella un símbolo nacional de Francia. Un andamio dejado en la torre norte se incendió, lo que permitió que el incendio se propagase por todo el armazón. Se fundió todo el plomo de la techumbre y se vertió por las gárgolas. Lo recogieron los vecinos quienes lo restituyeron después del conflicto.

Los trabajos de restauración comenzaron en 1919, bajo la dirección de Henri Deneux, nacido en Reims y arquitecto jefe de *Monuments Historiques*; la catedral se volvió a abrir en 1938, gracias en parte al apoyo financiero del mecenas estadounidense de los Rockefeller, pero desde entonces los trabajos han continuado sin cesar.

El armazón de madera destruido fue sustituido por una estructura más ligera e ininflamable, constituida de pequeños elementos de cemento armado, unidos por chavetas de roble para garantizar la flexibilidad del conjunto.

El número de las estatuas (2303) es impresionante y supera al de todas las otras catedrales europeas. Incluso la fachada interior resulta ornada de figuras esculpidas, entre ellas la famosa «comunión del caballero».



Basílica de Saint-Remi

La **Basílica de Saint-Remi** es una abadía en Reims, Francia, fundada en el siglo VI. Desde 553 ha conservado las reliquias de San Remigio, un obispo de Reims que convirtió a Clodoveo. La actual basílica era una iglesia abacial; fue consagrada por el Papa León IX en 1049. La nave y los transeptos del siglo XI, en estilo románico, son los más antiguos; la fachada del transepto meridional es lo más reciente.

La Basílica de Saint-Remi, junto a la Catedral de Notre-Dame de Reims y el Palacio de Tau, se convirtió en Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en 1991.

Los oscuros orígenes de la gran abadía de Reims se encuentran en una pequeña capilla del siglo VI dedicada a San Cristóbal, y su éxito se fundó en la adquisición de las reliquias de San Remigio en 687: con posterioridad las donaciones de los creyentes abundaron.

Al llegar al siglo IX la abadía poseía cerca de setecientos dominios y quizá era la más ricamente dotada de Francia. Parece probable que sacerdotes seculares fueran los primeros guardianes de las reliquias, pero les sucedieron los benedictinos.

Desde 780 a 945 los arzobispos de Reimssirvieron como sus abades. En esta abadía recibió Carlomagno al papa León III.

En 1007 el abad Aviardo emprendió la tarea de reconstruir la iglesia de Saint-Remi y durante veinte años el trabajo fue desarrollándose ininterrumpidamente, antes de que la bóveda se derrumbara, sin duda por insuficiencia de contrafuertes. El abad Teodorico erigió la magnífica basílica que se conserva que el papa León IX consagró en 1049 y a la que se concedieron numerosos privilegios. La biblioteca de la abadía y sus escuelas tuvieron tan alta reputación que el papa Alejandro III escribió una carta de recomendación al abad Pedro, que sobrevive.

Los arzobispos de Reims y varios príncipes, Carlomán I, hermano de Carlomagno, Enrique de Orleáns († alrededor de 1653), y los reyes Luis IV de Francia y Lotario fueron enterrados en el monasterio.

Entre los ilustres abades posteriores, todos seleccionados entre la alta nobleza, pueden mencionarse: Enrique de Lorena (1622-1641), quien adscribió la abadía a la Congregación de San Mauro; Jean-Nicolás Colbert (1665), más tarde arzobispo de Ruan; Charles Maurice Le Tellier (1680-1710); y Joseph de Rochechouart, nombrado abad por el rey en 1745.

Sufrió daños durante la Revolución francesa de 1789. El siglo XIX vio la reconstrucción de la torre norte y de lo alto de la fachada, a partir del rosetón, las bóvedas de la nave fueron reemplazadas por falsas bóvedas en madera, así como la elevación de un nuevo mausoleo. Con ocasión del 14.º centenario del bautismo de Clodoveo, en 1896, se realizó la caja en bronce dorado cerrado en el mausoleo. Se rehicieron «la corona de luz», símbolo de la Jerusalén celeste y por lo tanto las 96 bujías que evocan la duración de la vida de san Remigio.

El 1 de agosto de 1918 se lanzaron obuses alemanes sobre la basílica, el techo se incendió y se fundió, las falsas bóvedas en madera y yeso quedaron aplastadas a todo lo largo de la nave y una parte del crucero. Las paredes quedaron perforadas, el suelo cubierto de ruinas y sólo quedaban las transmisiones del órgano Brisset. Fue en 2000cuando la basílica se vio dotada de nuevo de un gran órgano del fabricante de órganos Bertrand Cattiaux. Los daños se vieron empeorados por las inclemencias del invierno, que desmoronaron los lados meridionales, en abril de 1919, mientras que la lluvia y la tormenta abatieron el frontón septentrional del crucero en 1920.

El papa Juan Pablo II efectuó un viaje a Reims en 1996, para conmemorar el 1.500.º aniversario del bautismo de Clodoveo, primer rey de los francos, por san Remigio.
La basílica celebró en 2007 su milenario.

El Rosé de Madame Clicquot, un Champagne con 200 años de historia

Una de las mujeres más notables en la historia del Champagne, fue la francesa Madame Clicquot Ponsardin (1777 – 1866). Su talento y aportaciones al mundo vitivinícola fue tan importante, que hoy a más de 150 años de su muerte, se le conoce en todo el mundo con un apelativo más que merecido: “La Grande Dame”.

