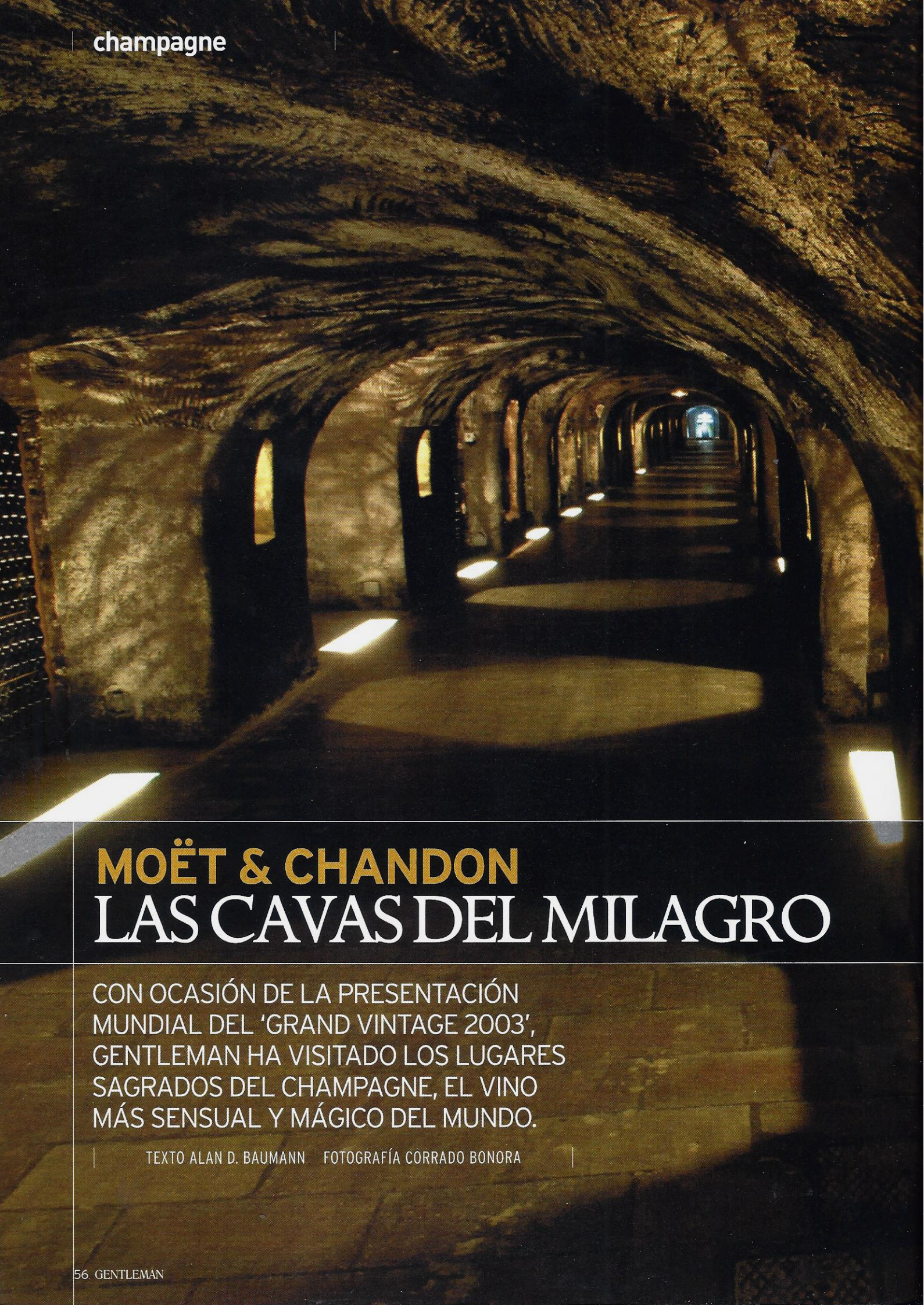




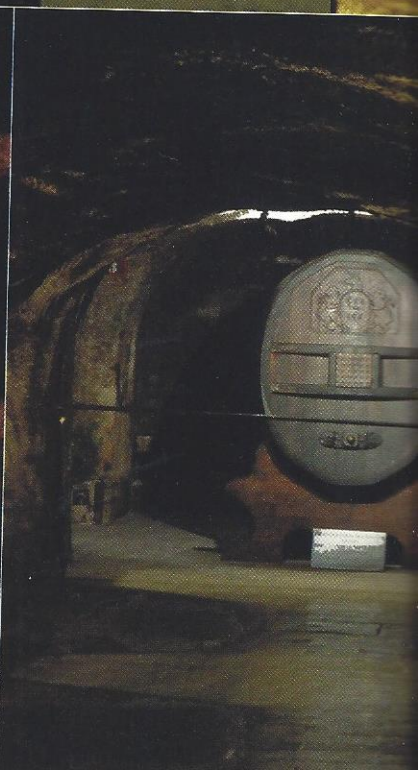
