

6º salón del



CHAMPAGNE

Comunicado de prensa

LA ESENCIA DE FRANCIA EN EL 6º SALÓN DEL CHAMPAGNE

Hoy 19 de mayo se dan cita en el Hotel NH Eurobuilding 26 de las más emblemáticas marcas de Champagne

Madrid, 2009. Grupo Peñin organiza por sexto año consecutivo el **Salón del Champagne** hoy **19 de Mayo**. Este ya afianzado salón se celebra en el **Hotel NH Eurobuilding (Madrid)**, con 26 de las marcas más representativas de champagne. El salón, se puede visitar **de 13.00h. a 20.00h.**, y es una oportunidad única para descubrir las espectaculares virtudes que poseen estos vinos franceses, cada vez más consolidados en nuestro mercado.

Las marcas que se presentan en esta edición, son: **Alexandre Bonnet, Ayala, Bauguet-Jouette, Billecart-Salmon, Brice, Cattier, Delamotte, Dom Perignon, Krug, Egly Ouriet, Mumm, Gaston Chiquet, Gimonnet Gonet, Heidsieck & Co. Monopole, Jacquart, Jacquesson, Lallier, Louis Roederer, Moët et Chandon, Perrier Jouet, Pierrel, Piper Heidsieck & Charles Heidsieck, Pommery, Ruinart, Taittinger y Veuve Clicquot**. Estos 26 champagnes los distribuyen 23 empresas que presentan sus mejores espumosos, absolutos protagonistas durante esta jornada.

España es el octavo país del mundo en consumo de champagne y en los últimos años ha doblado las ventas

en nuestro país. El éxito de este espumoso en España ha contribuido a que el **Salón del Champagne** sea una oportunidad inigualable para catar y descubrir uno de los productos más elegantes y valorados del mercado internacional.

El **6º Salón del Champagne** brinda a los profesionales, sumilleres, medios especializados, tiendas especializadas, hoteles, líderes de opinión y empresarios, la oportunidad de degustar y disfrutar de los mejores champagnes acompañados de una variada selección de productos “delicatessen”.

Este año colaboran en el evento Riedel, Eurocave, Pescaviar –Avruga, Mas Pares, Alaska Seafood, Agua Voos, D.O.P. “Cereza del Jerte”, Jamón Los Pedroches, CRDO Torta del Casar y Lavinia.

El Salón del Champagne, al igual que en los anteriores años, reúne a las marcas de mayor prestigio de éste sector, que aportan con sus burbujas glamour a nuestra ciudad.

Para más información:

Grupo Peñín. Tel.: 914 119 464
www.grupopenin.com (www.grupopenin.com/es/salones.php)

ÍNDICE DE MESAS

MESA	DISTRIBUIDOR	MARCA
1	Amer Gourmet	Cattier
2	Aseuniv	Egly-Ouriet
3	Baiget- Jouette	Baiget- Jouette
4	Bodegas Riojanas	Pierrel
5	Cuvée 3000	Billecart-Salmon
6	Direct Bodega	Lallier
7	Distribuidora Primeras Marcas	Louis Roederer
8	Domecq Bodegas	Perrier-Jouët
9	Euroseleccio	Brice
10	Grupo Yllera	Jacquart
11	Hrdos. Julián Chivite	Taittinger
12	Lavinia	Jacquesson
13	L'Excellence	Gaston Chiquet
14	Miguel Torres	Piper Heidsieck & Charles Heidsieck
15	Moët Hennessy España	Dom Pérignon / Krug
16	Moët Hennessy España	Moët et Chandon / Veuve Clicquot / Ruinart
17	Osborne	Ayala
18	Perelada Comercial	Pommery
19	Perelada Comercial	Heidsieck & Co. Monopole
20	Pernod Ricard	G.H.Mumm
21	Vila Viniteca	Delamotte
22	Vinos De Pago Y Autor	Alexandre Bonnet
23	Winevents	Gimonnet Gonet