A Madame Clicquot le debemos la técnica de vinificación conocida como Riddling, un método en el que el proceso de fermentación del vino espumoso ocurre dentro de cada botella individual, y el sedimento resultante como subproducto se retira de forma manual. Si la botella se deja durante

un largo período de tiempo, el sedimento se pega a los lados dando como resultado una consistencia desagradable. Por lo tanto, los productores de vino dejan la Champagne en bastidores con el cuello inclinado hacia abajo, permitiendo que la gravedad empuje el sedimento hacia el corcho. Cada dos semanas, la botella se mueve en ambas direcciones e inclinada en un ángulo más severo hasta que todo el sedimento se recolecta en un punto. En esta etapa, la capa de sedimento se elimina. Cabe resaltar que el método Riddling es muy delicado y se hace a mano, ya que los sedimentos pueden alterar el sabor del vino espumoso y menos atractivo visualmente.

Quizá la aportación más importante de la "Grande Dame Champagne" es la elaboración del Champagne, Rosé. Hace más de dos siglos, los champagnes rosados eran elaborados por coloración, con una mezcla hecha de bayas de saúco. Pero este método de coloración no fue suficiente para Madame Clicquot.

Ella alguna vez escribió: *"Nuestros vinos deben estar tanto en el paladar como en el ojo"*. Clicquot tenía muy claro que el color, el sabor y el aroma eran vitales para la calidad, por lo que rompió con las normas existentes y volvió a crear el proceso de elaboración del champagne rosado.

Madame Clicquot era muy apasionada de las parcelas de uva de vino tinto de la región Bouzy de Champagne, y ella elaboró su propio vino tinto de la zona. La inspiración llegó, y en 1818 decidió combinar esto con sus vinos blancos. El resultado fue un champagne rosado más fuerte, con un carácter definido. Su talento en la innovación nos dio el primer champagne rosado que se mezcla: ¡Veuve Clicquot Rosé!

Hoy, como en 1818, los Rosé de Madame Clicquot se siguen elaborando con la pasión y empeño de su fundadora en la bodega Veuve Clicquot, instalada desde 1772 en Reims, Francia.

El maestro de bodega Dominique Demarville y su equipo de expertos seleccionan vinos tintos y vinos tranquilos de excelente calidad provenientes de algunos de los viñedos más codiciados de la región de Champagne, para encontrar los sabores y características que expresan perfectamente el estilo Veuve Clicquot Rosé.

Creado con 50 – 60 diferentes *crus*, el *cuvée* se basa en la mezcla tradicional de Veuve Clicquot etiqueta amarilla: 50 a 55% de Pinot Noir, 15 a 20% de Meunier, 28 a 33% de Chardonnay. La mezcla incluye vinos de reserva (30-45%) procedentes de diversas cosechas (5 o 6 generalmente), que garantizan la consistencia del estilo de la Maison. Estos vinos que han sido conservados por más tiempo se mantienen por separado para proteger las cualidades únicas de sus viñedos y añejos.

La mezcla se termina con un 12 a 13% de vino tinto Pinot Noir de Bouzy. Después de mezclar, el vino se embotella y se envejece durante tres años en bodegas para después ser liberado. Con 200 años de historia, el sensacional Champagne Rosé de la casa Veuve Clicquot Rosé, es una muestra de que la visión y amor por los Buenos Vinos rompe fronteras y es capaz de vencer la barrera del tiempo.

Desde 1772, la etiqueta amarilla de los Champagnes Veuve Clicquot Ponsardin ha sido un sello de gran calidad y elegancia.

Veuve Clicquot Ponsardin en Reïms fue fundada por Philippe Clicquot, en 1772, bajo el nombre de Clicquot. Al cabo de quince años, el negocio pasa a manos de su hijo François. Éste se casa con Barbe Nicole Ponsardin, que queda viuda en 1805 con tan sólo 27 años. Tras la muerte de su marido, Madame Clicquot, decide continuar con el trabajo que había empezado su marido. En 1810 la empresa toma el nombre de bodega Veuve Clicquot Ponsardin. Desde su fundación han sido fieles a una única máxima: "Solo una calidad, la mejor"

Desde que Madame Clicquot toma las riendas del negocio, siempre buscando la excelencia y la innovación empiezan a haber fechas muy importantes y decisivas. En 1810, crean el primer

champagne de añada del mundo. En 181, pasa un cometa por la región de Champagne y coincide que es un año excelente, como todo el mundo lo atribuía a este hecho, sacan al mercado una producción del Vino del Cometa. En 1814, hacen una venta muy importante en Rusia, convirtiéndose en el champagne oficial de San Petersburgo. En 1816, Madame Clicquot inventó la mesa de removido para obtener vinos más límpidos, utilizada todavía hoy en día, en forma de pupitre en muchas bodegas. También fue la primera en seleccionar los mejores viñedos, incluido el famoso Cru de Bouzy, que proporciona la mejor Pinot Noir y utilizan para hacer el mítico Rosé de Clicquot. Por su audacia y capacidad de decisión, sus coetáneos pronto la llamaron la Gran Dama de la Champaña.

Los viñedos para elaborar todos los champagnes de **Veuve Clicquot** están entre los mejores "crus" de la Champaña. Las cepas de Villers Marmery, Avize, Oger, Mesnil y Vertus están plantadas con la variedad Chardonnay. Las fincas de Dt Thierry, Pargny, Villedomange, Verzenay, Verzy, Bouzy y Ay proporcionan la Pinot Noir; mientras que el resto de la uva se adquiere a viticultores de la zona. Por su parte, los vinos que llevan la etiqueta "La Grande Dame" proceden exclusivamente de vendimias propias. El sello indicador del champagne de **Veuve Clicquot Ponsardin** es la elaboración de sus productos con una parte mayoritaria de Pinot Noir que le aporta estructura y complejidad a sus vinos.