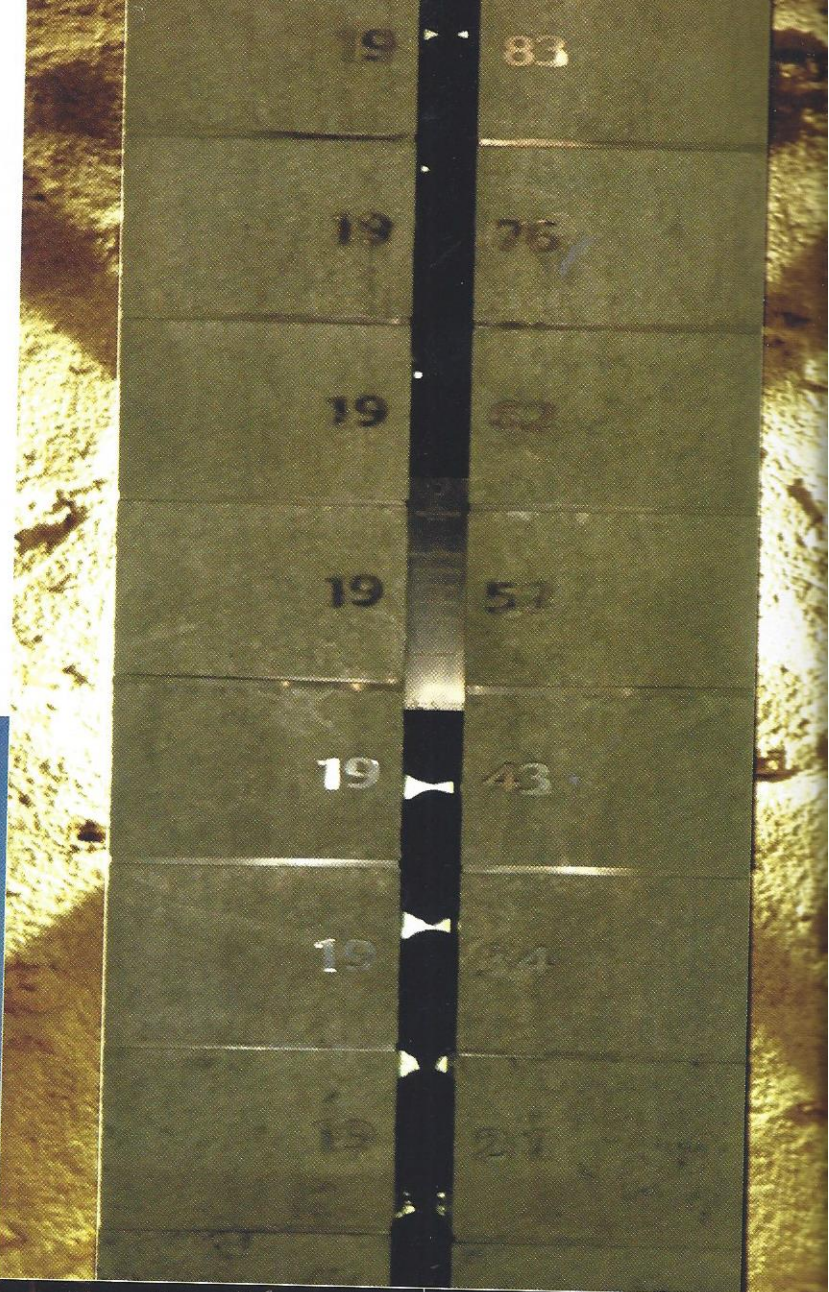
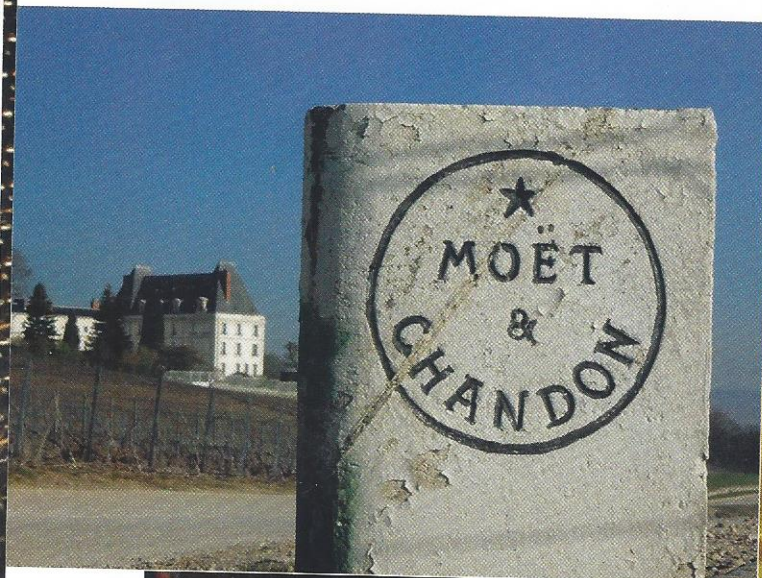
champagne

