

# CHAMPAGNE

DE LA BODEGA A LA MESA

VIGNERONS ET MAISONS



**CHAMPAGNE: de la bodega a la mesa**

Créditos fotos: Portada: Fabrice Leseigneur - Páginas 4 y 5: Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Pierre Thomas/Sipa Press - Páginas 6 y 7: Yvon Monet, Michel Guillard, Jean-Marie Lecomte - Páginas 8 y 9: Alain Cornu, Gérard Rondeau, Fulvio Roiter - Páginas 10 y 11: Gérard Rondeau, Daniëlla Hendrickx, Alain Cornu, Fabrice Leseigneur - Páginas 12 y 13: Fabrice Leseigneur, Daniëlla Hendrickx, John Hodder, Yvon Monet - Páginas 14 y 15: Alain Cornu, Jean-Charles Gutner, Yvon Monet, Philippe Exbrayat - Páginas 16 y 17: Alain Cornu, Visuel Impact - Páginas 18 y 19: Herald Peirera, Daniëlla Hendrickx - Páginas 20 y 21: Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Herald Pereira, Kumasegawa, Daniëlla Hendrickx, Patrick Guérin, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Páginas 22 y 23: Pierre Thomas/Sipa Press, Alain Cornu, illustration Patrice Caumon et Gilles Cenazandotti - Páginas 24 y 25: Philippe Exbrayat, Daniëlla Hendrickx - Páginas 26 y 27: Philippe Exbrayat, Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Daniëlla Hendrickx, Pierre Thomas/Sipa Press - Páginas 28 y 29: Alain Cornu - Página 30: Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Páginas 32 y 33: Fotolia - Edición e impresión: Alliance PG Reims - Impreso en Francia en 2015 por el Comité interprofessionnel du vin de Champagne - Todos los derechos reservados ©CIVC.



# CHAMPAGNE

## DE LA BODEGA A LA MESA

### SUMARIO

- 4-5** · LA DIVERSIDAD DE LOS VINOS DE CHAMPAGNE
- 6-7** · LOS ORÍGENES DE LA DIVERSIDAD
- 8-9** · LAS POSIBILIDADES DE VINIFICACIÓN
- 10-11** · EL ENSAMBLAJE
- 12-13** · EL CHAMPAGNE ROSADO
  - 14** · LA DURACIÓN DE MADURACIÓN O «ENVEJECIMIENTO»
  - 15** · EL DOSAJE
- 16-19** · ¿COMO ELEGIR EL CHAMPAGNE?
- 20-21** · ¿COMO SERVIR EL CHAMPAGNE?
- 22-25** · ¿COMO DEGUSTAR EL CHAMPAGNE?
- 26-27** · LOS MARIDAJES DEL CHAMPAGNE
- 28-29** · ¿COMO CONSERVAR EL CHAMPAGNE?
  - 30** · EL VINO DEL PLACER, DE LA FIESTA Y DE LA CELEBRACIÓN
  - 31** · FICHA DE DEGUSTACIÓN
- 32-33** · EVOLUCIÓN DE LOS AROMAS DE LOS VINOS DE CHAMPAGNE
- 34-35** · LÉXICO

# LA DIVERSIDAD DE LOS VINOS DE CHAMPAGNE



La denominación de origen controlada Champagne es única pero los vinos de Champagne ofrecen una multitud de facetas.

La diversidad de los "crus", de las parcelas, de las cepas, de los "millésimes", de los ensamblajes, de los periodos de maduración permite a cada elaborador crear su propio estilo, y a cada consumidor encontrar el Champagne que mejor le conviene, en función de su gusto, de las circunstancias y de los platos que ha elegido para acompañarlo.

Cálido e ideal para un aperitivo con amigos, festivo para un aniversario, una victoria o una fiesta de Fin de Año, romántico para una cena para dos, solemne para una boda o una celebración, el Champagne, símbolo de alegría y fiesta, consigue siempre una unanimidad.





# LOS ORIGENES DE LA DIVERSIDAD

6



El origen primario de esta diversidad lo encontramos unido al terruño. Este término reagrupa un gran número de parámetros que van desde el suelo, el subsuelo, la exposición solar de la que se benefician las viñas, el clima e incluso al microclima de cada parcela.

Asimismo integra los actos y elecciones del viticultor desde el tipo de cepa al porta-injerto y a la forma en que se conduce la viña hasta las condiciones de la vendimia. Cada una de las 280.000 parcelas, distribuidas en 320 municipios (crus), presenta características distintivas que proporcionan su especificidad a sus vinos.





El segundo origen se basa en la vinificación, ya que el vino no existiría sin la experiencia del hombre o de la mujer que lo elabora. Entre las opciones que se le ofrecen: el sistema de prensado, el nivel de clarificación de los jugos, la levadura, la temperatura de fermentación, la fermentación maloláctica, la vinificación en depósitos de metal o de madera, etc.

A partir de estos diversos elementos, el elaborador podrá también imprimir su huella por su elección de ensamblaje, de duración de maduración y de dosaje (licor de expedición).



# LAS POSIBILIDADES DE VINIFICACIÓN



La reglamentación sobre la cultura de la viña y la elaboración del vino en Champagne es abundante y estricta, pero deja al viticultor o al jefe de cava un vasto espacio de libertad para crear, a partir de lo que la naturaleza le ofrece, vinos de los que sentirse orgullosos.