Madame Clicquot decidió, tras la muerte de su marido, continuar con el trabajo que él había iniciado, siguiendo la estela de éxito y prestigio de una casa que en 1810 termina por tomar el nombre de **"**Viuda Clicquot Ponsardin"

En su continua búsqueda por la excelencia y la innovación, Madame Clicquot inventó en 1816 la mesa de removido con el fin de obtener vinos más límpidos y de una calidad no alcanzada hasta la fecha.

Madame Clicquot comenzó seleccionando los mejores viñedos, incluido el famoso Cru de Bouzy, que proporciona la mejor Pinot noir con la que se elabora el mítico Rosé Clicquot. Tres lustros después hizo poner etiquetas en las botellas, una iniciativa personal con la que aportó un detalle anecdótico.

Vender en esa época era muy difícil, y las casas de San Petersburgo que visitaban eran todas amarillas**.** Decidieron así hacer las etiquetas de ese color para honrarlos, incrementando con ello notablemente las ventas. Además, en sus etiquetas y tapones podemos ver una estrella dibujada, que se diseñó para conmemorar el hecho del paso de un cometa en 1811 coincidiendo con una añada excepcional. Hoy, esa etiqueta amarilla es una de las más distintivas en los escaparates de las tiendas de vinos de todo el mundo.

Los viñedos de Veuve Clicquot están entre los mejores "crus" de la Champaña. Las cepas de Villers Marmery, Avize, Oger, Mesnil y Vertus están plantadas con la variedad Chardonnay. Las fincas de Dt Thierry, Pargny, Villedomange, Verzenay, Verzy, Bouzy y Ay proporcionan la Pinot Noir; mientras que el resto de la uva se adquiere a viticultores de la zona. Por su parte, los vinos que llevan la etiqueta **"La Grande Dame"** proceden exclusivamente de viñedos propios.

CHAMPAGNE ROSÉ

En 1818, Madame Clicquot creó el primer rosado de assemblage al añadir algo de vino tinto al champagne Yellow Label. El resultado fue el Veuve Clicquot Rosé, una expresión afrutada y con cuerpo del estilo Veuve Clicquot. La cuvée, elaborada con 50 a 60 crus diferentes, se basa en el assemblage tradicional del Brut Yellow Label: del 44% al 48% de Pinot Noir, del 13% al 18% de Meunier y del 25% al 29% de Chardonnay.

Este ensamblaje se completa con un 12 % de vinos tintos elaborados con uva roja. El vino envejece tres años en bodegas antes de ser distribuido.
El ensamblaje incluye vinos de reserva procedentes de varias añadas (generalmente, 5 ó 6), lo que garantiza la consistencia del estilo de la Maison.
Estos vinos más añejos se conservan por separado para preservar las cualidades únicas del viñedo y de la cosecha

Composición:
Pinot Noir (60%), Pinot Meunier (7%), Chardonnay (33)% y 15% de vino tinto Pinot Noir de Bouzy.

Datos de elaboración:
Este vino presenta la misma estructura que el Vintage Brut, completada por 12 a 18% de vino tinto de Bouzy (Grand Cru de Pinot Noir) del propio viñedo de la Casa.

LA CATA

De color sostenido, el Vintage Rosé presenta una nariz compleja y refinada mezclando frutas rojas con notas de evolución muy nobles. La boca expresa una gran estructura con un final largo impresionante.

Ataque fresco, seguido de una sensación afrutada y armoniosa en el paladar. El vino está perfectamente equilibrado al mejor estilo de los champagnes rosados de Veuve Clicquot, y combina elegancia y clase. El vino ejerce su magia; este exquisito champagne se puede disfrutar como una auténtica delicia. Con mucho cuerpo y deliciosamente afrutado, con intensos sabores de fresas y cerezas maduras, el Rosé de Veuve Clicquot es una explosión de frutos rojos y la expresión del espíritu ingenioso y audaz de Madame Clicquot.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **CHAMPAGNE ROSÉ**
Bodega / Denominación: **VEUVE CLICQUOT**
Uvas presentes y en % Grados: Pinot Noir 60% / Pinot Meunier 7% / Chardonnay 33% / Vino tinto Pinot Noir 15%
CRIANZA EN BARRICA:
DURACIÓN:
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de barrica:
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO TRANSPARENTE
BRILLO: BRILLANTE LUMINOSO
INTENSIDAD COLOR:
COLOR VINO: SALMÓN – REFLEJOS DE COBRE
RIBETE: SIN RIBETE
CAPA: MUY POCO CUBIERTO
LÁGRIMA: FINAS. Lágrima Fina y Transparente. Una burbuja muy fina, constante y distribuída por toda la copa. Al final desaparece.

NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: DISCRETO
POTENCIA: SUTIL
ELEGANCIA: EXCELENTE
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Fruta roja, Mucha fruta, Pomelo y fruta silvestre**
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Algo de bollería, muy ligera al principio**
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Algo mineral, distinto a lo que estamos acostumbrados con el vino.**

NOTA CATA OLFATIVA: 26 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: ELEGANTE – MINERAL - AFRUTADO
PASO EN BOCA: Liso – Fino – Equilibrado – Seco – Fibroso y Sabroso
FINAL EN BOCA.
TANINOS: MADUROS - ATERCIOPELADOS
PRESENCIA ALCOHOL: POCA - EQUILIBRADO
ACIDEZ: FRESCO – VIVO
VÍA RETRONASAL AROMAS. FRUTA ROJA – FRESA SILVESTRE
POSTGUSTO: LARGO
CALIDAD DE LOS SABORES: PRESENCIA Y EQUILIBRIO
INTESIDAD DE LOS SABORES: FRANQUEZA
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA – SUAVIDAD – COMPLEJO

NOTA CATA GUSTATIVA: 58 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Muy bueno. Excepcional. Muy fino en boca

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

92,5 / 100

Champagne Larmandier Bernier, de forma clara y sencilla podríamos calificarlo como uno de los productores más importantes y respetados de todo Champagne. Es uno de los grandes intérpretes de la Chardonnay en la Cote de Blancs, una región que no se caracteriza especialmente por el trabajo en el viñedo, donde apenas existen productores Bio y sin embargo Larmandier apostó desde el año 2000 por una agricultura biodinámica, demostrando en poco tiempo ser capaz de conjugar una tremenda personalidad con la elegancia tan representativa de los mejores champagnes.