ÍNDICE DE MARCAS

Alexandre Bonnet.....	pg 6
Ayala	pg 7
Bauget- Jouette	pg 8
Billecart-Salmon.....	pg 9
Brice	pg 10
Cattier	pg 11
Delamotte	pg 12
Dom Pérignon	pg 13
Egly-Ouriet	pg 14
G.H.Mumm	pg 15
Gaston Chiquet	pg 16
Gimonnet Gonet.....	pg 17
Heidsieck & Co. Monopole	pg 18
Jacquart	pg 19
Jacquesson	pg 20
Krug	pg 21
Lallier	pg 22
Louis Roederer	pg 23
Moët et Chandon.....	pg 24
Perrier- Jouët	pg 25
Pierrel.....	pg 26
Piper Heidsieck & Charles Heidsieck.....	pg 27
Pommery	pg 28
Ruinart.....	pg 29
Taittinger	pg 30
Veuve Clicquot	pg 31

ALEXANDRE BONNET

Erigida a primeros del siglo pasado, Alexandre Bonnet cultiva 42 hectáreas de pinot noir en la región de Riceys, de abruptas laderas y alta insolación.

El viñedo abastece gran parte de sus necesidades de producción y la uva restante procede de los mejores terroirs de Champagne, en concreto de los grandes crus de la Côte des Blancs, cuyas uvas chardonnay aportan sutilidad a los ensamblajes de la casa. Las diversas procedencias de las uvas, con las que se elab

ora el champaña de la firma, permite conseguir armoniosas mezclas, mientras que el Rosé des Riceys y el Coteaux Champenois proceden de viñas de orientación sur, otorgándole una personalidad única.

En bodega, las uvas, vendimiadas a mano, se vinifican de forma separada, según su origen, y únicamente se ensamblan cuando se elabora la cuvée. Finalmente, los vinos envejecen en las cavas de la bodega durante un mínimo de tres años, a temperatura y humedad constantes.

Mesa nº22. Distribuidor en España: Vinos de Pago y Autor

Telf.: 916 420 799

www.vinosdepagoyautor.com

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

AYALA

La Bodega de Champagne Ayala, situada en el pueblo de Aÿ (Reims), elabora Champagne de altísima calidad desde 1860. Un Champagne proveniente de la cuidada selección de uvas de viñedos catalogados como Grand Cru y Premier Cru.

Esta Bodega se caracteriza por elaborar sus champagnes “cuvée” (mosto obtenido tan sólo del primer prensado) y con un ligero “dosage”, alrededor de 8gr de azúcar por litro frente a los 13gr/l del resto de los Champagnes Brut que se encuentran en el mercado.

Sus champagnes son Ayala Brut Majeur, Ayala Zero Dosage, Ayala Blanc de Blancs Vintage 2002, Ayala Cuvée Rosé Nature, Ayala Cuvée Perle D’Ayala Nature Vintage 2002, Ayala Rosé Majeur, y Ayala Brut Millésimé 1999 Champagne Ayala es una de las más prestigiosas Casas de Champagne a nivel internacional, perteneciendo al “Syndicat des Grandes Marques” desde 1.882. Y entre otras menciones Ayala es el Champagne oficial de la Casa Real Británica.

Mesa nº17. Distribución en España: Bodegas Osborne (Malpica de Tajo)
Ctra.Malpica-Pueblanueva, Km 6. 45692 Malpica de Tajo-Toledo
Telf.: 925860990 / 03. carolina.cerrato@osborne.es. www.osborne.es

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

BAUGET-JOUETTE

Fundada en 1822, cuenta con un viñedo propio de 15 h en las inmediaciones de Epernay en municipios considerados del 85 al 98% en la escala del nivel de calidad de los “crus”. Sus champagnes poseen un estilo propio y diferenciador. En todas sus elaboraciones predomina la variedad Chardonnay, de la que obtienen sus mejores cualidades. Elaboran diversos vinos, todos, con diferente expresión: Carte Blanche, Grande Reserve, Rosé Brut y Cuvée Jouette. Además, elaboran dos champagnes

Millesimés excepcionales como Millesimé 2000 y Blanc de Blancs 2004.

En 2008 se inició la remodelación de la imagen de sus botellas y etiquetas y la primera en salir ha sido la nueva botella de Blanc de Blancs, con tanto éxito que la extenderán a toda la gama de cuvées.

2009 también trae novedades en las cuvées, ya que se lanzará al mercado un champagne Extra Brut y nuestra cuvée estrella (Cuvée Jouette) en formato mágnum.

