



Pequeños productores de Champagne

La Champagne es una región que ha estado dominada por grandes casas, pero cada vez más los pequeños productores están tomando protagonismo y revolucionando el panorama de marcas tradicionales.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Pequeños vs grandes productores

Al margen de las cooperativas y de los comerciantes que elaboran sus propias marcas, la estructura de las bodegas en la Champagne ha estado dominada por los conocidos como NM (Négociant Manipulant). Bodegas de tamaño medio o grande, en general, que compraban parte o toda la uva a agricultores de la zona. En los últimos años están tomando más fuerza los RC (Récoltant Manipulant), bodegas que cultivan sus propios viñedos y elaboran sus propios Champagne.

El terroir de Champagne

La zona de producción de Champagne está compuesta por 34.000ha de viñedos situados en 5 departamentos al sur de Reims, cada uno propicio para una variedad de uva. El 75% del suelo es de componente calcáreo, que favorece el drenaje y aporta personalidad a los vinos. En general, los viñedos están en suaves laderas con diferentes orientaciones. Todo esto, junto con los estilos de elaboración, favorecen que cada productor tenga su propio estilo de Champagne diferenciado.

Región

Champagne



¿Sabías que...? Existen 320 bodegas que producen Champagne y más de 15.000 viticultores.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Winessocial. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



Carte Noir: El Carte Noir es un Champagne clásico con una acidez viva, una burbuja que da una sensación cremosa y voluminosa que unidas a una sutil presencia de azúcar residual combina perfectamente con unas Ostras con lima.



Intense: Un Champagne que destaca por sus aromas tostados y cremosos, y su burbuja fina y acidez cítrica. Un Linguado a la Meunier es un compañero perfecto gracias al delicado sabor del pescado, la presencia de los cítricos y la presencia de la mantequilla.



maduro

Carte Noir

Bodega: Jean Paul Deville
Tipo: espumoso
País: Francia
A.O.C. Champagne
Consumo: Hasta 2021
Grado alcohólico: 12%

Intense

Bodega: AR Lenoble
Tipo: Espumoso
País: Francia
A.O.C. Champagne
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 12%



maduro

Elaboración



Varietades: 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Pinot Meunier



Viñedos: este Champagne se elabora con uvas de diferentes viñedos situados en ligeras pendientes de terreno calcáreo, en el pueblo de Verzy, uno de los Grand Cru de la Montagne de Reims.



Vinificación y Crianza: elaborado mediante el método tradicional de segunda fermentación en botella. Es una mezcla de diferentes añadas, de las tres variedades principales del Champagne, con una predominancia de la Pinot Noir, y una parte de uva Chardonnay criada en barrica.

Elaboración



Varietades: 30% Chardonnay, 35% Chardonnay, 35% Pinot Meunier



Viñedos: Chardonnay del Grand Cru de Chouilly, Pinot Noir de viñedos Premier Cru del pueblo de Bisseuil y Pinot Meunier de Damery, en el Valle del Marne.



Vinificación y Crianza: un Champagne de mezcla de añadas, que parte de la base de la añada 2013, y en el que un 25% corresponde a vinos criados en barrica, y un 30% a vinos de reserva que le aportan complejidad.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frutos rojos



limón



brioche

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



limón



pera



brioche

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Champagne de gran carácter y personalidad de un pequeño productor de Verzy, que ha apostado por un inusual predominio de la Pinot Noir en el coupage. Elegante y sabroso a la vez."



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un espumoso seco de gran complejidad, gracias a la mezcla de vinos de crianza y a la calidad de sus uvas. Muy por encima de otros Champagnes de su categoría."

Bodega

Jean Paul Deville es una casa de Champagne heredera de una larga tradición de viticultores en el pueblo de Verzy. Verzy es uno de los municipios considerados como Grand Cru ubicado en la zona de la Montagne de Reims, donde la uva Pinot Noir es mayoritaria. Pueden presumir de controlar el proceso completo de producción de Champagne, ya que son propietarios de las viñas y elaboran sus espumosos.

La voz del productor

Marie Alice Deville: "Me di cuenta de que mis padres estaban envejeciendo y pensando en vender... Champagne Deville fue su creación, la energía con la que me criaron."

Bodega

Anne y Antoine Malassagne son los descendientes de Armand-Raphaël Graser, que en 1920 fundó la bodega. Tienen 18 ha de viñedos. Les caracteriza un trabajo meticuloso y preciso, vinificando cada parcela por separado y atendiendo a sus especiales características, y el uso de vinos maduros conservados en botellas magnum que añaden complejidad a sus champagnes.

La voz del productor

Antoine Malassagne: "Prefiero producir un muy buen Champagne sin añada que una expresión mediocre de Vintage. Alguna gente hace esto para poder incrementar el precio del vino poniendo una etiqueta que llame la atención. Yo prefiero sorprender a la gente con mis vinos."