Posee 16 ha de viñedo repartidas en 50 parcelas con una media muy alta de edad de 35 años, todas ellas en la Cote de Blancs. 13 de las cuales se encuentran en el Premier Cru de Vertus, el mismo pueblo donde se ubica la bodega. Las otras 3 ha están repartidas por algunas de las mejores parcelas de los Grand Cru de Cramant, Chouilly, Oger y Avize. Sin duda la calidad de sus viñedos marca de forma inexorable el potencial de sus champagnes.

85 % Chardonnay y 15 % Pinot Noir es el porcentaje varietal en su viñedo, aunque la mayoría de sus cuvees están elaboradas a partir de la Chardonnay (el pinot solo se incluye en el ensamblaje del Rose de Saignee y el Coteaux Champanoise Rouge).

En 1988 se hacer cargo de la explotación Pierre Larmandier, la actual generación a las riendas de la bodega junto con su esposa Sophie. Como antes decíamos, desde sus inicios Pierre tiene el convencimiento de la importancia de un trabajo razonado y respetuoso en su viñedo, por ello en el año 2000 comienza aplicar un trabajo biodinámico en parte de su explotación, para aplicarlo de forma completa en todos sus viñedos en 2004.

En la parte de enológica, desde 1999 todos sus vinos fermentan con levaduras indígenas (cuestión muy poco habitual en Champagne), mientras que la fermentación y crianza de sus vinos se lleva a cabo prácticamente en su totalidad en madera, concretamente en barricas y fudres de origen austriaco. Allí permanecen hasta el verano posterior a la vendimia, cuando son embotellados para realizar la segunda fermentación y crianza en botella. Crianzas largas para sus millesime y algo por encima de los 2 años para sus champagnes de inicio de gama (Latitude y Longitude) ante la urgencia y gran demanda del mercado.

En dosage es muy limitado, incluso 0 gr para algunas de sus cuvees (como es el caso del Terre Vertus) ya que Pierre aboga por tratar de conseguir champagnes con un equilibrio natural, sin necesidad de añadir azúcar, centrando el esfuerzo en la viña, tratando de lograr la maduración perfecta de la uva.

Si tenemos que calificar el estilo de sus champagnes podemos destacar su gran pureza, mineralidad marcada, perfecta madurez y vinosidad que los convierten en perfecto acompañamiento gastronómico, pero sobre todo carácter y finura a partes iguales. Hablamos de champagnes con una gran capacidad de guarda y fantástica evolución en botella después del degüelle.

El éxito de Champagne Larmandier Bernier es muy sencillo, su receta se basa en los siguientes ingredientes: viñas viejas en algunas de las mejores parcelas de la Cote de Blancs, trabajo concienzudo en el viñedo basado en la Biodinámica, rendimientos moderados, búsqueda de la madurez optima de la uva (sin urgencias) y un magistral empleo de la madera en la elaboración de sus vinos.

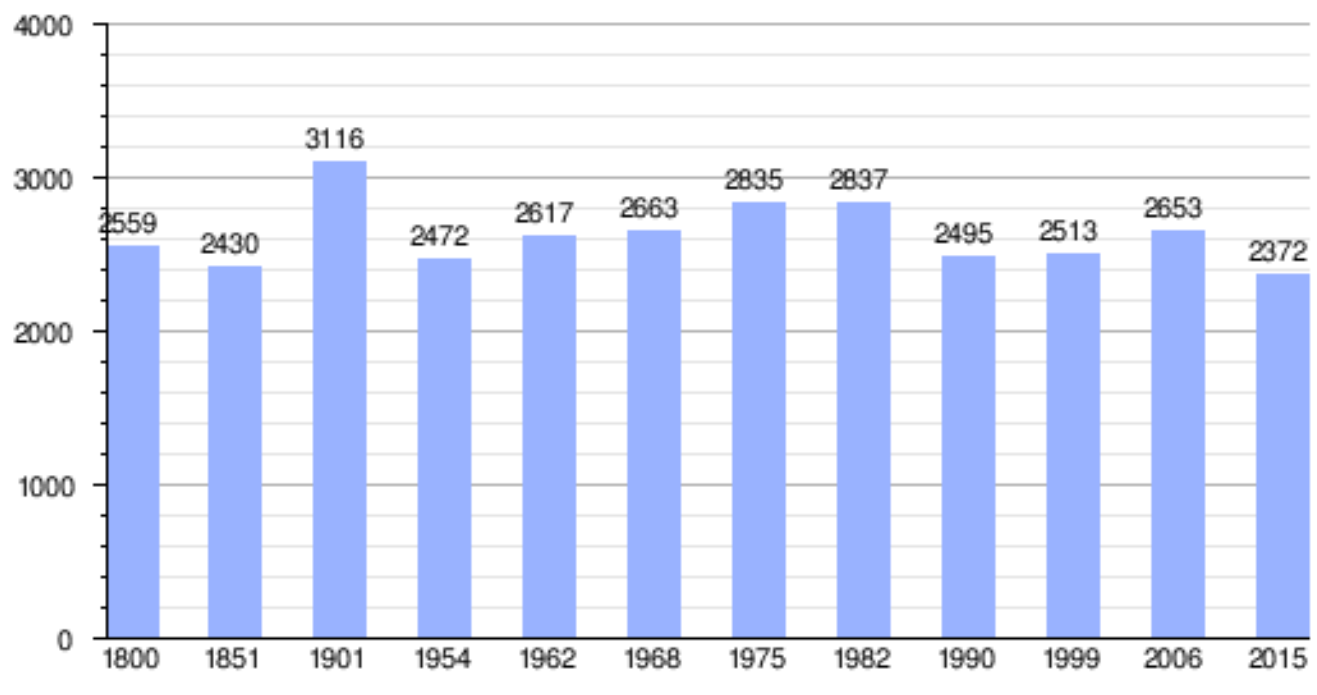
Resultado: La elegancia personificada en una botella de Champagne.