#### **Con o sin fermentación maloláctica**

La fermentación alcohólica, realizada por levaduras, es obligatoria en la vinificación, pero la fermentación maloláctica no lo es. Una gran cantidad de elaboradores la realizan, algunos la evitan de forma sistemática, y otros sólo la efectúan en una parte de sus vinos.

Cuando se desea realizarla, esta fermentación, realizada por bacterias, tiene lugar justo después de la fermentación alcohólica. Permite disminuir la acidez del vino transformando el ácido málico en ácido láctico.

El carácter de los vinos es muy distinto en función de que hayan hecho o no fermentación maloláctica. Los primeros son más complejos con notas ligeramente lácteas, de brioche, de una acidez más ligera, más dulce. En el segundo caso los vinos conservan durante mayor tiempo su carácter floral y afrutado; se caracterizan por una acidez más marcada, más viva.



### Vinificación en madera o en depósitos de metal

Hasta principios del siglo XX las vinificaciones se realizaban en contenedores de madera, mayoritariamente en “pièces champenoises” (toneles de roble de 205 litros).

Algunos elaboradores han mantenido este sistema de vinificación para las fermentaciones y para la elaboración, pero la mayoría utiliza ahora depósitos de metal, esencialmente en acero inoxidable. Este metal es muy apreciado por su inercia y neutralidad vis-a-vis del vino. Por lo contrario los contenedores de madera son «activos»: de un lado liberan compuestos que participan en el bouquet aromático de los vinos, aportándoles toques de madera, de vainilla, a veces de pan tostado; y por otro lado permiten una aportación de oxígeno en cantidades micro que confiere una mayor redondez y untuosidad.



# EL ENSAMBLAJE

10



El ensamblaje es el acto sobre el que se asienta cada cuvée. Al unir los vinos de base de calidades aromáticas y organolépticas distintas, los Champenois crean un vino único de calidad superior a la de aquellos que lo componen, un equilibrio que no podría existir si no fuera gracias a la mano del hombre. Las combinaciones son múltiples. El viticultor o jefe de cava, que firma un ensamblaje, es un creador. Su ambición es la de realizar una cuvée que refleje su visión y perpetúe, año tras año, un mismo estilo.

La gran mayoría de los vinos de Champagne son el resultado de un ensamblaje de diferentes crus (municipios), de las tres principales cepas de Champagne (chardonnay, pinot noir y meunier) y de vinos llamados «de reserva», que tienen su origen en vendimias anteriores, y que se incorporan en porcentajes variables (hasta un 50% o incluso más).

Estos vinos de reserva se conservan, a veces durante decenas de años, en depósitos metálicos o de madera a bajas temperaturas, y en algunos casos en botellas. Se catan, de forma periódica, para poder seguir su evolución.

El objetivo del ensamblaje puede ser el de crear un vino exclusivamente a partir de uva blanca (chardonnay) y entonces se le denomina «**blanc de blancs**».

Si el ensamblaje está formado por uvas negras (pinot noir y/o meunier) se le denomina «**blanc de noirs**».



Cuando una vendimia es extraordinaria, y merece que sus cualidades excepcionales se destaquen, el jefe de cava o el viticultor pueden decidir elaborar una cuvée sólo con vinos de ese año, y se le conoce por ser un **millésime**.

Una «**cuvée de prestige**» es la joya de un elaborador, el ensamblaje de los vinos más excepcionales, la quintaesencia de lo mejor que la naturaleza y el arte del elaborador pueden ofrecer. Se presenta en la mayoría de los casos en una botella especial y puede ser millésimée o no.



Meunier



Pinot noir



Chardonnay



# EL CHAMPAGNE ROSADO

12



El Champagne rosado se obtiene por maceración, por sangrado, o por ensamblaje de vino blanco y de vino tinto.

Para obtener un rosado de maceración es preciso dejar macerar las uvas de piel negra (pinot noir o meunier), previamente despalilladas, durante algunas horas en cuba (24 a 72 horas según el año) antes del prensado. De esta manera las bayas liberan en el jugo tonalidades colorantes que se encuentran en las películas negras,

Se puede obtener también este mosto coloreado retirando, tras 24 a 72 horas, una parte (10 a 15%) del jugo de las uvas con películas negras que hayan sido puestas a macerar largamente para producir un vino tinto. Entonces se habla de sangrado. Tras cualquiera de estos procesos los vinos son elaborados como los demás.



Elaboración de vino tinto destinado a ensamblaje de Champagne rosado.



El método más utilizado para producir un Champagne rosado es el ensamblaje. Consiste en añadir a los vinos de base blancos vino tinto de Champagne (entre 5 y 20%). La operación se efectúa antes del embotellado. Ya convertido en rosado el vino vive la segunda fermentación en botella.



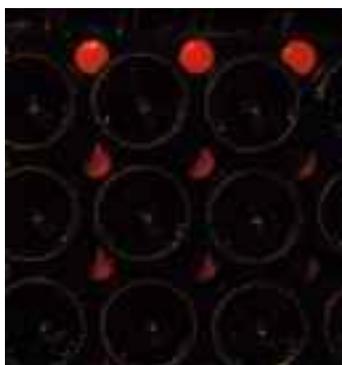
# LA DURACIÓN DE MADURACIÓN O «ENVEJECIMIENTO»

En Champagne la maduración del vino es un proceso largo y complejo.

