



VINHOS PARA AMAR
CHAMPAGNE

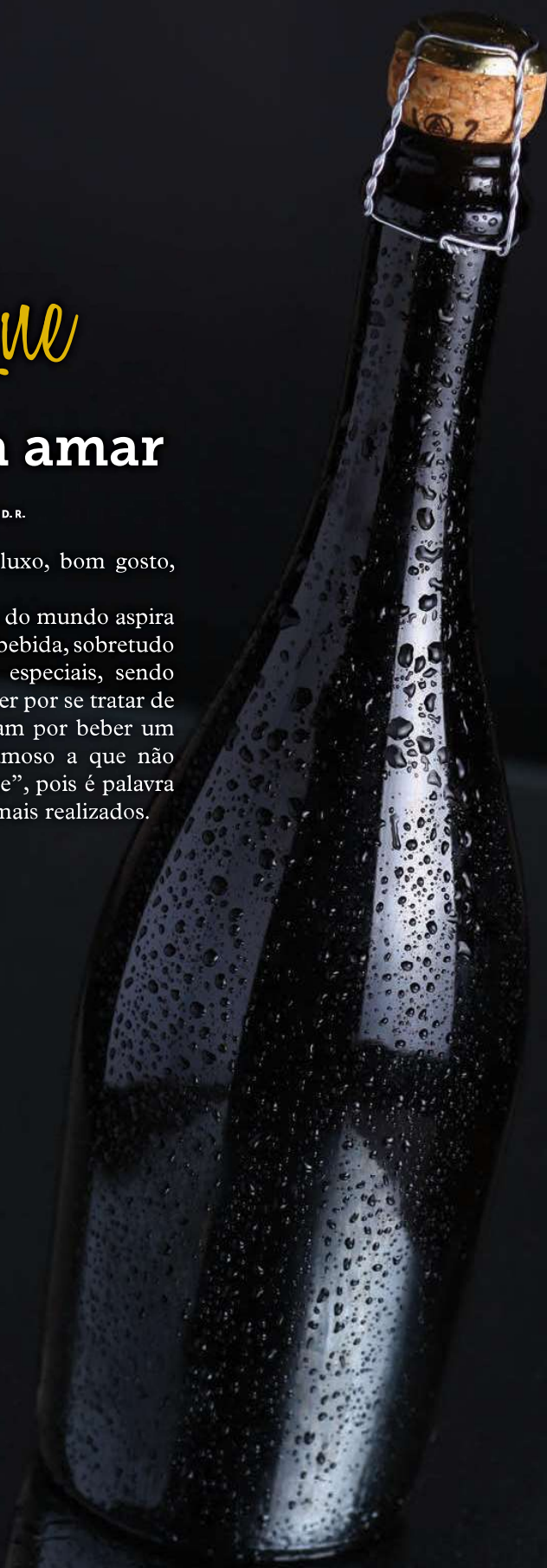
Champagne

Vinhos para amar

> Texto **André Guilherme Magalhães** > Fotografia **Shutterstock / D. R.**

Champagne evoca celebração, luxo, bom gosto, requinte, “savoir-vivre”...

Toda a gente em qualquer parte do mundo aspira a poder consumir esta cobiçada bebida, sobretudo em comemoração de ocasiões especiais, sendo que, na impossibilidade de o fazer por se tratar de um bem demasiado caro, acabam por beber um sucedâneo espumante ou espumoso a que não hesitam em chamar “champagne”, pois é palavra que a todos faz sonhar e sentir mais realizados.



O veículo ideal para desfrutar o champagne, ou qualquer outro vinho da família dos efervescentes, é seguramente um copo de pé alto e forma de tulipa não muito aberta, de modo a permitir que os aromas se libertem e as bolhas se possam oxidar. Mas se quisermos ser mais criativos e aventureiros, podemos, em função da complexidade e evolução do champagne, arriscar copos mais técnicos da gama dos brancos.

“À vôtre Santé!”