MOËT & CHANDON LAS CAVAS DEL MILAGRO

CON OCASIÓN DE LA PRESENTACIÓN
MUNDIAL DEL 'GRAND VINTAGE 2003',
GENTLEMAN HA VISITADO LOS LUGARES
SAGRADOS DEL CHAMPAGNE, EL VINO
MÁS SENSUAL Y MÁGICO DEL MUNDO.

TEXTO ALAN D. BAUMANN FOTOGRAFÍA CORRADO BONORA

EL NOMBRE CHANDON
SE SUMÓ AL DE MOËT
EN 1832, CUANDO
JEAN-REMY DIVIDIÓ
LA SOCIEDAD ENTRE
SU HIJO, VICTOR, Y SU
YERNO, PIERRE-GABRIEL



En estas dos páginas y en orden de lectura: el mojón de Moët & Chandon que indica el comienzo de la propiedad; un indicador de las añadas de "Grand Vintage"; antiguas botellas en la 'Cave'; vista parcial de los viñedos de M&C; otro detalle de la 'cave', a 40 metros de profundidad.



Moët & Chandon nació en 1743, cuando *monsieur* Claude Moët comenzó a transportar vinos de su producción desde la región de Champaña-Ardenas a París. Durante el reinado de Luis XV, el fresco vino espumoso empezó a tener una demanda cada vez mayor, llegando a convertirse en un producto elitista; y Claude Moët, que aprovechó la situación rápidamente, a finales del siglo XVIII exportaba ya a toda Europa y a Estados Unidos. Más tarde su nieto, Jean-Remy, llevó la marca a un altísimo nivel de distribución, abasteciendo sobre todo a las clientelas adineradas. El nombre Chandon se añadió al de Moët en 1832, cuando Jean-Remy dividió la sociedad entre su hijo Victor y su yerno, Pierre-Gabriel Chandon. La nueva marca siguió creciendo hasta convertirse, en 1962, en la primera de su sector en cotizar en bolsa.

Un imperio de burbujas

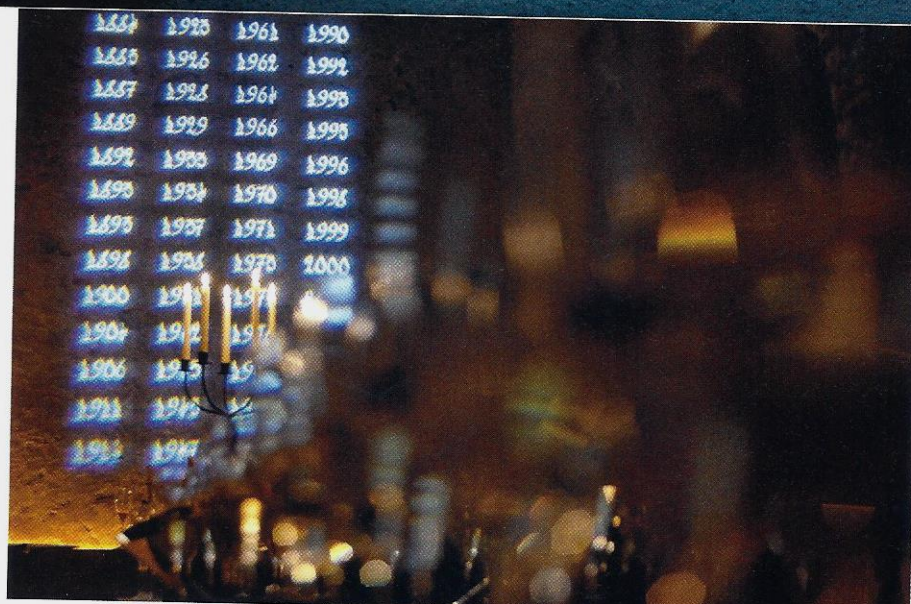
Moët & Chandon se asoció con la Hennessy Cognac en 1971. En 1973, fue fundado el *Domaine Chandon* en la región de Los Carneros en Napa Valley, California. Era la primera cepa de vino espumoso francés de Estados Unidos. En Australia, en Green Point, fue instituido otro *Domaine Chandon* en 1986. En 1987, el grupo se unió a Louis Vuitton, formando parte de LVMH (Louis Vuitton-Moët-Hennessy), el mayor grupo de bienes de lujo del mundo, con unos beneficios de 16.000 millones de euros sólo el 2004. Moët & Chandon es también el proveedor oficial de Isabel II de Inglaterra. Hoy posee más de 1.500 acres de viñedos y produce anualmente más de 24 millones de botellas de champaña. Su centro neurálgico se encuentra en Eperney (nombre que tal vez proceda del romano-gálico "sparnacus" que significa "lugar con plantas espinosas"), una ciudad situada en la región *Champagne-Ardenne*, que fue destruida y reconstruida

varias veces a causa de su estratégica posición geográfica, a 140 kilómetros de París y no muy distante de las fronteras con Bélgica, Luxemburgo y Alemania. La familia Moët, que también se distinguió por su mecenazgo social, hizo construir allí un *palais* que hoy alberga sus oficinas, así como un museo y un invernadero de naranjos, siguiendo una costumbre que se puso de moda a finales del siglo XVIII.

Desde sus comienzos, la historia de la casa vinícola no se desarrolló solamente en superficie, sino también a 40 metros de profundidad, en las *caves*, donde las botellas de champaña son almacenadas para su maduración. A lo largo de decenas de kilómetros, a una temperatura máxima de 12 grados, toneles y millones de botellas permanecen en callejuelas y calles subterráneas marcadas con el año de producción y el número de botellas almacenadas. Las visitas anuales al "tesoro escondido" superan las 200.000. A lo largo de los itinerarios de las *caves* se recorre con el pensamiento la historia europea, y no sólo. Entre los huéspedes más ilustres se recuerdan: Napoleón I, el zar de Rusia, Alejandro I, el emperador de Austria, Francisco I, el duque de Wellington, el maharajá de Kapurtala, el general Pétain, el príncipe de Suecia, Bertil, y a Nikita Kruschchev, entre otros.

Radiografía de un elixir

El champaña es un vino blanco que se obtiene mayoritariamente de uvas de tres cepas principales: Chardonnay (uva de baya blanca, 26 % de la superficie plantada), Pinot Noir (uva de baya negra, 37 % de la superficie plantada), Pinot Meunier (uva de baya negra, caracterizada por una maduración ligeramente más tardía respecto al Pinot Noir, 37 % de la superficie plantada), así como de dos cepas tradicionales, la Arbanne y la Petit Meslier. Es importante



Arriba, el 'pilar' donde está simbólicamente apoyada una botella de 'Grand Vintage'. Sobre estas líneas, el almacén de los 'Grand Vintage' de todas las épocas. A la derecha, un botellero del almacén.