Mesa nº3. Importador exclusivo: Champagne Bauguet – Jouette
Silvia Sánchez. Tel.: 600 431 084 / Nicolás Lambert. Tel.: 661 832 813
spain@bauguet-jouette.fr

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

BILLECART SALMON

En 1818, el matrimonio Nicolas Francois Billecart y Elisabeth Salmon levantaron su propia casa de champagne en Mareuil sur Aÿ, donde la familia Billecart residía desde el siglo XVII. Casi 200 años después, la sociedad continúa fiel a Mareuil y a su criterio de independencia, preservado hoy en día por la séptima generación del clan.

Billecart-Salmon tiene en propiedad 30 hectáreas de viñedo, además de adquirir uva de otras 140 hectáreas

repartidas en 35 cru individuales, y situadas en los alrededores de Epernay. Las variedades pinot noir y chardonnay provienen de la montaña de Reims y de la Côte des Blancs, y el pinot meunier de Vall de la Marne y de la región de Leuvrigny.

Los champagnes mantienen su crianza en las cavas del siglo XVII talladas en la caliza, con una temperatura constante todo el año de 12º, lo que posibilita la formación de una burbuja fina y elegante.

Mesa nº5. Distribuidor en España: Cuvée 3000
Tel.: 932 651 096

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

BRICE

La firma BRICE, especializada en la producción de Champagnes Grands Crus, fue fundada en 1994. la familia BRICE, instalada a Bouzy desde el siglo XVII, es propietaria de 7 h de viñedos. Brice elabora una única y excepcional gama a partir de los Grands Crus d'AY de BOUZY, de CRAMANT, y por VERZENAY. La gama se completa por un MILLESIME 2002, un BRUT ROSÉ, un PREMIER CRU CHARDONNAY, y un BRUT TRADITION. Producimos igualmente un BOUZY ROUGE de la cosecha del 2004 dis-

ponible en cantidad limitada.

Sobre una producción de 230.000 botellas exportamos un 70% a Bélgica, Gran Bretaña, Estados Unidos, Italia, España, Japón, etc.

En Francia, el champagne BRICE está presente en algunas cavas tradicionales, y también en varios restaurantes con estrellas michelín como el Château des Crayères en Reims, l'Assiette Champenoise, y braserías Parisienas como Les Editeurs, Bar à Huitres, Bar Romain, Bistrot du Sommelier y Wagnine, etc.

Mesa nº9. Importador en España: EUROSELECCIO S.L.

Tel. 93 890 43 53

euroseleccio@euroseleccio.com

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

CATTIER

Fundada en 1763 por la familia Cattier. Posee una de las cavas -a tres niveles, de estilos romano, gótico y renacentista- consideradas entre las más profundas de Champagne, que aseguran un perfecto envejecimiento de sus cuidados vinos.

Los viñedos, todos clasificados 1er. Cru, se encuentran en los alrededores de Chigny-Les-Roses, en la Montaña de Reims. De ellos se elabora un champagne que destaca por su finura y elegancia, tanto en los tipos tradicionales como en los "millési-

mes" y las grand cuvées, entre las que destaca su Clos du Moulin, un assemblage de los últimos tres mejores millésimes de ese Pequeño Clos de 2,2 Ha, uno de los cuatro únicos Clos de todo el champagne.

La gama cuenta con las cuvées 1er Cru : Antique, Millésimes, Cuvée Renaissance, Clos du Moulin, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Rosé, Douceur de Champagne y la Gama Arabesque. También elabora el prestigioso y limitadísimo champagne Armand de Brignac.

Mesa nº1. Distribuidor exclusivo en España: Amer Gourmet, SL
Telf.: 937 135 143
www.amergourmet.com

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

DELAMOTTE

Fundada en 1760 por François Delamotte, en la Côte des Blancs en Le Mesnil-Sur-Oger, es la 6ª casa más antigua de la Champagne.

En 1988 se asoció con Champagne Salon, pasando a formar parte del grupo Laurent Perrier. La bodega se ubica en el prestigioso Grand Cru 100% de Le Mesnil-Sur-Oger. Se abastecen de 5 h propias en el mismo municipio y de uvas compradas a 30 fieles viticultores en los municipios de Oger y Avize, también clasificados Grand Cru 100%.

El pinot noir y el pinot meunier, utilizados para la elaboración del Delamotte brut y el Rosé, proceden de los viñedos de Bouzy, Tours-sur-Marne y Ambonnay. Elaboran el champagne de manera tradicional, aunque cuentan con los sistemas más modernos y avanzados. Toda la gama de vinos y ensamblajes se elaboran con el riguroso y estricto control del enólogo Alain Terrier.