O Champagne “legítimo” é um vinho efervescente natural que tem origem na região vinícola homônima que se situa no nordeste de França e que se insere em duas denominações: AOC e AOP Champagne. A sua elaboração obedece a um conjunto de regras muito restritas que têm que ver com as castas permitidas (apenas três: chardonnay, pinot noir e pinot meunier), a delimitação geográfica das sub-regiões de produção (Côte des Blancs, Côte des Bars, Montagne de Reims e Vallée de la Marne). As uvas produzidas são valorizadas em função da sua proveniência sendo sujeitas a uma classificação que prevê que as regiões produtoras são divididas em 319 terroirs (“cru” ou “villages”) dos quais 17 têm direito à denominação “grand cru” e 42 a “premier cru”. Existem ainda uma série de regras que têm que ver com o rendimento por hectare, com a quantidade de uva após prensagem, o volume autorizado para cada “cuvée” ou primeira prensagem, etc.. Para além disso, todo o processo enológico deve ter lugar na região e em instalações dedicadas exclusivamente à produção de vinhos efervescentes naturais de Champagne não podendo sequer nelas existir stocks armazenados de vinhos de outra denominação. Na primavera após a vinificação dos lotes ou “crus”, estes são analisados e provados de modo a avaliar o seu potencial. O “Chef

de Maison” e a sua equipe têm a responsabilidade de determinar as proporções em que os lotes irão ser misturados e integrados com outros vinhos de reservas das colheitas anteriores. Tratando-se de “millesimes” ou vinhos que ostentam a data de colheita, assim as “assemblages” apenas podem ser feitas a partir de lotes desse mesmo ano. Este processo de “assemblage” dos lotes requer muita experiência sobretudo quando se trata de “cuvées”, sendo que cada uma das Grandes Marcas de Champagne tenta manter ao longo dos anos uma identidade característica. O passo seguinte e essencial é o engarrafamento, momento em que o vinho adquire finalmente a sua efervescência graças a uma segunda fermentação na garrafa. As garrafas são então depositadas em caves situadas em locais profundos com uma temperatura constante e com teores de humidades propícios à sua evolução. Terminada a segunda fermentação, as garrafas continuam em estágio iniciando-se o processo de “maturação sobre borras finas” em que tem lugar a autólise das leveduras e decorrem fenómenos de micro-oxigenação. A legislação determina que este estágio decorra por um período mínimo de 15 meses (enquanto que a legislação europeia para os outros espumantes obriga a apenas 90 dias de estágio mínimo). Fim do período, as garrafas são sujeitas a um processo a que se chama “remuage” e que

consiste em rodar manualmente cada garrafa de um quarto de volta todos os dias, de modo a que as leveduras e outros sedimentos se vão reunindo e deslocando em direção ao gargalo, à medida que as garrafas vão sendo inclinadas até ficarem quase de cabeça para baixo. Segue-se o “dégorgement”, procedimento em que a secção da garrafa junto ao gargalo é congelada, de modo a que quando se retira a cápsula, a pressão do gás carbónico aprisionado no interior da garrafa, expulse os depósitos indesejados. O volume de líquido que falta na garrafa é repostado juntando-se um “liqueur d’expédition” ou de “dosage” que pode ser simplesmente o mesmo vinho retirado de outras garrafas, dando origem a um champagne “extra-brut” ou, em função do açúcar que se junta ao lote de vinho base escolhido pode-se obter um champagne “brut” ou “demi-sec”. Em função das castas usadas os champagnes podem ainda ser classificados como “blanc de noirs” quando se trata de um branco elaborado a partir de uvas tintas, “blanc de blancs” tratando-se de um branco feito a partir da casta Chardonnay ou “rosé”. No momento de comercialização, o rótulo de cada garrafa deverá ostentar, entre outras menções obrigatórias uma das siglas RM (Récoltant-Manipulant), CM (Coopérative-Manipulant) ou NM (Négociant-Manipulant) que indicam que aquele champag-



ne foi elaborado por um único produtor a partir das próprias uvas, ou por uma cooperativa a partir de uvas dos associados, ou por um negociante a partir de uvas compradas a pequenos produtores, respectivamente.