Tras el embotellado (tiraje), cada cuvée debe, obligatoriamente, permanecer en la cava un mínimo de quince meses para un vino no millésimé, aunque lo más frecuente es que permanezca dos o tres años, y tres años como mínimo para un millésime, aunque habitualmente se conserve así de 5 a 10 años, incluso más.

Durante este tiempo en la cava, el vino sufre otra fermentación (toma de espuma) y continúa su evolución bajo la acción combinada de dos fenómenos.

El primero, llamado autólisis, es la liberación por las levaduras (que mueren tras la fermentación) de componentes de sus células que contribuirán a la formación de aromas terciarios, característicos de largos periodos de envejecimiento (notas de cuero, tabaco, frutos confitados...).



El segundo es debido al taponado utilizado en el momento del embotellado. Se realiza generalmente con cápsulas coronas pero en ocasiones con tapones de corcho, y no es completamente estanco. Deja escapar un poco de gas carbónico que proviene de la toma de espuma y deja penetrar un poco de oxígeno. Estos intercambios gaseosos contribuirán a una profunda modificación

de las características sensoriales de los vinos.

La maduración del vino no se detiene en el momento del degüelle (expulsión de lías). Gracias al licor de expedición que se añade en el momento del dosaje, el vino seguirá su evolución en la cava del consumidor.

# EL DOSAJE

El dosaje es la operación que consiste, tras el degüelle, en ajustar el nivel de la botella con vino, azucarado o sin azúcar. Es este licor de dosaje, o licor de expedición, el que determinará el tipo de Champagne: brut nature, brut, demi-sec, etc.

Esta operación es un verdadero acto enológico, el último toque que puede aportar el elaborador según haya seleccionado para su licor de dosaje el mismo vino que la cuvée que quiere dosificar, para conservar la autenticidad de su origen (cepa, cru, etc.), o por el contrario un vino en especial, como un vino envejecido en madera, por ejemplo, para reforzar o completar la paleta aromática de la cuvée.



# ¿COMO ELEGIR EL CHAMPAGNE?

16



El etiquetaje (etiqueta, contra-etiqueta, collarín) debe incluir la denominación de origen controlada «Champagne», la cantidad de azúcar (dosaje), el volumen de alcohol (%vol), el volumen nominal (en l, cl o ml), la marca, el nombre del elaborador, el nombre de la comuna donde tiene su sede social y el nombre de Francia, la matrícula profesional, la identificación del lote, la mención « produit de France », la de los alérgenos y la relativa a las mujeres embarazadas.

#### El elaborador

Cada etiqueta debe llevar unas iniciales y un número de identificación y control, que otorga el Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), y que corresponde a la categoría profesional del elaborador:

- NM** **Négociant Manipulant.** Es una persona física o jurídica que, además de las uvas que provienen de sus propias viñas – si las tiene – compra uvas, mostos o vinos y asegura la elaboración en sus instalaciones.
- RM** **Récoltant Manipulant.** Asegura la elaboración en sus instalaciones únicamente de los vinos provenientes de su vendimia.
- RC** **Récoltant Coopérateur.** Entrega las uvas de su vendimia a su cooperativa que le devuelve mostos o vinos en curso de elaboración o listos para ser comercializados..
- CM** **Coopérative de Manipulation.** Elabora, en sus instalaciones, vinos que provienen de las uvas de sus miembros.



- SR** **Société de Récoltants.** Elabora vinos que provienen de la vendimia de sus miembros, y que pertenecen a una misma familia.
- ND** **Négociant Distributeur.** Compra vinos embotellados y finalizados sobre los que añade, en sus instalaciones, una etiqueta.
- MA** **Marque d'Acheteur.** El elaborador, sea négociant, récoltant o coopérative, vende las botellas terminadas y etiquetadas con la marca del cliente comprador de dichas botellas.

#### El dosaje

Según la cantidad de azúcar residual, expresada en gramos por litro, el vino se clasifica como: brut (menos de 12 gramos de azúcar por litro), demi-sec (entre 32 y 50 gramos), sec (entre 17 y 32 gramos), extra dry (entre 12 y 17 gramos), doux (más de 50 gramos), extra brut (entre 0 y 6 gramos), brut nature, pas dosé o dosage zéro, para una cantidad de menos de 3 gramos y si el vino no ha sido objeto de ninguna adición de azúcar.





#### Otras menciones opcionales

**Blanc de blancs:** Esta expresión define un vino elaborado exclusivamente con uva blanca (chardonnay y/o, excepcionalmente, pinot blanc, pinot gris, arbane, petit meslier, que son cepas antiguas que todavía se cultivan en un 0,3% del viñedo).

**Blanc de noirs:** Se trata de un vino elaborado exclusivamente con uvas negras (pinot noir y/o meunier).

**Se indica un año:** en este caso, el vino es millésimé. Proviene de una única vendimia y no conlleva vinos de reserva. La mención del año debe figurar también en el tapón.

**Grand cru o premier cru:** cuando el vino proviene exclusivamente de comunas que ostentan estos nombres históricos (17 municipios « grand cru » y 42 municipios «premier cru»).

A veces se encuentran en una contra-etiqueta o un medallón, otras informaciones técnicas como la proporción de las diferentes cepas en el ensamblaje, el cru o la parcela, la fecha de degüelle, etc.