Dos familias con una larga tradición vinícola, Larmandier y Bernier se han dedicado a la producción de vinos desde la época de la Revolución Francesa, dónde el Cramant Blanc de Blancs de Larmandier ya era un champagne reconocido pero sólo a principios del siglo XX el Champagne Larmandier estuvo presente en todas las mesas de los restaurantes de París.

En 1988 se hace cargo de la bodega Pierre Larmandier, en 1999 comienza el trabajo con la agricultura biológica y biodinámica y en el 2001 compra cuatro hectáreas de viñedo en Vertus que nunca han recibido tratamientos químicos. El objetivo de la bodega es hacer un Champagne que conserve toda la expresión del terroir.

Vertus era una comuna francesa situada en el departamento de Marne, de la región de Gran Este, que el 1 de enero de 2018 pasó a ser una comuna delegada de la comuna nueva de Blancs-Coteaux al fusionarse con las comunas de Gionges, Oger, y Voipreux.

Gráfica de evolución demográfica de Vertus entre 1800 y 2015



Larmandier-Bernier LATITUDE

Para esta cuvée, las uvas fueron vendimiadas a mano en el 2009 y ensamblado con un 40% de vinos reserva elaborados en los años 2008, 2007, 2006, 2005 y 2004.

Desde tiempos de la revolución francesa Lamandier y Bernier han tenido una larga historia, desde sus viñedos orgánicos, hasta el uso de levaduras autóctonas, con procesos rigurosos de vinificación en tanques de acero inoxidable; truenos anchos, viejos y de madera; tanques revestidos de esmalte; o barriles borgoñones más pequeños, dependiendo de cada cosecha. La mezcla generalmente se realiza en la primavera siguiente a la cosecha, y es en este momento cuando los Lamandier Bernier, deciden si se producirán o no, tal meticulosidad y dedicación han dado como resultado un champagne de extraordinaria calidad. Lamandier Bernier Latitude, es cálido y maduro, con una textura suave en armonía a la acidez fresca. La cáscara de naranja y limón dan una gran expresividad a este champagne redondo, cremoso y bien equilibrado. Para disfrutar en grata compañía.

Vinificación y crianza

La fermentación alcohólica natural con levaduras indígenas y la fermentación maloláctica comienzan espontáneamente en nuestros barriles, nuestras tinas de madera y nuestros tanques de acero inoxidable. Los vinos se dejan en sus lías naturales durante casi un año y se someten a batonnages suaves, pero no hay filtración o clarificación. La mezcla y el envasado se llevan a cabo en julio. Las botellas son llevadas abajo en la frescura de nuestras bodegas, donde la segunda fermentación y la maduración 'en rima' tienen lugar en silencio durante un período de más de 2 años. Cada botella se degüella de forma manual 6 meses antes de su comercialización. La dosis es de 4 gramos por litro (extra-brut!).

NOTA DE CATA DE: **Larmandier-Bernier Latitude**:
- Vista: pajizo brillante.
- Nariz: incienso, hierbas saladas, anís, peras, toques de cítricos, limón y minerales calcáreos.
- Boca: manzanas especiadas y complejidad. Final largo y delicado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Champagne.

UVAS: 100 % Chardonnay.

ELABORACIÓN: elaborado con métodos biodinámicos.

MARIDAJE DEL VINO: almejas salteadas, crustáceos a la plancha, huevos poché, quesos de pasta cruda semicocida.
TEMPERATURA DE CONSUMO: 6-8ºC
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **LARMANDIER-BERNIER**
Bodega / Denominación: **LATITUDE**
Uvas presentes y en % Grados: Chardonnay 100%
CRIANZA EN BARRICA: **SI**
DURACIÓN: **12 MESES**
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de barrica: **FRANCESA – BARRILES BORGOÑESES**
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO TRANSPARENTE**
BRILLO: **BRILLANTE**
INTENSIDAD COLOR:
COLOR VINO: **PAJIZO - BRILLANTE**
RIBETE: **DORADO**
CAPA: **CUBIERTO**
LÁGRIMA: **FINAS. Lágrima Fina y Transparente. Una burbuja muy fina, Numerosas, Al tomar temperatura disminuyen**

NOTA CATA VISUAL: 9 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **AROMÁTICO - PERSISTENTE**
POTENCIA: **MUCHA (AROMÁTICA)**
ELEGANCIA: **EXCELENTE - FINURA**
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Pieles de cítricos. Limón, naranja, lima.**
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Brioch. Yogourt. Plátano. Mantequilla. Pan**
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Algo mineral. Flores. Miel. Vainilla. Frutos secos**

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **ELEGANTE – MINERAL – BALSÁMICO – COMPLEJIDAD.**
PASO EN BOCA: **CÁSCARA DE LIMÓN Y NARANJA**
FINAL EN BOCA.
TANINOS: **MADUROS - ATERCIOPELADOS**
PRESENCIA ALCOHOL: **POCA - EQUILIBRADO**
ACIDEZ: **FRESCO – EQUILIBRADO**
VÍA RETRONASAL AROMAS.
POSTGUSTO: **LARGO – PERSISTENTE**
CALIDAD DE LOS SABORES: **PRESENCIA Y EQUILIBRIO**
INTESIDAD DE LOS SABORES: **MUY EQUILIBRADO**
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA – SUAVIDAD – COMPLEJO - CALIDAD**

NOTA CATA GUSTATIVA: 55 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Muy bueno. Final largo y delicado

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

89 / 100

La marca Palmer & Co. nació un año más tarde como la sociedad de Grands Crus de Champagne, imponiendo medidas muy restrictivas para la incorporación de nuevos socios.