Para os que se quiserem iniciar no culto do champagne é preciso saber que se trata de "hobby" que requer tempo e dinheiro já que o preço a pagar por uma garrafa pode variar entre cerca de 20 euros para uma entrada de gama e as muitas centenas de euros para um "millesimé" mítico de uma das grandes casas. Cada uma destas "Grandes Maisons" tem um estilo bem definido que está muitas vezes associado à sua origem, (Reims, Épernay, Aÿ...). Todas as variações de perfil e/ou custo só se podem perceber provando muitas garrafas de diferentes proveniências. Se pensarmos que existem mais de quinhentas marcas e quatro mil e quinhentas referências que abarcam os vários estilos de que falámos, rapidamente se percebe que ser "expert" em champagnes é um projeto de vida... e daqueles que não são acessíveis a qualquer bolsa.

Uma nota final para a prova de champagnes e para a questão recorrente que tem que ver com o copo ideal para a sua degustação. Eu diria que se devem descartar os flûtes que de tão estreitos diâmetros não deixam exprimir os aromas do champagne. Devemos também esquecer as obsoletas mas chiques taças que de tão abertas deixam escapar aromas e prejudicam a efervescência.

O veículo ideal para desfrutar o champagne, ou qualquer outro vinho da família dos efervescentes, é seguramente um copo de pé alto e forma de tulipa não muito aberta, de modo a permitir que os aromas se libertem e as bolhas se possam oxidar. Mas se quisermos ser mais criativos e aventureiros, podemos, em função da complexidade e evolução do champagne, arriscar copos mais técnicos da gama dos brancos.

"À vôtre Santé!"



19 CATTIER CUVÉE RENAISSANCE

BRUT PREMIER CRU MILLESIME 2006

€ 40,00 CHAMPAGNE 12% vol.

i CHEFE DE CAVE
JEAN-JACQUES CATTIER, ALEXANDRE CATTIER

CASTAS N/A

COR Amarelo torrado, brilhante, bolha finíssima e muito persistente.

AROMA Intenso em notas frutadas, pera, maçã reineta, casca de citrinos, figos secos, mel, biscoito... Muito elegante, harmonioso.

SABOR Exuberante, com mousse envolvente, cremoso, fresco, gastronómico, mantém o perfil aromático e deixa um final de boca amplo e persistente.

CATTIER
BV TRADING, LDA
T. +351 229 442 363
info@bvtrading.net
Facebook: BVTRADINGLDA

i BEBER JÁ

o GUARDAR

i BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



18,3 DRAPPIER CARTE D'OR

BRUT
€ 49,20 CHAMPAGNE 12% vol.

i CHEFE DE CAVE
 S/INF

CASTAS PINOT NOIR, CHARDONNAY,
 PINOT MEUNIER

COR Amarelo intenso, cristalino, com bolha muito fina e
 cordão persistente.

AROMA Exuberante; intenso em notas de frutos de pomar, com
 destaque para o pêssego e o alperce.

SABOR Muito elegante, com excelente frescura, musse envolvente
 e cativante, mantém a fruta em destaque e acrescenta
 notas de geleia, deixa um final muito prolongado.

MAISON DRAPPIER
 BALDI DRINKS
 T. +351 917 492 066
 baldi.geral@grujpm.pt
 www.grujpm.pt
 www.facebook.com/balldrinks



18,3 DOYARD CUVÉE VENDÉMAIRE

PREMIER CRU BRUT
€ 43,00 CHAMPAGNE 12,5% vol.

i CHEFE DE CAVE
 CHARLES DOYARD

CASTAS CHARDONNAY

COR Amarelo palha, brilhante, com bolha muito fina e
 cordão persistente.

AROMA Intenso e elegante, com destaque para as notas de fermento,
 pastelaria e brioche, alguma fruta madura e flores secas.


SABOR Com bom coro e volume, cremoso, mantém o perfil
 aromático e acrescenta ligeiras notas cítricas, com frescura
 em excelente plano, deixa um final persistente e apelativo.