#### Las botellas

A partir del siglo XIX, otros tipos de botellas que la habitual aparecieron en Champagne. Bautizadas con nombres bíblicos, sin que históricamente se sepa el porqué, responden a todas las circunstancias de un consumo universal.





<b>Quart</b>	20 cl
<b>Demie</b>	37,5 cl
<b>Medium (o Pinte)</b>	50 cl
<b>Botella</b>	75 cl
<b>Magnum</b>	2 botellas (1,5 litros)
<b>Jeroboam</b>	4 botellas (3 litros)
<b>Rehoboam</b>	6 botellas (4,5 litros)
<b>Mathusalem</b>	8 botellas (6 litros)
<b>Salmanazar</b>	12 botellas (9 litros)
<b>Balthazar</b>	16 botellas (12 litros)
<b>Nabuchodonosor</b>	20 botellas (15 litros)
<b>Salomon</b>	24 botellas (18 litros)
<b>Souverain</b>	35 botellas (26,25 litros)
<b>Primat</b>	36 botellas (27 litros)
<b>Melchizedec o Midas</b>	40 botellas (30 litros)

La botella de Champagne tiene una forma característica determinada por su resistencia a la presión y su funcionalidad, pero pueden hallarse otras de formas distintas, nuevas o inspiradas en botellas antiguas. El vidrio es normalmente de color verde oscuro, a veces color hoja muerta, canela o, especialmente en el caso del Champagne rosado, blanco. De la media botella al jeroboam, el vino se comercializa obligatoriamente en el formato de botella en el que ha sido elaborado.

**La influencia del envase en la evolución del vino**

Durante su maduración en cava, las botellas están a menudo tapadas con una capsula corona. Este tipo de taponado no es completamente estanco, y permite que se escape un poco de gas carbónico y entre un poco de oxígeno; en las mismas proporciones para cada tipo de botella ya que los cuellos son del mismo tamaño para una demie, botella o magnum. Es lógico, en consecuencia, que la evolución de vino sea menos rápida en el magnum y más rápida en una demie en comparación ambas con una botella clásica.

**El degüelle**

Tras el degüelle el dosaje permite al vino, en una primera etapa, compensar el shock oxidante que sufre en el momento del degüelle, y después, en una segunda etapa, comenzar un nuevo proceso evolutivo. De esta manera el vino, dos o tres meses más tarde ya consumido el oxígeno introducido en el degüelle, encuentra un nuevo equilibrio y puede proseguir su evolución en la cava del elaborador o del consumidor.

Algunos vinos de Champagne revelan características aromáticas excepcionales tras algunos años, incluso a veces decenas de años de conservación, hayan pasado o no por el degüelle. Un degüelle reciente o antiguo dará a los vinos expresiones distintas pero también de una gran calidad.



# ¿COMO SERVIR EL CHAMPAGNE?

20



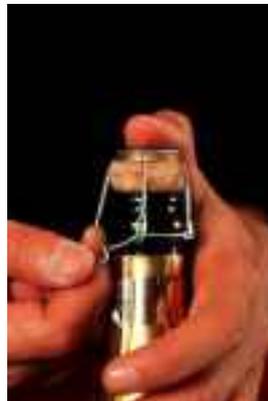
## La copa

La copa ideal debe ser suficientemente alta y amplia para permitir que las burbujas tengan espacio para evolucionar, pero al mismo tiempo debe ser más estrecha en la parte alta (tulipa) para concentrar los aromas. La copa «clásica» debe ser olvidada.

La copa debe ser lavada con agua caliente y sin detergente. Es más conveniente secarla a mano que con un centrifugado mecánico. El objetivo es preservar el estado de superficie de la copa para no disminuir su capacidad de generar burbujas y mantener el cordón de espuma en su superficie.

## La temperatura

Hay que conseguir que el vino esté a la temperatura ideal de 8-10°C, de forma idónea sumergiendo la botella 20 minutos en una cubitera con agua y cubitos, o también algunas horas en la nevera.





**Enfriado en el congelador**

El enfriado en el congelador tiene fama de «romper» los aromas del vino. Este riesgo es inexistente para el vino pero sí para la botella, si se deja en el congelador durante demasiado tiempo. No puede sobrepasar ½ hora a -18°C (congelador doméstico).



**La forma del tapón**

Tras algunos años, el tapón, que es en inicio un cilindro de corcho, toma forma de «falda». Si la botella se conserva acostada, el tapón tomará a lo largo del tiempo forma de «clavija». Esta evolución no afecta en nada a la calidad del vino.



**El mito de la cucharita**

Una leyenda urbana tenaz dice que una cucharita colocada en el cuello de una botella abierta impide que el gas se escape. En 1994, los laboratorios del Comité Champagne realizaron una prueba y demostraron con análisis y estudios, que la cuchara no impide que el gas se escape.

**La apertura de la botella**

Ante todo hay que quitar el alambre y el papel metálico con la ayuda de la cinta de apertura prevista a este efecto, o utilizando la parte redonda del alambre, teniendo siempre cuidado de controlar el tapón y de no dirigirlo hacia ninguna persona.

Después, siempre agarrando firmemente el tapón, coger el cuerpo de la botella y girarlo suavemente para que salga el tapón del cuello sin dejar que se escape el vino.

El tapón debe llevar, obligatoriamente, la mención de la apelación de origen controlada Champagne y, si es el caso, el año del millésime.