En 1959 la bodega se instala en la calle Jacquart de Reims, dentro del perímetro sagrado de Champagne, lo que proporciona a la bodega una capacidad de crecimiento inmejorable. En 1997 surge la gran oportunidad de Palmer & Co. y compran a una de las casas vecinas una gran extensión de galerias ya utilizadas como bodega, lo que les permite poder almacenar y elaborar sus vinos con total garantía de éxito.

Sus viñedos se reparten en 50% Chardonnay provenientes de la Montagne de Reims y de la Côte de Sézanne, 40% de Pinot Noir de la Montagne de Reims y de la Côte de Bar, y 10% de Pinot Meunier del oeste de la Montagne de Reims.

Si algo caracteriza a Champagne Palmer & Co. es la utilización de grandes formatos vinificados en la misma botella, hasta el tamaño Nabucodonosor realiza la segunda fermentación en botella, cosa casi única en Champagne. Otra gran característica es la larga crianza sobre lías de sus champagnes. Pero la que más sobresale y aporta su caracter único es la elaboración de vino tranquilo**,** que pasa a formar parte de su rosado mayoritariamente y en pequeña proporción de sus vinos de reserva, utilizando para su elaboración el sistema de soleras.

Bodega creada como cooperativa en 1947 por 7 “vignerons”, todos ellos propietarios de terrenos Grands y Premier Crus en la Côte de Blancs y la Montagne de Reims.

La marca Palmer & Co. nace en 1948 como la sociedad de Grands Crus de Champagne, imponiendo medidas muy restrictivas para la incorporación de nuevos socios.

Los blanc de noirs como Champagne Palmer & Co. Blanc de Noirs son vinos blancos nacidos a partir de uvas tintas (en este caso pinot noir y pinot meunier). Esta particularidad hace que su proceso de elaboración sea más cuidadoso a fin de extraer toda la calidad y las características propias de estas variedades sin que éstas tinten el vino. Para ello se ha de retirar rápidamente el hollejo de las uvas una vez prensadas o escurridas, ya que es, precisamente, la piel que las recubre la que aporta el color al mosto.

Champagne Palmer & Co. Blanc de Noirs es un medido ensamblaje de pinot noir y pinot con un 25-35% de vinos de reserva procedentes de viñedos Grands y Premiers Cru de la Montagne de Reims, la Côte des Bars y el Valle del Marne, envejecido sobre sus lías entre 2 y 3 años.

PALMER BLANC DE NOIRS

Champagne Palmer & Co Blanc de Noirs es un Champagne elaborado al 50% con uva Pinot Noir y Pinot Meunier, al que se le agrega Vino Reserva y entre 6 y 7 g/l de azúcar. La crianza la realiza por 2-3 años en botella.

Champagne Palmer & Co. Blanc de Noirs es un prodigio de equilibrio, tanto por las variedades empleadas en su elaboración (50% pinot noir y 50% pinot meunier), como por la armonía perfecta que exhibe marcada por su intensidad aromática, frescura y refinamiento.

Los blanc de noirs como **Champagne Palmer & Co. Blanc de Noirs** son vinos blancos nacidos a partir de uvas tintas (en este caso pinot noir y pinot meunier). Esta particularidad hace que su proceso de elaboración sea más cuidadoso a fin de extraer toda la calidad y las características propias de estas variedades sin que éstas tinten el vino. Para ello se ha de retirar rápidamente el hollejo de las uvas una vez prensadas o escurridas, ya que es, precisamente, la piel que las recubre la que aporta el color al mosto.

Champagne Palmer & Co. Blanc de Noirs es un medido ensamblaje de pinot noir y pinot con un 25-35% de vinos de reserva procedentes de viñedos Grands y Premiers Cru de la Montagne de Reims, la Côte des Bars y el Valle del Marne, envejecido sobre sus lías entre 2 y 3 años.

Desde 1955, La bodega **Champagne Palmer & Co.** domina magistral-mente este tipo de elaboraciones, en las que se hace presente el refinado estilo que aúna fruta, frescura, equilibrio y elegancia, que le ha brindado su bien merecida fama universal.

Palmer & Co. A.O.C. Champagne

VARIEDADES Pinot Noir y Pinot Meunier, Dosage: 8-9 gr/l

ELABORACIÓN

Champagne Palmer ya dominaba el arte de la mezcla Blanc de Noirs en 1955. Hoy en día, Palmer presenta un término contemporáneo de este histórico cuvée que combina fruta , frescura y elegancia. Con un equilibrio perfecto entre Pinot Noir y Pinot Meunier , Palmer Blanc de Noirs es una mezcla excepcional de vinos cuidadosamente seleccionados de la Montagne de Reims , la Côte des Bars y el Valle del Marne.

FICHA DE CATA

En vista. De burbuja fina y un tono amarillo brillante.

Olfativamente. Intenso, fresco y afrutado, delicada combinación de notas de melocotón y albaricoque, con aromas de pomelo rosa vivo y grosella.

