



Champagne

Ana Arazuri y Viki Benavides

e-mail: vikivini@lexnova.es

El *Champagne* es un vino único e inimitable. El viñedo de esta región de Francia ocupa una superficie de 34.165 hectáreas y se divide en varias regiones: La montaña de Reims, el valle del Marne, la *côte des Blancs* y la *côte des Bar*, teniendo cada una de ellas una identidad geográfica propia. Existen más de 300 *crus* diferentes, cada uno de ellos posee su propia personalidad.

Las condiciones climáticas difíciles, con un grado de exposición al sol aleatorio, hacen que la vendimia sea «limitada» y casi «milagrosa» en algunas ocasiones. El resultado son unos vinos con una propia tipicidad y un frescor característico, indispensables para la posterior elaboración del espumoso.

Unas normas estrictas en el cultivo (poda, rendimiento por hectárea...) de las tres variedades autorizadas, el control en la elaboración de los vinos, en la crianza, comercialización, etc. y la delimitación precisa de los viñedos, garantizan que el *Champagne* sea un vino con Denominación de Origen Controlada.

Variedades

Tres son las variedades de uva autorizadas en esta región, que se expresan de di-

ferente manera según los terrenos donde se cultivan. La *pinot noir* y la *pinot meunier* son tintas y aportan poderío y frutidad, respectivamente. La *chardonnay* es blanca, siendo la finura su principal característica.

Si un *champagne* ha sido elaborado sólo con *chardonnay*, en la etiqueta aparecerá la inscripción *blanc de blancs*; si las utilizadas son las variedades tintas, en la etiqueta pondrá «*blanc de noirs*».

Podemos encontrar en el mercado *champagnes* de color rosa que se elaboran partiendo de una mezcla de vino blanco con vino tinto. Poseen un bonito color y son más estructurados en boca.

Si aparece una añada en la etiqueta, nos encontramos con un *champagne millésimé* que ha sido elaborado con vinos de esa cosecha, que se supone excepcional, y estará marcado por las características de esa añada.

El elaborador parte de una mezcla de vinos diferentes, de distintos *crus*, variedades, e, incluso, procedentes de diversas añadas, lo que da origen a un amplio abanico de *champagnes* que satisfacen al paladar más exigente. ■



Curiosidades acerca del champagne

► El fraile benedictino Pier Perignon (Don Perignon), procurador de la Abadía de Hautvillers, en los alrededores de Epernay, comenzó en el transcurso de los siglos XVI y XVII la experimentación y perfeccionamiento del método mediante el cual

se obtiene en la actualidad el apreciado *champagne*.

► Fue en el siglo XVIII cuando se consolidó el uso del *champagne* como gran vino de lujo en la corte francesa de Versalles, extendiéndose desde allí por

imitación a las cortes de Rusia, Prusia e Inglaterra.

► Algunas de las más prestigiosas casas que elaboran *champagne* son: Abel Lepitre, Heidseck, Mercier, Moët & Chandon, Taittinger y Veuve Cliquot-Ponsardin.



TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE»

Bodega que pertenece a la familia Taittinger, con 270 hectáreas de viñedos en los mejores pagos de *Champagne* que permiten el abastecimiento propio de uva de calidad. El *Comtes de Champagne* es un *champagne millésimé*, que se elabora sólo en añadas excepcionales, con la variedad *chardonnay*, junto con un 5% de vino envejecido en barrica de roble nueva. Cata: amarillo pajizo pálido con una fina y persistente burbuja. Complejo y delicado aroma de frutos secos con ligeras notas de vainilla. Armónico y equilibrado en boca.

FICHA

Bodega: Taittinger (Reims).

Cosecha: 1995.

Variedades: 100% *chardonnay* de la Côte des Blancs.

Tipo: brut-blanc de blancs.

Distribuidor en España: Bodegas Julián Chivite (Cintruénigo –Navarra–)

Precio aproximado: 114 €

«El escritor, el político y el hombre de buen gusto están de acuerdo, el champagne es un placer cotidiano para el que sabe lo que quiere decir vivir.»

Winston Churchill