S. C. DOYARD VERTUS
 JEROBOAM - Importadores de champagnes
 Gwenola & Ramiro Da Costa Lda
 T. +351 914 075 170
 Ramiro.dacosta@jeroboam.pt
 www.jeroboam.pt
 www.facebook.com/jeroboam.pt


i BEBER JÁ **i** GUARDAR **i** BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



18,5	DRAPPIER BRUT NATURE	SANS AJOUT DE SOUFRE (S/ AD. SULFITOS)
	€ 61,50	CHAMPAGNE
		CHEFE DE CAVE S/INF
		CASTAS PINOT NOIR
COR	Amarelo palha, brilhante, com bolha muito fina e cordão persistente.	
AROMA	Harmonioso, cativante; revela predominantes notas de frutos de pomar maduros, com destaque para a pera e o pêssego, nuances citrinas.	
SABOR	Elegante, com excelente cremosidade, muito envolvente, sabor puro a remeter para a fruta, deixando suaves notas especiadas no final de boca prolongado.	
	MAISON DRAPPIER/BALDI DRINKS T. +351 917 492 066	



18	CHAMPAGNE B.J. BARBIER	
	€ 27,50	CHAMPAGNE
		CHEFE DE CAVE JEAN-CHRISTOPHE LENFANT
		CASTAS CHARDONNAY
COR	Amarelo citrino, límpido, com bolha fina e cordão persistente.	
AROMA	Complexo, distinto; com notas de frutos secos, fermento, em harmonia com aromas de frutos de polpa branca.	
SABOR	Intenso, com boa presença, muita elegância e complexidade, frescura excelente, ligeira mineralidade, seco, cremoso, deixa um final apelativo e persistente.	
	BENOIT-JOSEPH BARBIER Distribuidor T. +351 965 155 458 champagne@bjbarbier.com www.bjbarbier.com Facebook: Champagne B.J. BARBIER	



17,5	DIAMANT	
	€ 65,00	CHAMPAGNE
		CHEFE DE CAVE DOMINIQUE PICHART
		CASTAS S/INF
COR	Amarelo ouro, brilhante, com bolha finíssima e cordão persistente.	
AROMA	Muito apelativo, com notas vegetais aliadas a pastelaria fina, fermento, nuances frutadas.	
SABOR	Com musse cremosa e envolvente, tem boa frescura em perfeito equilíbrio com a doçura, seco, com fruta mais presente, deixa um final distinto e prolongado.	
	V Ranken - Pommery ROZÉS, S.A T. +351 223 771 680 - F. +351 223 771 689 T. +351 254 320 780 - F. +351 254 320 789 rozes@rozes.pt www.rozes.pt Facebook: Rozés	



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 POMMERY ROYAL

BRUT
€ 45,00 CHAMPAGNE 12,5% vol.

CHEFE DE CAVE
 THIERRY GASCO

CASTAS CHARDONNAY

COR Amarelo brilhante, bolha finíssima e cordão persistente.

AROMA Vibrante, com notas frutadas, com destaque para os frutos citrinos, flores brancas e silvestres, fresco, vivo, harmonioso.

SABOR Confirma os aromas, mantém frescura aliada a um corpo envolvente que proporciona grande prazer, doçura harmoniosa, deixa um final de boca sedutor e delicado.

VRANKEN – POMMERY

ROZÉS, S.A
 T. +351 223 771 680 - F. +351 223 771 689
 T. +351 254 320 780 - F. +351 254 320 789
 rozes@rozes.pt
 www.rozes.pt
 Facebook: Rozés



17

€ 90,00

CATTIER CLOS DU MOULIN

BRUT PREMIER CRU 3 MILLESIMES

CHAMPAGNE 12,5% vol.

CHEFE DE CAVE
 JEAN-JACQUES CATTIER, ALEXANDRE CATTIER

CASTAS
 PINOT NOIR, CHARDONNAY

COR
 Amarelo com ligeiras nuances salmão, bolha fina e cordão persistente.

AROMA
 Delicado e muito elegante, com predominantes notas de frutos vermelhos, em especial morangos e framboesas

SABOR
 Redondo, cremoso e envolvente. Mantém o perfil frutado, mais fresco, com bom equilíbrio, a seduzir num final prolongado.