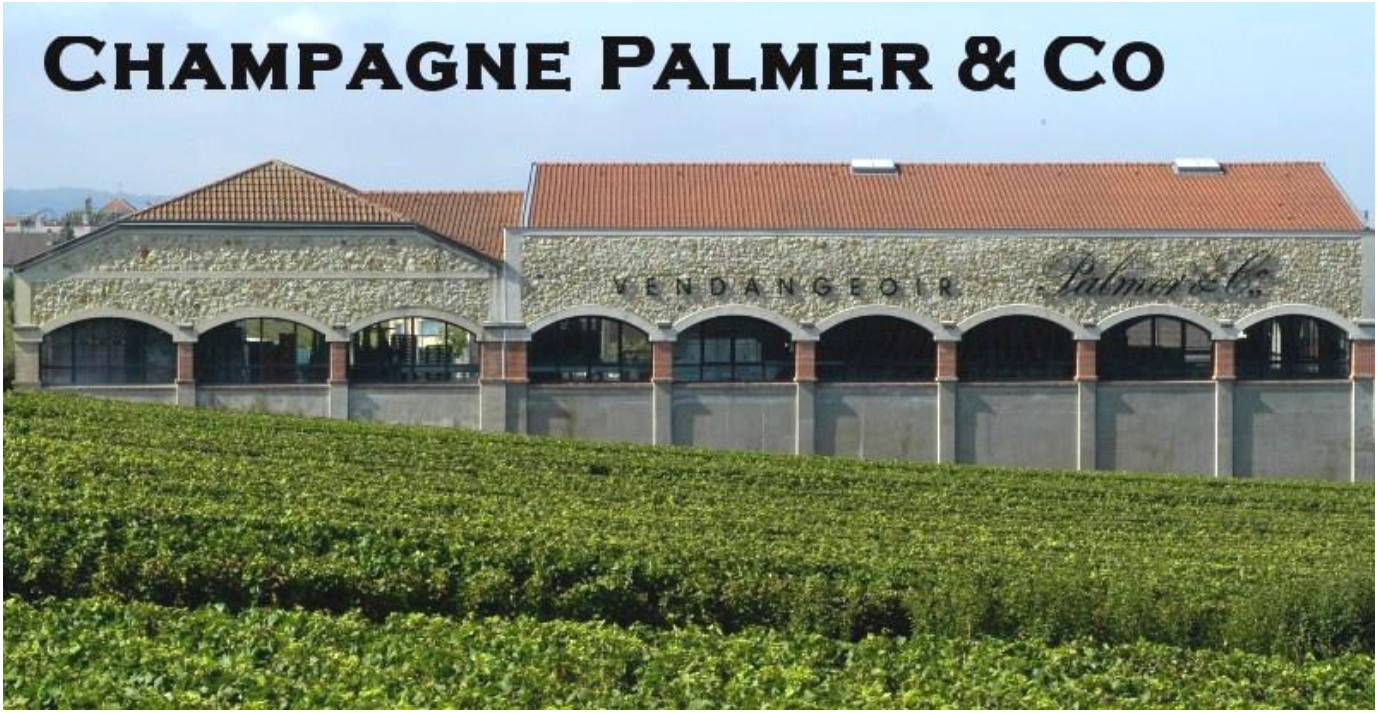
En el paladar, el vino presenta la elegancia del estilo de Palmer. Tiene la estructura de las uvas Pinot, pero la frescura y delicadeza son los atractivos principales del Palmer Blanc de Noirs.

Preciosa combinación de frutas intensas y finas.

El magnífico año 2008 aquí será honrado en esta cuvée vintage. Resultado de la reunión del estilo de Palmer y la singularidad de este año 2008, es un champán con una complejidad singular.

Desde los estrenos y los Grand Crus de la Montagne de Reims, destaca la profundidad de sus aromas. Intensamente fragante, revela hermosas notas de frutas cítricas, fruta crujiente, brioche y avellana. Su volumen y riqueza en boca son tan importantes como sus aromas frescos y sabrosos.

Compuesto por un 55% de vinos Chardonnay, un 40% de Pinot Noir y un 5% de reserva, ha envejecido 6 años sobre las lías. Su dosificación a 8g / L permite obtener un muy buen equilibrio en boca. Corte para la guardia, podrá envejecer en bodega aún algunos años antes de revelar por completo su asombroso palet aromático.



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **PALMER & Co**
Bodega / Denominación: **Palmer y Co. A.O.C. Champagne**
Uvas presentes y en % Grados: Pinot Noir 50% / Pinot Meunier 50%
CRIANZA EN BARRICA:
DURACIÓN:
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de barrica:
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO
BRILLO: DORADO
INTENSIDAD COLOR:
COLOR VINO: PAJIZO
RIBETE: DORADO
CAPA: CUBIERTO
LÁGRIMA: FINAS. Al airearse la copa y perder temperatura las burbujas se disipan

NOTA CATA VISUAL: 9 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: DISCRETO
POTENCIA: POCA PERSISTENCIA
ELEGANCIA: NORMAL
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica P**araguayo, Mantequilla,**
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Brioch.**
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 22 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: AFRUTADO – TOQUE DE PERA
PASO EN BOCA: LA BURBUJA CON POTENCIA
FINAL EN BOCA.
TANINOS: NO TIENE
PRESENCIA ALCOHOL: POCA
ACIDEZ: FRESCO
VÍA RETRONASAL AROMAS.
POSTGUSTO: LARGO – PERSISTENTE
CALIDAD DE LOS SABORES: PRESENCIA Y EQUILIBRIO
INTESIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD Y FRANQUEZA
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA – SUAVIDAD – EQUILIBRIO - CALIDAD

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Muy bueno.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

83 / 100

CHAMPAGNE

Palmer & Co

VINTAGE 2008

El Blanc de Noirs cuvée de Palmer & Co es el fruto de la mejor mezcla de Montagne de Reims, Côte des Bars y Vallée de la Marne. Equilibrio perfecto entre la vinosidad y la redondez, su 55% de Chardonnay le da su flexibilidad y su fruto, mientras que su 45% de Pinot Noir le brinda su poder y su densidad.