Delamotte se ha especializado en la elaboración de Blanc de Blancs.

Mesa nº21. Distribuidor en España: Vila Viniteca

Telf: 902 327 777

www.vilaviniteca.es

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon es conocido como el padre espiritual del champagne y del vino que lleva su nombre. Enólogo astuto, tomó vinos muy comunes y les otorgó cuerpo, espíritu y gracia. Gracias a él, el vino de Champagne entró en un nuevo mundo. Sólo las añadas de calidad excepcional pueden convertirse en un Dom Pérignon.

Dom Pérignon sólo se elabora con uvas de Grand Cru. Los mostos pasan siete años de crianza en contacto con las lías en la bodega.

Cuando este vino, que tiene todos los rasgos característicos del «estilo Dom Pérignon», alcanza su primera plenitud sale al mercado bajo la denominación Vintage.

Se aparta un número limitado de botellas que continúa envejeciendo en la bodega de 12 a 16 años, alcanzando su segunda plenitud, de intensidad óptima, el Dom Pérignon Oenothèque.

La complejidad de su estilo hace que el vino pueda continuar envejeciendo llegando a una tercera plenitud hacia los 30 o 35 años.

Mesa nº15. Moët Hennessy España.
Consell de Cent 334-336 3º. 8009 Barcelona

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

EGLY – OURIET

Bodega de propiedad familiar durante 4 generaciones. Con un total de 9.70 h de Grand Cru, ocho de las cuales están situadas en Ambonnay y el resto entre Bouzy y Verzenay. El 80% de la producción es Pinot Noir y el 20% restante Chardonnay. También poseen 2 h de Pinor Meunier viejo en Vrigny.

La edad media del viñedo es de más de 38 años. La tierra caliente de Ambonnay permite a la Pinot Noir alcanzar una perfecta madurez. Sus vinos se hacen de forma pura, el

50% de la fermentación lo hacen en barricas de roble, envejeciendo sobre lías, sin filtración, estilo que pone de manifiesto las cualidades de la variedad y del terroir.

Dispone en la actualidad de la gama más completa y homogénea de vinos. Entre ellos destaca el Grand Cru Brut Tradición.

El consumidor encontrará información precisa en sus etiquetas, donde indica el envejecimiento y la fecha de degüelle.

Mesa nº2. Distribuidor en exclusiva para España: Aseuniv, S.L
Tel.: 913 020 247. aseuniv@arrakis.es

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

G.H. MUMM

En 1827 los hermanos Mumm y Friedrich Giesler fundaron, en Reims, la casa P.A Mumm y Cía. En 1853, un descendiente de los Mumm se quedó con la sociedad, que pasó a ser G.H. Mumm y Cía.

El más afamado champagne de la casa es Mumm Cordon Rouge, un champagne que destaca por su estilo y calidad. Mumm Cordon Rouge se elabora con las mejores uvas procedentes de las más de 200 hectáreas que posee la Casa

Mumm en los Grand Cru de la Champaña. Es el champagne elegido por la Casa Real Británica desde los tiempos de la Reina Victoria, y por prestigiosos cineastas o por los pilotos de Fórmula 1.

En España se comercializa G.H. Mumm Cordon Rouge, G.H. Mumm Rosé y G.H. Mumm de Cramant, un blanc de blancs de añada, clasificado Grand Cru, cuya uva proviene de las 20,38h de viñedo de Char-donnay.

Mesa nº20. Distribuidor en España por Pernod Ricard.

Telf.: 913 683 067. www.pernod-ricard-espana.com

Pernod Ricard también comercializa el champagne René Lalou.

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

GASTON CHIQUET

Ocho generaciones han retomado el negocio desde que en 1746, Nicolas Chiquet cultivase su primera vid.

En 1935, Gaston Chiquet creó su propia marca. A partir de los años cincuenta, Claude Chiquet y su padre extendieron el dominio familiar sobre los territorios de Aÿ y Hautvillier, proporcionando así nuevas posibilidades de assamblage.

En la actualidad, Antoine y Nicolas Chiquet aseguran la continuidad del negocio respetando los orígenes ya marcados por su antecesor.

“Nuestro objetivo trata de mantener las exigencias de calidad que hemos tenido el placer de heredar”. Desde entonces, las técnicas se han mejorado y la tradición se ha mantenido intacta.

