

/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Crayères de Reims

PATRIMÔNIO Mundial da Unesco, as adegas subterrâneas de Champagne guardam histórias além das garrafas

Mais de 250 quilômetros de túneis escavados a 30 metros de profundidade pelos romanos no Século III, armazenam hoje cerca de 200 milhões de garrafas de Champagne que envelhecem no mínimo 15 meses, sob condições naturais de umidade a 70% e temperatura

constante entre 10°C e 13°C, o ano todo. As Crayères de Reims estão abertas para visitação, um convite para descobrir detalhes de cada Maison de Champagne. Na sequência, não deixe de degustar ao menos uma, ou várias taças e levar sua garrafa preferida para casa. Luísa Fonseca

@plop.champagne organiza anualmente viagens para conhecer a região.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Degustação na crayère Veuve Clicquot



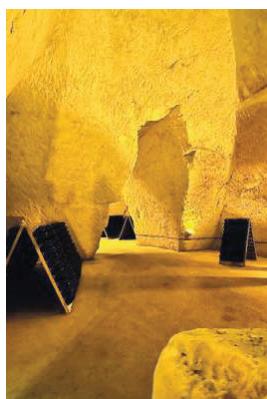
Obra de arte contemporânea na Pommery



Experiência sensorial G.H.Mumm

VEUVE CLICQUOT. Viúva aos 27 anos em 1805, Madame Clicquot remodelou a produção de champanhe ao desenvolver as técnicas de remuage e degorgement. A Maison produz hoje 20 milhões de garrafas ao ano e tornou-se ícone de luxo e sofisticação mundial. O tour sensorial começa pela exploração de aromas no jardim da Maison Veuve Clicquot. Depois exploramos a caixa de aromas perceptíveis nos vinhos e descemos os 116 degraus da escadaria que leva até os crayères, onde degustamos os rótulos Veuve Clicquot Vintage nas safras 2015 (71€), 1998 (210€) e 1995 (225€). Percebemos que as safras oferecem perfis de sabor distintos, refletindo as características climáticas de seus respectivos anos de colheita. A vintage 1998 mostrou na taça uma acidez viva e bem integrada, com uma textura cremosa, um final longo e refinado, enquanto a 1995 apresentou notas mais tostadas e complexidade de envelhecimento. A lojinha é uma perdição, com vários acessórios da marca.

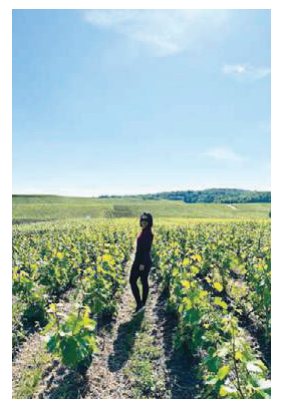
TAITTINGER. Sediada entre ruínas da Abadia de Saint-Nicaise, a Maison Taittinger foi fundada originalmente em por Jacques Fourneaux em 1734. Pierre Taittinger, soldado da Primeira Guerra Mundial, adquiriu a propriedade em 1932, hoje comandada pela quarta geração da família. Suas crayères revelam grafites e inscrições autênticas deixadas nas paredes de giz pelos soldados e civis que lá se refugiaram durante a guerra. A casa é conhecida por seus vinhos com predominância de Chardonnay, com destaque para o prestigiado "Comtes de Champagne" (199€), proveniente de vinhedos Grand Cru é produzido apenas em anos excepcionais. Degustamos essa preciosidade nas safras 2013 e o rosé 2012.



Caves subterrâneas da Taittinger

POMMERY. Madame Louise Pommery foi mais uma imponente figura feminina empreendedora que assumiu a vinícola após a morte do marido em 1858. Revolucionou o mercado com o primeiro champagne brut e convidou artistas para decorar as paredes das vastas caves de giz subterrâneas, transformando-as em uma galeria de arte permanente. Esculturas antigas se misturam às obras modernas, renovadas a cada exposição anual de arte contemporânea. No restaurante Le Réfectoire, degustamos a Pommery Cuvée Brut Apanage em garrafa Magnum (170€), a Vintage 2009 (110€), e a Brut Rosé Royal (95€) ao longo do almoço harmonizado. Começamos pelo ovo perfeito e creme de ervilhas, na sequência veio o medalhão de vitela ao molho de cogumelos morilles, acompanhado de batatas ao estilo Maxim e terminamos com a torta de chocolate com creme de baunilha e coulis de frutas vermelhas.

CANARD-DUCHÊNE. Uma vinícola nascida pela paixão de um tanoeiro e uma viticultora. Victor Canard e Léonie Duchêne fundaram a marca em 1868 e ganharam o direito de usar o brasão imperial em suas garrafas, muito apreciadas pelo Czar Nicolau II da Rússia. Partindo de Reims, o caminho de 20 minutos até a vila de Ludes percorre belos vinhedos da Grande Montagne de Reims. Depois de passear pelo parreiral, conhecemos maquinários antigos como a prensa coquard tradicional e outras referências históricas como os vitrais restaurados que faziam parte da capela original da propriedade. Descubra as diferenças entre champagne Blanc de Blancs (49€) e Blanc de Noirs (49€) nos jardins da vinícola. O Blanc de Blancs (100% Chardonnay) preza pela leveza e frescor e elegante enquanto o Blanc de Noirs (100% Pinot Noir) apresenta mais corpo e potência.



Vinhedos da Canard-Duchêne