**El servicio**

Verter el Champagne hasta dos tercios de la copa, para poder oler los aromas. Darle tiempo al vino de airearse un poco para poder percibir toda su riqueza. Una vez la botella está abierta, ningún método permite conservar el vino en todas sus cualidades más que unas horas.



# ¿COMO DEGUSTAR EL CHAMPAGNE?

22



La degustación de un Champagne es igual que la de cualquier otro vino, con la diferencia de que la efervescencia del Champagne puede contener un componente sonoro. De esta manera, el Champagne pone todos nuestros sentidos en alerta.

## **El oído**

La primera alerta de nuestros sentidos se produce con la apertura de la botella. El «pop», discreto u ostentoso, es evocador en sí mismo. Después, cuando se vierte el vino, el estallido de las burbujas en la copa crea una música intensa al principio que se convierte en más discreta al formarse la espuma en la parte superior de la copa. Si acercamos el oído a la copa se puede percibir el ruido del estallido de las burbujas en la superficie.

## **La vista**

Es, sin duda, la sensación más cautivadora de un vino efervescente. La danza incesante de las burbujas que suben en la copa, brillan y se entremezclan de una forma aparentemente desordenada.

Observando atentamente una copa, uno se da cuenta de que las burbujas nacen siendo microscópicas, siempre de los mismos lugares que se llaman «núcleos». Estos lugares son, en realidad, partículas que se posan en la copa o en el líquido y que aprisionan una burbuja de gas en el momento del vertido. Esta burbuja crece por el aporte del gas carbónico disuelto en el vino hasta que tiene un tamaño crítico, momento en el cual se desprende. Al hacerlo provoca el inicio de formación de una nueva burbuja que vuelve a engrosarse, generando así una sucesión de burbujas, a un ritmo de 10 a 20 por segundo.



El estallido de las burbujas en la superficie provoca la eyección, a varios centímetros de altura, de finas gotitas de vino cargadas de moléculas olorosas.

La segunda sensación visual es el color del vino. Un amarillo con reflejos verdes indicará la presencia de una mayoría de chardonnay, mientras que ligeros reflejos rojos marcarán la predominancia de uvas negras. Con el paso del tiempo los vinos toman un colorido amarillo dorado, cobrizo o ambarino.

Las variantes son todavía más notables en los rosados: rosado pálido (llamado ojo de perdiz) o intenso, pasando por tintes más o menos fuertes en función de la composición del ensamblaje. Los vinos rosados viejos, con el paso del tiempo, ofrecen matices naranja, teja.



**El tamaño y la cantidad de burbujas en una copa**

El tamaño de las burbujas depende más de la copa que del Champagne en sí mismo. El tamaño inicial de una burbuja está en función del lugar en que nace, se hace mayor rápidamente ya que el gas carbónico continúa a insuflar la burbuja mientras asciende. Cuanto más largo sea el trayecto, más gruesa será la burbuja cuando llegue a la superficie. Conforme más joven sea el vino, y por tanto más rico en gas carbónico, más alimentará a las burbujas. Los viejos vinos de Champagne, que contienen menos gas carbónico, tienen burbujas más finas.

En referencia a su número es, de hecho, teórico. Si se tiene en cuenta que el diámetro medio de una burbuja es de 0,5 milímetros y que el vino aprisiona cerca de 12 grs. de gas carbónico por litro, el cálculo demuestra que una copa de 10 centilitros contiene cerca de 11 millones de burbujas. No obstante esta cifra es sólo teórica ya que aproximadamente el 80% del gas carbónico se escapa a la superficie de la copa sin crear burbujas.





### La nariz y la boca

Estos dos sentidos son indisolubles ya que las percepciones aromáticas nos llegan por vía nasal directa, y más tarde por vía retro-nasal; es decir de la cavidad bucal hacia las fosas nasales. Los sabores básicos: salado, dulce, ácido, amargo, se perciben a través de la lengua.

La degustación se vuelve más compleja a causa de las burbujas. Aumentan los efluvios que llegan a las mucosas nasales y se precisa esperar algunos segundos para que el vino revele mejor sus aromas.

Para comprender el universo de los vinos de Champagne es preciso posicionarse en un espacio de dos dimensiones: una representa la diversidad unida al viñedo, la otra la diversidad unida a la evolución en el tiempo (ver páginas 32 y 33).

La diversidad unida al viñedo es debida principalmente a las cepas. Cultivadas en terruños distintos, revelarán en los vinos jóvenes los aromas y sabores de la uva, llamados aromas primarios.

El **chardonnay** (pero también el arbane, el petit meslier, el pinot blanc y el pinot gris) confiere a los vinos notas de flores blancas (espino, madreleña, tilo, acacia, jazmín, flor de naranjo), de cítricos (pomelo, limón) y de frutos exóticos (lichi, piña), pero también de manzana, de pera y de especias (anís, jengibre) y mentoladas. Estos vinos tienen generalmente una estructura en boca ligera, aireada, con una cierta vivacidad, son expresión de los terruños calcáreos que se califican por un término difícil de describir «la mineralidad» (creta, piedra de chispa).

El **pinot noir** y el **meunier** revelan notas de frutos de piel blanca y amarilla (melocotón, albaricoque, ciruela, ciruela mirabel) pero también de frutos rojos (fresa, frambuesa, cereza) e incluso negros (mora, arándano), de cítricos (mandarina, naranja) de frutos



exóticos (mango, fruta de la pasión), de puntas florales (rosa, peonía, violeta) y algunas veces de especias (canela, clavo de alheli). En boca los vinos de cepas negras aportan al Champagne redondez, una faceta untuosa y golosa para los que provienen del meunier, cuerpo y fuerza para los que provienen del pinot noir.