El 35% de los vinos de reserva que lo componen y su crianza de 3 años sobre lías garantizan una madurez codiciosa.

Dosificado a tan solo 6 g / l conserva la pureza y la frescura, lo que contrasta sutilmente con el cuerpo afrutado de los dos pinots.

Palmer Blanc de Noirs se crea a partir de fuentes de uvas Chardonnay y Pinot Noir, principalmente de los magníficos terroirs de Montagne de Reims, Côte des Blancs y Vallée de la Marne. La actual base actual es 2011.

Información técnica:
Viñedos: Principalmente Grand & 1er Cru Viñedos en Verzy, Verzenay, Mailly-Champagne & Les Riceys
Variedades de uva: 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir
Base Vintage: 2011
Vinos de reserva: 35% a partir de dos cosechas anteriores.
Lees Envejecimiento: 4 años.
Dosis: 6 g / l
Alcohol: 12%
Bebida: ahora a 2024

VESTIDO Este Palmer & Co firmado Vintage 2008 tiene un vestido dorado con matices de color amarillo. Su burbuja es fina, intensa y punteada.

NARIZ Es una nariz muy fresca, mineral y agradable. Los aromas de brioche aportan una bella complejidad aromática.

BOCA Su boca es muy agradable gracias a su delicadeza, frescura y equilibrio. Con una hermosa profundidad, una redondez en medio de la boca, es un champagne bien representativo de la añada 2008.

SERVICIO Se aconseja que se sirva este champagne a 9ºC como aperitivo o en una comida de pescado o carne.

Nota de cata: *Un equilibrio perfecto entre Pinot Noir y Pinot Meunier tiene una fruta bien estructurada, delicados aromas de melocotón y albaricoque levantados por notas vibrantes de pomelos y grosellas. En el paladar el vino seduce con una encantadora combinación de frutas intensas. El final es largo y vibrante.*

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **PALMER & Co VINTAJE 2008**
Bodega / Denominación: **Palmer y Co. A.O.C. Champagne**
Uvas presentes y en % Grados: Chardonnay 55% / Pinot Noir 45% - 12%
CRIANZA EN BARRICA:
DURACIÓN:
CRIANZA EN BOTELLA: **ENVEJECIDO 4 AÑOS**
Duración:
Tipo de barrica:
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO - EXPRESIÓN DE TONO
BRILLO: BRILLANTE
INTENSIDAD COLOR: INTENSO
COLOR VINO: VERDOSO
RIBETE: DORADO
CAPA: CUBIERTO
LÁGRIMA: MUCHA BURBUJA Y MÁS PEQUEÑA

NOTA CATA VISUAL: 9 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: AROMÁTICO
POTENCIA: POTENCIA ROMÁTICA
ELEGANCIA: MUY ELEGANTE
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Pastelería. Albaricoque.**
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Madera. Hierba fresca**

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SECO – TOQUE EQUILIBRADO
PASO EN BOCA: MUCHA BURBUJA QUE LLENA LA BOCA CON FINURA Y POCA ACIDEZ
FINAL EN BOCA. LARGO EN BOCA
TANINOS: NO TIENE
PRESENCIA ALCOHOL: POCA
ACIDEZ: VERDE
VÍA RETRONASAL AROMAS. MELOCOTÓN Y TOQUES DE CÍTRICOS. En el paso en boca, en el paladar tiene un toque a madera
POSTGUSTO: LARGO EN BOCA
CALIDAD DE LOS SABORES: MUCHA PRESENCIA
INTESIDAD DE LOS SABORES: CON UN FINAL MUY EQUILIBRADO
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA – SUAVIDAD – EQUILIBRIO - CALIDAD

NOTA CATA GUSTATIVA: 58 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: EXCEPCIONAL

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

92 / 100

MENÚ KASKAZURI

- *Boquerones con pepino, endivia y tartar de mango, aguacate y tomate*
- *Arroz meloso de sepia y carabinero*
- *Bacalao ajoarriero*
- *Cabrito deshuesado con reducción en su jugo*
- *Cremoso de arroz con leche con fresas y helado*

FOTOS DE LA REUNIÓN

Txema Benavente cerró la Reunión de Capítulo, que debido a los temas tratados se alargó un poco más de lo normal.

Animó a todos los socios cofrades, asistentes y a los que no han podido asistir, que al recibir el Reportaje, que confeccionará el secretario Jesús Rodríguez, sirva para repasar todo lo tratado en esta Reunión de Champagnes.

Agradece a todos los presentes la atención prestada a nuestro director técnico, Michel Saunier, que ha detallado en todo momento los champagnes saboreados y catados. A la confección de las fichas en las mesas correspondientes y al silencio en las exposiciones.

Comenta igualmente, que el próximo mes de mayo tenemos una Reunión de Ciclo con Bodegas Ramón Bilbao, que traerá para saborear y catar los Vinos de Ribera de Duero y Rías Baixas, que quedaron pendientes en la anterior reunión.

El secretario Jesús Rodríguez pide una ovación para Antton Otaegui, por los menús que nos ha preparado para armonizar con los champagnes, al servicio de cocina y al servicio de mesas que han estado, como siempre, excelente.

A Fito Raba por su cóctel de bienvenida. Inesperado y sorprendente.

Corchos de las botellas de champagne catadas

Donostia, 25 abril 2019.