

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

CHAMPAGNE Perrier-Jouët: um brinde à natureza e à arte

Maison Belle Epoque

FOTOS/Léa Araújo

No coração de Epernay, na lendária Avenue de Champagne — Patrimônio Mundial da UNESCO —, encontra-se a maior coleção particular de Art Nouveau da Europa. Mais de 300 obras de arte de valor inestimável, incluindo peças de grandes artistas franceses como Louis Majorelle, Hector Guimard e Auguste Rodin, podem ser admiradas durante a visita na Marison Belle Epoque. A Mesa da Libélula, esculpida pelo mestre vidreiro e marceneiro Émile Gallé, reflete simbolicamente a fragilidade da natureza e como a aproximação e intervenção humana provocam impactos no meio ambiente. Uma coleção de taças vintage enfeita o bar, decorado com centenas de discos de vidro de Murano suspensos no teto, obra da artista japonesa Ritsue Mishima.

Fundada pelo casal Pierre-Nicolas Perrier e Rose-Adélaïde Jouët em 1811, a vinícola Perrier-Jouët tornou-se mundialmente famosa pelas garrafas adornadas por anêmonas-brancas. Pierre-Nicolas era botânico, e o filho do casal, Charles Perrier, cultivou mais de 900 espécies de flores e árvores na propriedade. O respeito pela natureza e o cultivo sustentável dos vinhedos tornaram-se pilares da identidade da Perrier-Jouët.

Para celebrar essa profunda ligação com a natureza e com o movimento Art Nouveau, a Perrier-Jouët encomendou ao mestre vidreiro Émile Gallé, em 1902, o desenho de uma garrafa exclusiva. Gallé pintou à mão um delicado ramo de anêmonas-japonesas brancas entrelaçadas por arabescos dourados. A criação era tão inovadora e transgressora para a época que permaneceu guardada nos arquivos da Maison por mais de seis décadas, até ser oficialmente lançada como o rótulo do prestigiado Champagne Belle Epoque, em 1969.

A propriedade, antes restrita a convidados, foi recentemente aberta ao público por meio da Belle Epoque Society, oferecendo uma experiência imersiva que une arte, história, champagne e alta gastronomia. O menu é assinado pelo chef três estrelas Pierre Gagnaire e executado pelo chef residente Sébastien Morellon, com harmonização dos prestigiados rótulos da Perrier-Jouët. A chef de cave Séverine Frerson preserva o estilo floral característico da Maison, privilegiando a elegância, a complexidade e a predominância da uva Chardonnay, sempre em busca do equilíbrio entre arte e natureza.

A delicadeza da cozinha revela-se desde as primeiras etapas do menu. Um dos destaques foi o carpaccio de gras de seiche com cruudo de peixe branco, mariniera de coques e rabanetes. O

gras de seiche corresponde à gordura da sépia — molusco do mesmo grupo das lulas e dos polvos —, ingrediente valorizado na alta gastronomia por conferir sabor intenso e uma textura extremamente delicada. Já a mariniera de coques é uma preparação clássica da culinária litorânea francesa, em que berbigões são cozidos rapidamente no vapor com vinho branco — neste caso, o Perrier-Jouët Blanc de Blancs, o mesmo champagne que inaugurou o memorável almoço. Essa primeira etapa da harmonização incluiu ainda caviar Oscietra e caranguejo servido com algas selvagens da costa de Le Croisic.

Elaborado com 100% de uvas Chardonnay provenientes de terroirs como Cramant e Avize, o Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2017 é sedoso, fresco e exala aromas de flores brancas, raspas de limão e amêndoas. Harmonizou perfeitamente com aspargos brancos, texturas de cenoura e ravioli recheado com ricota. Como acompanhamento, foi servido o clássico Velouté Argenteuil, um creme aveludado de aspargos originário da cidade francesa de Argenteuil, historicamente famosa pelo cultivo desse vegetal.

Mescla de Chardonnay, Pinot Noir e um pequeno percentual de Pinot Meunier, o Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2015 apresenta mais corpo e intensidade frutada do que o Blanc de Blancs. Apreciamos com o filé de linguado de pesca artesanal, escalfado em manteiga e coberto por um véu de yuzu, acompanhado dos típicos cogumelos silvestres morilles e folhas de azedinha.

Notas de frutas vermelhas combinadas com flor de laranjeira destacam-se no Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014, harmonizado com lombo de vitela aromatizado com especiarias como ajowan e alcaravia, deglaçado com suco de laranja e servido com folhas frescas e berinjela Stiletto acompanhada de polpa de tomate confit.

O champagne rosé casou muito bem também com a Macaronade aux fraises, uma sobremesa sofisticada composta por uma base de macaron crocante por fora e macia por dentro, coberta com creme sedoso de chantilly, morangos frescos e finalizada com creme infundido em açafrão.

Entre flores, obras de arte e taças impecavelmente harmonizadas, a Maison Belle Epoque prova que o verdadeiro luxo está na delicadeza dos detalhes e no tempo dedicado à sua criação.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Maison Belle Epoque



Coleção de taças vintage



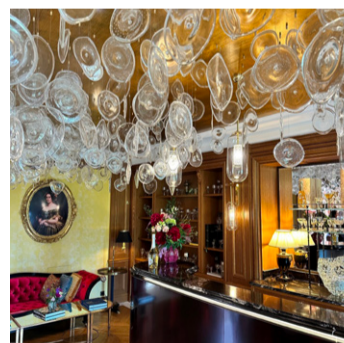
Pointe d'asperge blanche, Velouté Argenteuil



Macaronade aux fraises



Vitrais em Art Nouveau



All'ombra della luce - Ritsue Mishima



Caviar osciètra, Gras de seiche, Geles de boeuf ambrée



Salão privativo Maison Belle Epoque



Champagne Perrier-Jouët

10 A 23 DE JULHO DE 2026

/04/ sociedade / CIDADE CONECTA /