Los **ensamblajes** de todos estos componentes crean una infinidad de posibilidades, una paleta aromática compleja y variada. Esta diversidad nacida de las uvas se modela rápidamente con los aromas llamados secundarios que aporta la vinificación. Las selecciones hechas por el elaborador, desde el prensado hasta el dosaje final, dan forma al estilo de cada cuvée.

Añadir vinos de reserva (hasta un 50% en ciertas cuvées no millésimées) hace entrar a los vinos en la segunda dimensión, la de la diversidad unida a su evolución en el curso del tiempo que les permitirá expresar aromas llamados terciarios.

En los primeros estadios de la «madurez» (de 3 a 10 años), los diferentes aromas evolucionan hacia notas de brioche, de pastelería, de frutas maduras, de compota, confitadas (higo, dátil), de flores secas, de frutos secos (almendra, avellana, uva pasa), de tabaco rubio, de cera, de miel, de caramelo de leche y a veces puntas de vainilla, de regaliz (características de los vinos que han estado en recipientes de madera).

Los vinos más viejos, llamados de «plenitud» (10 años y más) evolucionan con el tiempo a notas tipo pasta de frutas (membrillo), pan de especias, aromas de sotobosque y notas tostadas, torrefactas llamadas empireumáticas (pan tostado, biscote, moca, café, cacao).

Para el Champagne rosado, los aromas pueden ser frescos (cítricos, fresas del bosque), suaves, potentes (frutos amarillos maduros, pequeños frutos rojos) o complejos asociándose a notas afrutadas (bayas salvajes) o a notas de sotobosque. El paladar puede ser estructurado, potente, carnoso o más aireado. Al envejecer los aromas expresan toda la riqueza de frutos secos y especias y también de notas tostadas para los más viejos.



# LOS MARIDAJES DEL CHAMPAGNE



La paleta de aromas y de gustos de los vinos de Champagne permite una multitud de armonías con la cocina. Si quitamos la vinagreta, los platos muy especiados y el chocolate, el Champagne puede acompañar una gran cantidad de platos y es perfecto para degustarlo a lo largo de toda una comida.





**El Champagne es un vino de aperitivo que también acompaña toda una comida.**

**Proponemos algunos maridajes que no son en ningún caso exhaustivos.**

PLATOS	COCINADOS	CHAMPAGNE
Caviar	Al natural	Blanc de blancs brut millésimé
Marisco: ostras, bogavante, erizos	Al natural o en aspic	Brut nature con predominancia de chardonnay o blanc de blancs brut
Marisco: cangrejos, langostinos, vieiras	Al natural o escalfado	Blanc de blanc brut millésimé
Entremeses fríos o calientes, a base de pescado		Blanc de blancs brut
Ostras calientes	Salsa de crema fresca	Millésimé brut
Pescados	Hervidos, a la plancha	Blanc de blancs brut
Pescados	Con mantequilla o crema	Ensamblaje clásico o blanc de noirs brut
Salmón	Ahumado, en aspic, marinado o en sushi	Blanc de blancs brut
Foie gras	Al natural o en tostadas	Millésimé con predominancia de uvas negras o blanc de blancs de un viejo millésime con vinificación en madera, brut
Aves	Asadas o con salsa blanca	Blanc de noirs con predominancia de uvas negras, brut
Carnes rojas o blancas	A la plancha o en salsa	Brut de ensamblaje clásico
Carne blanca	En curry, colombo o tajine	Rosado brut millésimé
Trufa		Blanc de noirs o viejo millésime con predominancia de uvas negras, brut
Caza	Liebre, con champiñones o castañas	Blanc de noirs, millésimé o rosado, con vinificación en madera, brut
Quesos de textura cremosa		Blanc de blancs brut
Quesos intensos, azules (Roquefort)		Blanc de noirs o millésimé con predominancia de uva negra, brut
Quesos de cabra, azules (Bleu d'Auvergne), Maroilles		Rosado demi-sec millésimé
Postres	A base de crema, pasta de almendra, de pistacho, de frutas	Blanc o rosado demi-sec o viejo millésime

# ¿COMO CONSERVAR EL CHAMPAGNE?

El Champagne puede ser consumido desde su compra ya que todo elaborador tiene en cuenta no comercializarlo hasta que ha pasado la fase de maduración que estima pertinente. Además, y como todos los grandes vinos, el Champagne tiene una aptitud excelente para envejecer.





El envejecimiento es un proceso lento y continuo que puede durar muchos años incluso decenas para ciertas cuvées. Así un Champagne puede ser apreciado por sus características de juventud (aromas florales, afrutados, y vivacidad en boca), más adelante por cómo ha evolucionado a lo largo del tiempo con perfiles aromáticos diferentes (frutas maduras, frutos cocidos, brioche, torrefactos) con más redondez en boca.

Esta conservación puede tener lugar en las instalaciones del productor, sobre lías, botellas capsuladas o cerradas con tapones de corcho, pero puede también tener lugar con botellas que han sufrido degüelle, recibido dosaje y han sido taponadas con su tapón definitivo.

La conservación en la bodega del consumidor pide que se respeten algunas reglas para conservar el vino en las mejores condiciones: botellas acostadas o de pie, a una temperatura constante entre 10 y 15°C, protegidas de la luz y de las vibraciones.



#### **Botellas acostadas o de pie**

Se dice a menudo que no es conveniente conservar las botellas de pie ya que el tapón puede secarse. Este riesgo es imposible por el ambiente húmedo de una bodega y del líquido de la botella. Es, por tanto, indiferente conservar las botellas acostadas o de pie aunque por comodidad de almacenamiento las botellas se conserven generalmente acostadas.



# EL VINO DEL PLACER, DE LA FIESTA Y DE LA CELEBRACIÓN



A través de sus cuvées, los vigneronos y maisons de Champagne desean enamorar el paladar, elevar el nivel de la gastronomía, invitar a la tertulia, a la convivialidad y al compartir. Desean que el vino de Champagne, como viene haciendo desde hace más de tres siglos, continúe a conllevar un mensaje de alegría, de fiesta y de placer.



# FICHA DE DEGUSTACIÓN

Nombre de la cuvée : ..... Millésime (si es el caso) : .....

## A LA VISTA

Champagne blanco :  oro verde     oro gris     amarillo paja     oro amarillo     oro viejo  
Champagne rosado :  rosa pálido     rosa suave     rosa intenso     rosa asalmonado

## EN NARIZ

### AROMAS PRIMARIOS

JUVENTUD

Florales:  flores blancas     tila     flor de naranjo  
Afrutados:  cítricos     frutos con pepitas     frutos amarillos     frutos exóticos     frutos rojos  
Varios:  mineral     especiado     vegetal  
 otros .....

### AROMAS SECUNDARIOS

MADUREZ

frutos maduros     frutos confitados     miel     cera  
 brioche, pastelería     frutos secos     flores secas  
 vainilla     caramelo de leche  
 otros .....

### AROMAS Terciarios

PLLENITUD

pan de especias     pasta de membrillo     sotobosque  
 pan tostado     moca     café  
 otros .....

## EN BOCA

vivo     ligero     goloso     untuoso  
 con cuerpo     estructurado     redondo     complejo

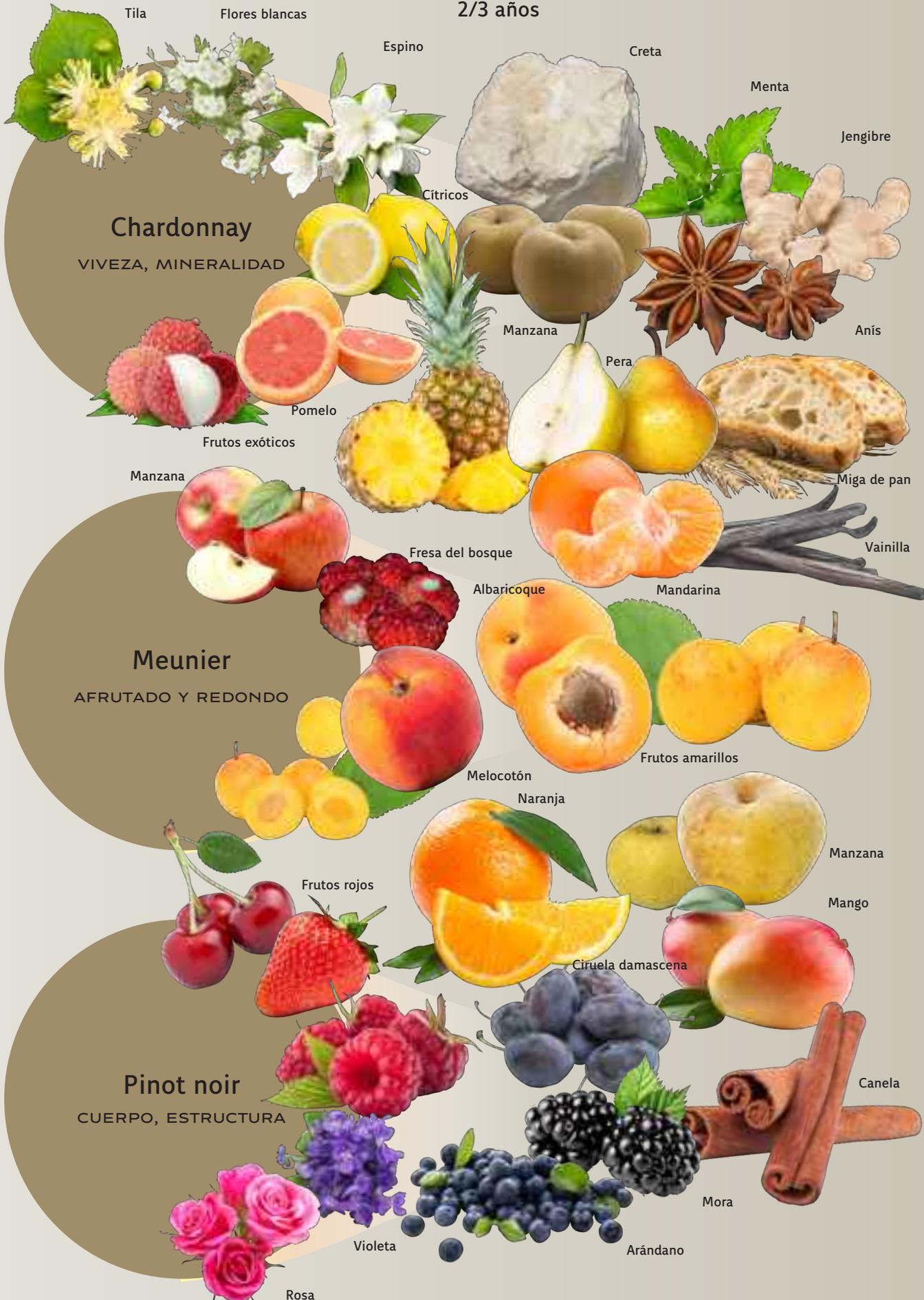
## COMENTARIOS

.....  
.....  
.....