CATTIER
 BV TRADING, LDA
 T. +351 229 442 363
 info@bvtrading.net
 Facebook: BVTRADINGLDA



17,5 DRAPPIER MILLÉSIME EXCEPTION

BRUT 2008
€ 73,80 CHAMPAGNE 12% vol.

CHEFE DE CAVE
 S/INF

CASTAS PINOT NOIR, CHARDONNAY

COR Amarelo com relexos dourados, brilhante, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA Com predominantes notas de frutos citrinos confitados, pão tostado, fermento, frutos secos, avelãs. Muito harmonioso.

SABOR Tudo bem interligado, notas frutadas aliadas à baunilha e nuances de rebuçado, bom corpo e volume, boa frescura, termina longo e persistente.

MAISON DRAPPIER / BALDI DRINKS
 T. +351 917 492 066

BEBER JÁ **BEBER JÁ OU GUARDAR**

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 CHAMPAGNE B.J. BARBIER

BRUT ROSÉ

€ 24,50 CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE
JEAN-CHRISTOPHE LENFANT

CASTAS PINOT MEUNIER, PINOT NOIR

COR Rosado com intensos tons salmão, bolha fina e cordão persistente.

AROMA Harmonioso, com predominantes aromas a frutos vermelhos maduros, com destaque para o morango, toque de fermento e frutos secos.

SABOR Cremoso, elegante e envolvente pela delicadeza. Tem boa fruta, frescura a equilibrar a doçura, notas de rebuçado, final envolvente e apelativo.

CHAMPAGNE B.J. BARBIER
T. +351 965 155 458



16 MARIE STUART CUVÉE DE LA REINE

BRUT

€ 23,00 CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE
S/INF

CASTAS S/INF

COR Amarelo claro, límpido, com bolha média e cordão persistente.

AROMA Harmonioso, com destaque para frutos de polpa branca e o toque de maracujá.

SABOR Na boca é cremoso, tem bom corpo, a precisar de um bocadinho mais de frescura para equilibrar a doçura, mas é agradável e guloso, deixando um final longo e floral.

MARIE STUART / IVIN
T. +351 214 083 488



16,5 CHAMPAGNE B.J. BARBIER

BRUT

€ 23,00 CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE
JEAN-CHRISTOPHE LENFANT

CASTAS CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

COR Amarelo palha com ligeiros tons esverdeados, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA Predominantemente frutado, com destaque para frutos citrinos, ananás e flores brancas.

SABOR Harmonioso, resulta num conjunto equilibrado e cativante, com boa frescura, fruta em bom plano, seco, deixa um final longo e guloso.

CHAMPAGNE B.J. BARBIER
T. +351 965 155 458



16 MAILLY GRAND CRU

BRUT RÉSERVE

€ 32,00 CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE
S/INF

CASTAS S/INF

COR Amarelo com ligeiros tons cobre, limpo, bolha média e persistente.

AROMA Delicado, com notas frutadas discretas e destaque para pastelaria e fermento.

SABOR Cremoso, envolvente, com notas de brioche, frutos de polpa branca, seco, fresco, termina longo e atrativo.

SOCIÉTÉ DE PRODUCTEURS / IVIN
T. +351 214 083 488



16,3 AR LENOBLE CUVÉE

BRUT ROSÉ TERROIRS

€ 45,00 CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE
ANTOINE MALLASSAGNE

CASTAS CHARDONNAY DE CHOUILLY

COR Rosé com tons casca de cebola, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA Delicado, com notas de marmelo, frutos de caroço e flores brancas.

SABOR Seco, muito fresco, cremoso e encorpado, com doçura equilibrada, frutado, deixa um final sedutor e guloso.

A. R. LENOBLE / JEROBOAM
T. +351 914 075 170



15,5 CATTIER

BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

€ 45,00 CHAMPAGNE 12,5% vol.

 CHEFE DE CAVE
JEAN-JACQUES CATTIER, ALEXANDRE CATTIER

CASTAS CHARDONNAY

COR Amarelo palha, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA Frutado, com destaque para frutos de pomar, pêssegos, e nuances de abacaxi.

SABOR Equilibrado, frutado, com boa frescura, deixa um final agradável e longo.

CATTIER
BV TRADING
T. +351 229 442 363



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente