



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

— Léa Araújo

## LANÇAMENTO da safra 2014 no Brasil acontece em primeira mão em BH no Espaço Altíssimo

Luisa Fonseca promoveu uma grande noite com cinco rótulos do champanhe preferido da Rainha Vitória com pratos da Carol Machado, responsável pela gastronomia do Espaço Altíssimo. Fundada há mais de 200 anos, a Maison Perrier Jouët foi uma das primeiras casas a estampar o ano de colheita em suas garrafas.

“É a primeira vez que a safra 2014 é degustada no Brasil, a mais atual no mercado. São oito anos em contato com as leveduras, o que resulta em complexidade e potência de aromas e sabores, sempre mantendo o estilo de Perrier Jouët, que é frescor e floralidade. Foi um ano quente em que a Chardonnay atingiu sua maturidade e primor com mais rapidez”, explica o embaixador da marca Daniel Pacheli.

Luisa Fonseca complementa: “2014 não está no topo do placar de safras da região de Champagne, porém é um ano que está no topo individualmente para a uva Chardonnay”.

Belle Epoque é o cuvée de prestígio da Perrier Jouët, lançado apenas em anos excepcionais. O Blanc de Blancs por exemplo foi produzido apenas dez vezes na história Maison, sendo a primeira vez em 1993.

A partir de uvas colhidas em dois vinhedos Grand Cru, Boutons-Leroy e Boutons du Midi, em Cramant, no coração de Côte des Blancs a safra de 2014 rendeu em torno de 20 a 22 mil garrafas para serem distribuídas no mundo, sendo o Brasil agraciado com 120 garrafas, das quais oito delas foram separadas para o jantar de lançamento em BH.

Estrela da noite, a Perrier Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2014 (R\$4.299), 100% Chardonnay, é descrita pela chefe de cave Severine Frerson como uma manhã fria e orvalhada nos campos de Champagne. Responsável por

elaborar o blend, a enóloga degustou cerca de 400 vinhos para chegar ao resultado perfeito. É a primeira mulher a ocupar esse cargo na Maison Perrier-Jouët, dos nove chefes de cave que passaram pela função. Apreciamos esse icônico rótulo com polvo à galega.

Meu champanhe preferido foi o Belle Epoque Rosé 2014 (R\$3.499), que mescla 50% Chardonnay com 45% Pinot Noir e 5% Pinot Meunier, com adição de 11% de vinho tinto. Encantei-me pela sensação seca que esse rose brut traz com suas notas cítricas de framboesa, toranja e persistência em boca. Harmonizou perfeitamente com confit de canard, macio e suculento ao molho de tangerina com musseline e raspas de laranja.

Outra garrafa pintada com as flores anêmonas, a Perrier Jouët Belle Epoque Brut 2014 (R\$1.999) tem o fundo verde, sendo a mais difundida. Seu caráter amanteigado e amendoado foi ideal para harmonizar com a torta de nozes pecan e sorvete de baunilha, uma demonstração de como champanhe brut acompanha muito bem sobremesas.

O Perrier-Jouët Blanc de Blancs (R\$899) é da linha clássica, champanhe não safrado que deu início ao coquetel de boas-vindas com tosta de cogumelos trifolati e esferas de boursin, nozes e figos.

Junto com a entrada de camarão degustamos o Perrier-Jouët Grand Brut (R\$599), com o corte de 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, também extremamente fresco e floral. O jantar (R\$1.000) para 40 pessoas ofereceu a oportunidade de conhecer quase todos os champanhes da Perrier-Jouët, só faltou o Blason Rosé, além de tentadores descontos.

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

## 01 / Espaço Altíssimo

Inaugurado em abril de 2024, a vitrine de divulgação das vinícolas e dos vinhos de Menin recebe encontros corporativos e sociais para até 100 pessoas. Exclusivamente às sextas-feiras, Carol Machado elabora um menu de almoço enxuto entre R\$190 e R\$220 com antepasto, entrada, principal, sobremesa e uma taça de vinho H.O. como cortesia. O portfólio abrange 23 rótulos produzidos no



Paella de Frutos do Mar

Douro. Aveludado em boca, o Menin Grande Reserva Branco (R\$795), 100% Arinto, passa nove meses em barricas com bâtonnage periódica. Estive presente no Menu Espanha que trouxe sabores de diversas regiões como o gaspacho, paella, tortilla com iscas de filet e embutidos espanhóis, crema catalana e pulpo à la galega, que por sinal foi o melhor prato desse almoço, bem macio e saboroso. A seleção especial de queijos da Cura Queijaria brilhou com a experiência com os deliciosos Canastra Capela Velha, Reserva da Mantiqueira, Alvura Bleu da D'Chèvre e Maranata Ouro.

## 02 / Cura Queijaria

Curadoria mensal de queijos artesanais que chega até a sua casa em uma caixa bem organizada com sugestões de consumo, dicas de armazenamento e um pouco da história de cada iguaria. Vendida também de forma avulsa, vem com quatro queijos,



Seleção Cura Queijaria de Agosto

que somam cerca de 1,2 quilos, além de duas surpresas (R\$229). Na seleção de agosto veio a maravilhosa geleia de mexerica da Provençal Gourmet e o café torrado pela Noite Café Clube junto com Canastra Reserva do Lago, Quilombo - Ivacy Pires do Serro, Filão de Passa Quatro e Yamandu de Canela (RS). Os queijos não se repetirão e até o final do ano serão mais de 30 variedades. A assinaCURA de setembro traz queijos frutados para o início da primavera. Mais informações no (31) 99496-2872.

# Jantar harmonizado com Perrier Jouët

FOTOS / Léa Araújo



Luisa Fonseca, da Plop Champagne



Torta de nozes pecan e sorvete de baunilha



Confit de Canard ao molho de tangerina



Daniel Pacheli, embaixador da Perrier Jouët



Camarão crocante ao supreme cítrico



Polvo à galega

## 03 / Novidade no Gero Belo Horizonte

O restaurante do Hotel Fasano BH lançou recentemente novos pratos finalizados no forno a carvão. Chegam até a mesa em panelinhas de ferro fundido que não deixam a comida esfriar, além de ser um charme. Adorei os lagostins grelhados no forno a carvão (R\$109). Outras entradas são os



Lagostins grelhados no forno a carvão

camarões com creme de abóbora (R\$79) e o tentáculo de polvo com limão siciliano e azeitonas (R\$94). Sempre achei excelente o bacalhau do Gero e essa versão assada no forno a carvão deu um toque especial, acompanhado de batatas, cebola, tomate, alcaparras, azeitonas e pinoli (R\$182). São enormes os camarões em crosta de raspas de limão siciliano acompanhado de legumes (R\$244). Apreciamos com Pinot Grigio Fasano (R\$378). Além de frutos do mar, bife de ancho na manteiga de ervas com purê e tomilho (R\$172) e galetto com fettucine ao molho Alfredo (R\$146) também ganharam um toque de defumação.