# EVOLUCIÓN DE LOS AROMAS

## ESTALLIDO DE LA JUVENTUD

2/3 años



# DE LOS VINOS DE CHAMPAGNE

## EQUILIBRIO DE LA MADUREZ

3/4 a 6/8 años

## COMPLEJIDAD DE LA PLENITUD

Más allá de 6/8 años





# CHAMPAGNE

## DE LA BODEGA A LA MESA

### LÉXICO

**AROMAS PRIMARIOS:** aromas que provienen de la uva.

**AROMAS SECUNDARIOS:** aromas del vino que se desarrollan durante las fermentaciones.

**AROMAS Terciarios:** aromas del vino que se desarrollan tras las fermentaciones, en el proceso de maduración y envejecimiento.

**AROMAS FLORALES:** aromas de flores blancas (espino, madreSelva, tilo, acacia, jazmín, flor de naranjo) o aromas de rosa, de violeta.

**AROMAS DE FRUTOS FRESCOS:** aromas de cítricos (limón, naranja, pomelo, mandarina), de frutos blancos o amarillos (albaricoque, ciruela mirabel, melocotón, pera, manzana), de frutos exóticos (lichi, piña, fruta de la pasión, mango) de frutos rojos o negros (cereza, fresa, frambuesa, casis, arándano).

**AROMAS DE FRUTOS COCIDOS:** compota, confitura, pasta de frutas.

**AROMAS PANADEROS:** miga de pan, pan fresco, pastelería, brioche.

**ARÔMAS LÁCTICOS:** mantequilla, caramelo de leche.

**ARÔMAS DE FRUTOS SECOS:** almendra, higo, avellana, dátil, nuez, uvas pasas.

**AROMAS DE ESPECIAS:** se encuentra anís, canela, vainilla, jengibre.

**AROMAS EMPIREUMÁTICOS:** notas tostadas, torrefactas (pan tostado, biscote, café, cacao, caramelo tostado).

**AROMAS MINERALES:** creta, piedra de chispa.

**CRU:** un cru designa un municipio.

**CUVÉE:** En Champagne, la palabra tiene dos sentidos.  
1. Designa los 2 050 primeros litros de mosto del prensado de un "marc" (unidad tradicional de prensado) de 4 000 kilos de uva.  
2. Designa el resultado del ensamblaje.

**DEGÜELLE:** consiste en eliminar el depósito (esencialmente de levaduras muertas) que se forma durante la maduración sobre lías y que el removido concentra en el cuello de la botella. Puede ser mecánico o manual.

**EFERVESCENCIA:** resultado del desprendimiento del dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) que se produce durante la fermentación en botella (toma de espuma). Disuelto en el vino, el CO<sub>2</sub> se escapa cuando se abre la botella.

**ENSAMBLAJE:** Asociación de vinos de calidades aromáticas y organolépticas distintas que permite obtener una cuvée que trasciende la suma de los vinos base. Pueden ser ensamblados vinos de distintos años, de municipios y cepas diferentes.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** es la transformación, bajo la acción de las bacterias lácticas, de un diácido, el ácido málico (ácido de la manzana) en un monoácido, el ácido láctico (ácido de la leche).

**MOSTO:** jugo de uva que todavía no ha fermentado.

**REMOVIDO:** tiene como objetivo concentrar en el cuello de la botella el depósito que se ha formado durante la maduración sobre lías. Puede ser mecánico o manual.

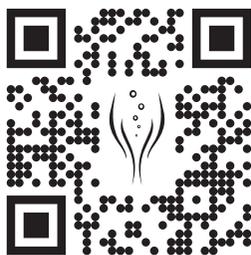
**TERRUÑO:** es la combinación de factores climáticos, geológicos, de cepas particulares y de métodos culturales característicos que confiere a una región su propia especificidad.

**TIRAJE:** conjunto de operaciones de embotellado del vino.

**TOMA DE ESPUMA:** se trata de la fermentación en botella gracias a la cual el vino se convierte en espumoso. Las levaduras consumen los azúcares produciendo alcohol, gas carbónico, esteres y alcoholes superiores que contribuirán a las características sensoriales del vino.

**TAPONADO DE TIRAJE:** taponado provisional utilizado después del embotellado. Se realiza a menudo con cápsulas coronas, a veces con taponos de corcho. Se quita en el momento del degüelle.

**VINOS DE RESERVA:** vinos tranquilos conservados en cubas o en toneles durante varios años y destinados a la composición de los ensamblajes.



VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL  
DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin - BP 135  
51204 EPERNAY Cedex - France

Tél. + 33 (0)3 26 51 19 30 - Fax +33 (0)3 26 55 19 79  
info@champagne.fr - www.champagne.fr