Los champagnes Gaston Chiquet pertenecen a un viñedo de 23 hectáreas situado, entre otros, en las conocidas y prestigios zonas de Dizy, Aÿ, Mareuil sur Aÿ y Hautvilliers, todas clasificadas como Grand Cru. Las tres variedades de champagne Gaston Chiquet son cultivadas en dicha zona.

Mesa nº13. Distribuidor en España: L'Excellence.

Recinto Industrial Colonia Güell - Edificio Filaturas, local 6, bajos.
8690. Santa Coloma de Cervelló. Barcelona

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

GIMONNET GONET

La familia Gimonnet y la familia Gonet, familias de las más emblemáticas de Champagne desde más de un siglo, cultivan las mejores uvas de Chardonnay y de Pinot Noir.

Tras la II Guerra Mundial estas familias empezaron a elaborar Champagne bajo sus nombres propios, siguiendo esta línea Philippe Gimonnet junto con Anne Gonet crearon la marca Gimonnet Gonet, ubicada en pleno corazón de la Côte des Blancs, (Mesnil sur Oger) zona de Premier Cru, especializándose en la variedad

Chardonnay e intentando respetar al máximo la uva y sus características elaborando Champagnes muy pocos dosificados que destacan por su finura y elegancia. La producción anual es de 80.000 botellas al año.

Los Champagnes actualmente disponibles son el Brut, el Blanc de Blancs y el Cuvée Prestige Millesimé 2005. Todos Champagnes con burbuja fina, aromas florales, toques a miel y albaricoque, boca viva pero con elegancia y textura cremosa sobre todo en los Blancs de Blanc.

Mesa nº23. Distribuidor Exclusivo en España Winevents, SL, Aris Allouche,
Tel.: 917 702 554 / 658 855 307
aris@winevents.es

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

HEIDSIECK & CO. MONOPOLE

La historia de Champagne corre paralela a la trayectoria histórica de esta casa nacida en 1785 -la cuarta más antigua de la zona- por iniciativa de Florens-Louis Heidsieck.

Entre sus clientes figuran aristócratas y emperadores como el rey de Prusia, el Kaiser alemán (1818), la corona inglesa (1911), la corona sueca (1933) y el zar Nicolás II. Hoy, Heidsieck es una marca internacional, con una producción anual de más de dos millones de botellas, de las cuales el 70% se des-

tinan a la exportación.

En España, la casa comercializa tres marcas a partir de las variedades pinot noir, pinot meunier y chardonnay: Blue Top, elegante combinación de modernidad y tradición; Rose Top, de paladar afrutado e ideal para el aperitivo; y Premiers Crus, de botella amarilla -la única en el mundo del champagne- redondo y largo postgusto, todos con una inmejorable relación calidad/precio.

Mesa Nº19. Distribuidor en España: Perelada Comercial SA.

Tel.: 932 233 022

www.castilloperelada.com

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

JACQUART

JACQUART fue creada en 1962 por 30 viticultores. Su sede, construida en 1896, es uno de los edificios protegidos de Reims ya que la fachada es parte de la historia y herencia de la marca. La uva procede de 2620 h de viñedos situados en la Montagne de Reims, la Côte des Blancs, la Côte des Bar y la Vallée de la Marne. Los Champagnes JACQUART se elaboran en las 3 bodegas de la empresa: la COGEVI (Ay), la COVAMA (Château-Thierry) y la UNION AUBOISE (Bar-sur-seine). Las diversas catas, mostrando los di-

ferentes Champagnes, han recomendado a la marca con el reconocimiento internacional de consumidores y profesionales en Francia, en la mayoría de los países de Europa, en Estados Unidos y en Asia.

JACQUART está presente en AIR-FRANCE, BRITISH AIRWAYS y CORSAIR. Promociona también la Gastronomía otorgando anualmente un Trofeo de la Gastronomía.

JACQUART es la séptima marca de Champagne exportada en Europa y la décima en el mundo.

