

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

## Jantar Veuve Clicquot

**LUISA FONSECA convida o enólogo francês François Hautekeur para um jantar de quatro tempos, em parceria com a Sátira Lounge, harmonizado com rótulos da champanhe**



Conheço o François desde 2016 e sempre participo de jantares e degustações desse enólogo que é responsável por difundir as marcas de champanhes, espumantes e destilados do grupo LVMH pelo Brasil. Já a Luisa, conheci pessoalmente no ano passado e me encantei pelo conhecimento dessa moça de apenas 22 anos.

Entusiasta e estudiosa do mundo dos vinhos, a Plop, como é conhecida por seu perfil no Instagram @plop.champgne, é graduada em Nutrição, WSG Champagne Master Level e WSET II (certificações internacionais de especialização em vinhos), cofundadora da Academia Brasileira do Champagne e organiza eventos harmonizados com champanhes e espumantes além de cozinhar muito bem nas horas vagas.

“Desde pequena as taças de espumante sempre brilharam meus olhos. As bolhas eram servidas em forma de água e refrigerante. Aos 14 anos comecei a estudar realmente os espumantes, e sempre tive um ‘feeling’ especial pelos champanhes. E aí tudo começou! Ao completar 18, já indicava os rótulos, harmonizações e degustações das bolhas mais famosas do mundo”, conta.

Luisa pensou em todos os detalhes e o jantar harmonizado com Veuve Clicquot foi perfeito, desde a escolha do local, os pratos que iriam harmonizar com os champanhes

e até a banda Café Preto Instrumental, que embalou a noite. Um espetáculo!

O rótulo amarelo é famoso no mundo inteiro e segundo François Hautekeur há três características primordiais responsáveis por esse grande sucesso: volume, complexidade e persistência.

A Veuve Clicquot desde o início, em 1972, sempre fez seus champanhes com alto percentual da uva Pinot Noir, que entrega maciez, volume em boca e a vinhosidade de um tinto. Não há Veuve Clicquot com menos de 45% de Pinot Noir, chegando a mais de 70% no rótulo rose. Para se ter uma ideia, a média da composição de Pinot Noir para champanhes é de 38%, logo nota-se que a Veuve Clicquot está acima da média na utilização dessa uva em seus blends.

Começamos pela consagrada Veuve Clicquot Brut Yellow Label com seu toque caramelizado e aromas de brioche tostado além de cítricos como maçã e pera que foi muito bem com as croquetas de bacalhau, queijo com rapadura e rabada.

Minha preferida foi a Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old, uma edição especial de blend único, composto exclusivamente de vinhos reserva dos anos 1988, 1996, 2006, 2008, 2009 e 2010, escolhidos por seu frescor, generosidade e estrutura. Sua mineralidade harmonizou perfeitamente com o camarão grelhado ao limão siciliano



François Hautekeur



Luisa Fonseca

FOTOS / Guilherme Breder

acompanhado de arroz com amêndoas.

O pato é um ótimo companheiro para Veuve Clicquot Rose com seu bouquet aromático de frutas vermelhas. A acidez foi muito bem vinda para equilibrar com a untuosidade do canelone de pato com fonduta de trufas brancas e roti de pato.

A Remuage e o Dégorgement são invenções da Madame Clicquot para retirar os sedimentos que causavam turbidez no champanhe, em busca de um líquido bem cristalino. Antes dessas técnicas o champanhe era decantado para obter o resultado de limpidez desejado

e em homenagem a esse antigo método, François decantou o Veuve Clicquot Demi Sec. Há também o fator organoléptico para esse procedimento de decanter, já que o espumante perde um pouco do gás que da sensação de acidez e torna-se ainda mais doce, tática para harmonizar com a pavlova de frutas vermelhas frescas.

Luisa promete mais eventos em breve e para saber das novidades acompanhe o Instagram @plop.champgne.

**Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)**



**Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!**

**31 9 9660-0086**

**Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09  
Vila da Serra - Nova Lima • MG**