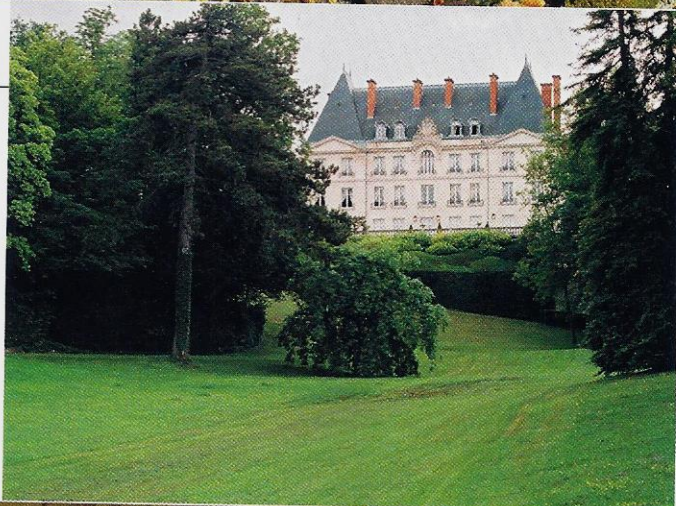
que el mosto, que ha de ser incoloro, no se enturbie por el contacto con el exterior de la piel, algo que puede suceder incluso durante la fase de recogida efectuada mecánicamente. Por ello, está prohibido el empleo de máquinas vendimiadoras. Es, además, esencial que la uva llegue a la prensa con el grado de maduración adecuado y perfectamente íntegra. La base del éxito de Moët & Chandon está el haber unido como miembros de una sola familia a todos aquellos que trabajan por alcanzar los mejores resultados. De hecho, nadie habla del champaña como producto de la sociedad para la que trabaja, sino como el bien y el triunfo de todos. Si se quiere beber vino, paladearlo libremente o acompañar una comida, se elige la marca, la tipología, la graduación, las diferentes características que lo hacen deseable. El hecho de que el champaña se haya convertido en una entidad aparte - aun siendo vino- es la confirmación de su unicidad

El alquimista

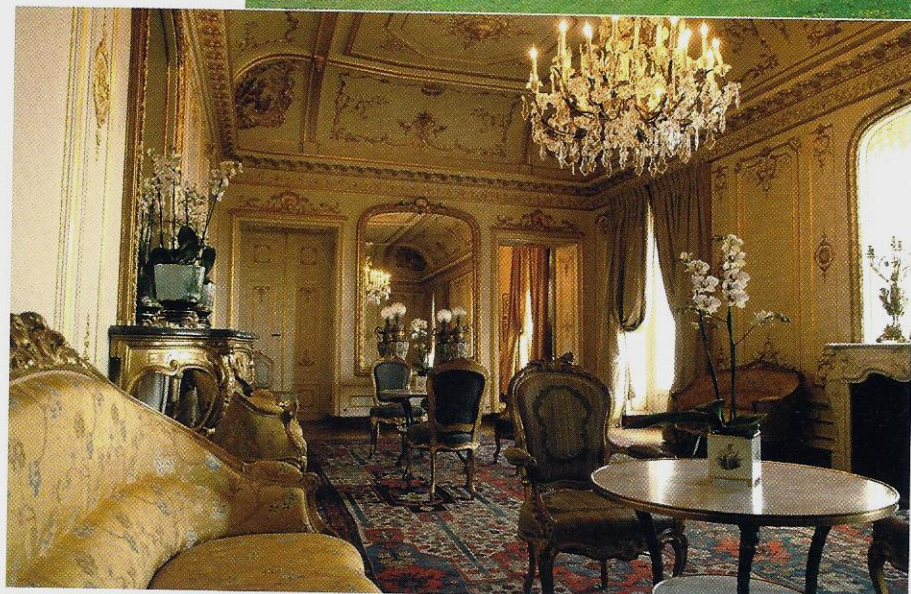
Entre los miembros de esta gran familia, el fundamental *Chef de Caves* tiene la misión de efectuar la combinación entre vinos de procedencias y añadas diferentes, con