Mesa Nº10. Distribuidor en España: Grupo YLLERA.
Tel : 983 868 097

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

JACQUESSON

La maison Jacquesson fue fundada en 1798 por Memmie Jacquesson y condecorada por Napoleón en 1810. Más adelante, Adolphe Jacquesson introdujo en la elaboración del vino técnicas revolucionarias -plantación de viñas en línea; añadido de azúcar por densidad, reduciendo la rotura de botellas y creación del bouchelet, la malla metálica de los espumosos, que aún se mantiene. Jacquesson sigue perteneciendo a la familia fundadora, ofreciendo una producción anual limitada de 350.000 botellas, permitiendo así

conservar los métodos de elaboración tradicionales. La producción se abastece de un viñedo de 31 hectáreas, situado en tres Grand Cru - Avize, Aÿ y Oiry- y tres premier cru -Dizy, Hautvillers y Mareuil sur Aÿ- . La cuvée que hoy se encuentra en el mercado es la nº 733. Dependiendo de la calidad de la añada, se seleccionan cuvées de sus diferentes crus: Avize-Grand Cru, Dizy-Terres Rouges (rosado), además de un assemblage de vinos de distintos pagos, pero de la misma añada.

Mesa nº12. Distribuidor en España: Lavinia
Telf.: 914 260 604
www.lavinia.es

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

KRUG

Dónde acaban todas las marcas de Champagne, empieza Krug.

Krug lleva años redefiniendo la excelencia, desde que Johann-Joseph Krug lo fundara en 1843 con el objetivo de crear un champagne único con sabor incomparable. 6 generaciones de Krug han cultivado este carácter exclusivo, garantizando la consistencia del estilo propio de este vino.

Krug es la única casa que elabora únicamente Champagnes de lujo. Desde una meticulosa selección de

la uva (Grand Cru al 100%), pasando por la fermentación de todos los vinos en barriles de roble, hasta el intricado proceso de “ensamblaje”, donde se mezclan hasta 50 vinos de tres variedades de uva, 20 a 25 viñas y 6 a 10 añadas diferentes, que se dejan después envejecer durante años en bodega, Krug logra la culminación de una elaboración artesana magistral. El resultado es un sabor que se identifica instantáneamente y es realmente inolvidable.

Mesa nº15. Moët Hennessy España
Consell de Cent 334-336 3ª
8009 Barcelona

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

LALLIER

La Maison Lallier fue fundada en el año 1995 por René James Lallier, que reconstruyó la bodega. En 2004, Francis Tribaut se hizo cargo de la bodega impulsó su desarrollo y la exportación.

El Champagne Lallier es un Champagne Grand CRU, solamente 17 pueblos -el equivalente al 10% de toda la D.O Champagn- tiene esta clasificación. Sus vinos están hechos exclusivamente con uva chardonnay y pinot noir. La maison tiene en propiedad 12 h y adquiere uva de pagos

``Grand Cru`` de Avize, Cramant y Côtes des Blancs para el chardonnay y de pagos ``Grand Cru`` de Aÿ y Verzenay para el pinot noir. La producción anual es de unas 300.000 botellas.

Goût Maison: Ofrecemos vinos donde el terruño domina sobre la uva, vinos con una muy ligera dosificación, muy minerales y ligeros, con sabor a iodo y fruto de mar, características que encontramos con su máxima expresión en el Brut ZERO DOSAGE.

Mesa N°6. DIRECT BODEGA
bruno.jeanroy@directbodega.com
www.champagne-lallier.fr

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

LOUIS ROEDERER

Cuando en 1876, el Zar de Rusia Alejandro II decidió encargar a la Maison Louis Roederer la elaboración de su “Cuvée” personal, el Louis Roederer Cristal, poco podía imaginar que su champagne se convirtiera en un mito, uno de los vinos más exclusivos del mundo.

Desde sus inicios Louis Roederer ha simbolizado una filosofía familiar de producir champagne: la de la excelencia y la búsqueda de la perfección.

Posee uno de los viñedos más exten-

sos de Champagne, 214 h de los mejores cru, que cubren el 70% de su producción, algo insólito. Vendimian manualmente y únicamente utilizan mosto de primera prensada. Efectúan microfermentaciones en 240 tanques para un control total del coupage. 900.000 litros de vinos de reserva (crianza de 2 a 8 años) aseguran el carácter de su brut Premier y por supuesto, dobla los mínimos de crianza habituales, 36 meses su brut premier y hasta 6 años para vintage y Cristal, todo un lujo.

Mesa nº7. Distribuidor exclusivo para España:
Distribuidora Primeras Marcas S.A.
Tel. 938 045 505. www.diprimsa.es

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MOËT & CHANDON

Desde 1743, Moët & Chandon, es el símbolo del placer, esplendor y fiestas espectaculares. Fiel a la visión pionera de Jean-Rémy Moët, Moët & Chandon ha compartido la genialidad del champagne con el mundo entero.

Desde los más prestigiosos viñedos de la región de Champagne, más de 1.000 hectáreas del mejor terroir, y más variado, que reúne 16 de los 17 Grands Crus, surge una auténtica filosofía de elaboración del vino, que se enorgullece de hacer evolucionar la tradición del champagne, combi-

nando calidad e innovación, reinventándose constantemente.

Desde 1743, Moët & Chandon viene creando los champagnes más apreciados del mundo, vinos que se diferencian por sus aromas afrutados y frescos, un paladar seductor y una madurez elegante. La gama satisface hasta el gusto más exquisito, desde el Brut Impérial que resume la idea universal del champagne, definido por el estilo completo, generoso y dinámico, hasta los Millésime que son la quintaesencia del tiempo.

Mesa nº16. Moët Hennessy España
Consell de Cent 334-336 3ª
8009 Barcelona

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

PERRIER JOUËT

En 1811, el matrimonio Pierre-Nicolas-Marie Perrier, fabricantes de tapones, y Adèle Jouët fundaron en Épernay, centro crucial de Champagne, la casa Perrier Jouët.

Perrier Jouët es pionera en la elaboración del primer champagne brut de la historia, desde 1854. El secreto de sus selectos champagnes, frescos y elegantes, hay que buscarlo en las 75 hectáreas de viñedo situadas en las comarcas más prestigiosas de Champagne: Äy, Mailly, Avize y Cra-

mant. De ahí sale la uva que, una vez en bodega, es elaborada según los métodos tradicionales transmitidos de generación en generación.

Rendimientos limitados, vendimia a mano, prensado tradicional suave y progresivo y vinificación separada según la calidad y el tipo de uva son los criterios seguidos por la casa. Los vinos envejecen en sus abovedadas bodegas de 10 kilómetros de longitud, excavadas a 15 metros de profundidad.

Mesa nº8. Distribuidor en España: Domecq Bodegas.
Tel.: 943 445 700

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

PIERREL

Bodegas Pierrel fue fundada en 1990 de la mano de Dominique Pierrel, un joven de 29 años, que decide crear su propio negocio en Epernay, la “capital” del Champagne.

Desde un principio, Pierrel tiene clara la necesidad de contar con la uva de la mayor calidad para poder obtener los mejores resultados, así se asocia a pequeños propietarios de las zonas más prestigiosas de la región.

En 1999, se asocia con Philippe Robert, un viticultor cuya familia lleva

más de 50 años elaborando vino. A partir de entonces, compaginan sus conocimientos y Philippe se encarga de la producción y elaboración de Champagne, mientras Dominique lo hace del marketing y las ventas.

Su objetivo común es el de aportar Champagnes, que se caractericen no solo por su contenido sino también por su continente, y que no solo sean fiel reflejo del terreno, sino que también sean capaces de evocar sensaciones de originalidad y autenticidad.

Mesa nº4. Distribuidor exclusivo en España, Bodegas Riojanas S.A.
Estación, 1 – 21. 26350 Cenicero (La Rioja).

Tel.: 941 454 050. Fax: 941 454 529. www.bodegasriojanas.com

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

PIPER-HEIDSIECK/ CHARLES HEIDSIECK

Florens Louis Heidsieck, hijo de un ministro luterano de la Westfalia, descubrió la enología y el mundo del vino cuando se trasladó a Reims para trabajar como comerciante de ropa. En 1780, empezó a elaborar su propio vino y en 1785 fundó su propia Maison, llegando incluso a presentarle en persona uno de sus vinos a la reina Maria Antonieta. En 1988, el grupo Remy-Cointreau compra la marca Piper-Heidsieck contribuyendo así a la difusión de la misma por todo el mundo. El enólogo Regis Camus, elabora los

cupages que trabaja para Piper-Heidsieck y Charles Heidsieck, respetando los diferentes estilos: frescura y fruta para Piper-Heidsieck y complejidad y amplitud para Charles-Heidsieck. Todos los vinos de Piper-Heidsieck están elaborados con uvas procedentes de más de 180 viñedos distintos, Grands Crus y Premier Crus, cuidadosamente seleccionados. El estilo Piper se caracteriza por el frescor, la vivacidad y la fruta. Un vino moderno enmarcado por una sofisticada simplicidad.