En esta página, algunas vistas de "L'Orangerie de Moët et Chandon", la histórica sede -creada en 1807- de la célebre marca, ubicada en Eperney, Champagne (Francia).



el fin de asegurar una continuidad de las características cualitativas y organolépticas. La indicación de la añada, facultativa, sólo es posible cuando se combinan vinos de la misma añada, lo cual suele ser indicio de una calidad muy elevada. Cada época es diferente de la anterior y de la siguiente, porque a veces la fuerza de la naturaleza es tal que no permite al ser humano saborear su dulzura, a veces llueve mucho, a veces poco, a veces nieva, a veces hiela... Sea como fuere, desde hace una década, Benoît Gouez, de 38 años, es el encargado de desempeñar este cargo tan esencial: "No procedo de una tradición agrícola", confiesa. "Todo ha sido fruto de encuentros, circunstancias y, sobre todo, olfato, pues la enología es una mezcla de técnica y de sensibilidad, de conocimientos y de creatividad. Se trata de hacer progresar la marca sin alterarla". Gouez afirma que "tarde o temprano la naturaleza reconquistará sus derechos" y que, en este sentido, en Moët & Chandon "hay mucho respeto entre las partes. Se lo debemos todo a la naturaleza y, aunque una parte importante de nuestro trabajo sea con tecnología, no debemos forzarla, si acaso guiarla para obtener el mejor de los frutos. El año 2003, con una canícula extraor- ➤





A la izquierda de estas líneas, Benoît Gouez, "Maitre de Cave" de Moët & Chandon, posando delante del retrato de un Moët del siglo XIX. Más abajo, indicación, en la 'cave', de las botellas de una añada. Finalmente, un 'Grand Vintage 2003'.



dinaria, fue un claro ejemplo de ello, pues tuvimos que adaptarnos a unas circunstancias realmente especiales, pero siempre con deferencia".

Hablando de sus competidores, Gouez admite que "hay buenos champañas de otras marcas, pero no creo que haya una verdadera competencia. Moët & Chandon, a la que pertenecen las marcas con más renombre, ha alcanzado una calidad y un prestigio de tal calibre que creo que, suponiendo que exista una eventual competición, esta se limita exclusivamente al ámbito de los negocios y está más bien relacionada con la confrontación con otros productos como, por ejemplo, el coñac". Haber llegado tan lejos siendo aún tan joven, plantea la pregunta de si a Gouez le quedará todavía algún sueño profesional por cumplir. "La respuesta está ligada al devenir del tiempo, en saber que dentro de muchos años mis elecciones proporcionarán al paladar esa suavidad y esas emociones que he querido crear. A veces, al catar un vino de 50 años o más, digo bromeando: Se trabajaba bien en esa época. No quiero decir con esto que hoy se trabaje mal, es más, estoy seguro y satisfecho de mis elecciones; pero sólo el tiempo será testigo y juez de mi obra". ❶



EL AÑO DE GRACIA 2003

Un Grand Vintage es, por definición, un vino del pasado que regala un aroma y un gusto particulares al cabo de los años. Por ello mismo, es evidente que no todos los años ofrecen un producto tan especial; de hecho, por primera vez un año, el 2003, es presentado antes que el anterior (que en cualquier caso fue un año vinícola excelente). Debido al inusitado clima estival, 2003 forma parte de las añadas calificadas como "solares": periodos especiales, con fuertes sensaciones. Estas añadas constituyen un grupo aparte en la "Grand Vintage Collection" de Moët & Chandon. La intensidad y la madurez del fruto determinan estos vinos excepcionales, imponentes, inolvidables. 260 años después de la fundación de la casa, el Grand Vintage 2003 es, por tanto, un himno a la audacia de los primeros Moët. Entra en escena con fuerza: inmediatamente se expande su madurez omnipresente, evidente, rubia, cremosa y aterciopelada, en el que se saborean la vainilla, las avellanas y algunos frutos madurados al sol, como los albaricoques o los melocotones, pero también la canela, el pan especiado y el café recién molido.