Mesa nº14. Distribuidor en España: Miguel Torres, S.A.
Tel.: 938 177 871. www.torres.es

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

POMMERY

Pommery es la historia de una mujer: Jeanne Alexandrine Louise Melin. En 1857 enviuda y asume la gerencia y crea la marca Pommery.

En 1874 crea el primer champagne brut: Pommery Brut Nature. Un año después inaugura la impresionante bodega, un castillo de estilo isabelino, situado en el corazón de la ciudad de Reims. La casa posee 50 hectáreas de viñedo propio en el centro de Reims y 18 kilómetros de bodegas y cavas galo-romanas a 30 metros bajo suelo, que alojan 20

millones de botellas a una temperatura constante de 10 grados.

Pommery comercializa el Brut Royal, el Brut Rosé, el Brut Millésimé Grand Cru y la Cuvée Louise. Hoy, gracias a la creatividad de su enólogo, Thierry Gascó (Jefe de los Enólogos de Francia) también podemos disfrutar de un champagne específico para cada una de las estaciones, y el revolucionario POP, el único champagne del mundo que se recomienda consumir con pajita.

Mesa nº18. Distribuidor en España: Perelada Comercial SA.

Tel.: 932 233 022

www.castilloperelada.com

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

RUINART

La botella actual es una réplica de la botella original con la que Nicolás Ruinart hizo historia al poner en el mercado la primera marca de champagne. Una marca que, a través de los siglos y de sus sucesores ha mantenido como prioridad la cultura de la excelencia, estructurada por los valores fundamentales de la experiencia, la calidad, el refinamiento y la apertura.

La filosofía de Ruinart es alterar lo mínimo posible la mejor chardonnay de la Champagne para extraer toda su

esencia. Dentro de este espíritu, la presencia preponderante de la chardonnay resulta primordial, aportando a este champagne la elegancia y delicadeza capaz de armonizar en la mesa con multitud de platos.

Después, un envejecimiento largo (mínimo 36 meses) que permite una integración perfecta del carbónico y el nacimiento de la “burbuja Ruinart”: fina y cremosa dan lugar al reconocido “sabor Ruinart”, la firma de la casa, caracterizado por el frescor y la elegancia.

Mesa nº16. Moët Hennessy España
Consell de Cent 334-336 3ª
8009 Barcelona

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

TAITTINGER

Desde el año 1999, Bodegas Julián Chivite S.L. comercializa el Champagne Taittinger en España, siendo su importador y distribuidor exclusivo en todo el país.

Fundada en 1734, esta compañía pertenece hoy en día a la familia Taittinger, familia que desde hace varias generaciones desempeña un importante papel en la vida política y económica de Francia.

Este carácter familiar de Champagne Taittinger, una de las últimas

casas de Champagne que lleva el nombre de sus propietarios, garantiza una búsqueda permanente de la más alta calidad y un total respeto a la tradición.

Taittinger es propietaria en Reims de la casa de los Condes de Champagne. El más famoso de esos Condes, Teobaldo IV trajo de Oriente, a la vuelta de sus cruzadas, el varietal del Chardonnay cuyas uvas blancas tienen fama para la obtención de vinos de excepcional finura y ligereza.

Mesa N°11. Distribuidor en España: Hrdos. Julian Chivite, S.L.
Castelló, 30. 28001. Madrid. Tel.: 914 311 913

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

Fundado hace más de 230 años, ha logrado una firme reputación bajo la dirección de Madame Clicquot. La viuda Clicquot revolucionó el universo del champagne con sus innovaciones, aún vigente en nuestros días, y popularizó en todo el mundo la marca que lleva su nombre. Fue la primera mujer de negocios de los tiempos modernos y marcó su época, siendo conocida como “La Gran Dame” de la Champagne. La Maison Veuve Clicquot tiene viñedos propios de Premier & Grand

Cru (515 h, con una valoración media del 97%) y valiosos stocks de vinos de reserva para agregar complejidad a las mezclas.

Los champagnes sin añada se conservan en bodega como mínimo 36 meses y las añadas entre 5 y 10 años para garantizar una maduración óptima. La gran implicación en la Pinot Noir aporta vinosidad, fuerza y carácter. Se añade 25%-35% de vinos de reserva para garantizar homogeneidad en la calidad año tras año.

Mesa nº16. Moët Hennessy España
Consell de Cent 334-336, 3ª
8009 Barcelona

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

MARCA Y TIPO:

NOTAS DE CATA: _____

