

CHAMPAGNE DICAS & HARMONIZAÇÕES



ÍNDICE

A História	3
A Brimoncourt	6
Métodos de Fabricação	9
Curiosidades	13
Dicas	15
A Perfeita Harmonização	17

FOLLOW US

[Facebook.com/brimoncourtchegaaobrasil](https://www.facebook.com/brimoncourtchegaaobrasil)

[Instagram.com/brimoncourt](https://www.instagram.com/brimoncourt)

EDITORIAL

© Brimoncourt 2016 | All rights reserved

www.brimoncourtbrasil.com




BRIMONCOURT
CHAMPAGNE



A HISTÓRIA

A charmosa região francesa de Champagne produz os mais famosos espumantes do mundo, chamados simplesmente de champagne, sem mais especificações, produzidos à partir das uvas *chardonnay*, *pinot noir* e *pinot meunier*, plantadas no exclusivo *terroir* desta região.

A sua descoberta é atribuída ao monge religioso beneditino chamado Dom Pérignon (1638 - 1715), que era o responsável pelas adegas da Abadia de Hautvillers, perto de Épernay, na diocese de Reims na França, em 1670, onde ficou curioso com a afirmação dos vinicultores de que certos tipos de vinhos fermentavam novamente depois de engarrafados. Essa re-fermentação do vinho que ocorria dentro das garrafas fechadas provocava a liberação do gás carbônico, provocando pressão que estourava os tampões ou arrebentavam as garrafas, causando prejuízo.

A HISTÓRIA

A gaseificação natural ocorria devido à precocidade da colheita da uva na região, e o vinho elaborado era engarrafado antes de sua completa fermentação.

A denominação champagne é uma *appellation d'origine contrôlée* (denominação de origem controlada). A região de Champagne **é a única no mundo que pode dar o nome de champagne aos seus espumantes**. Nem mesmo outras regiões da França podem chamar assim seus vinhos espumantes. Champagne, tem um solo com características específicas que propiciam as condições ideais para o desenvolvimento das uvas aptas para um champagne, além de um clima frio.

O champagne é o vinho em festa e de comemoração por excelência. Conquistou o mundo inteiro e criou a arte de viver que lhe é exclusiva.

Tudo participa de sua magia, a começar por suas origens misteriosas até a sua elaboração, essa arte de corte é zelosamente guardada por cada grande Maison.

É o vinho mais conhecido do mundo e também o mais copiado.



"Eu só bebo champagne em duas ocasiões: quando eu estou apaixonada, e quando eu não estou."

(Coco Chanel, estilista francesa, 1883 – 1971)





A BRIMONCOURT

Na metade do caminho entre um excêntrico *dândi* dos “loucos anos 20” e um lorde escocês, Alexandre Cornot, advogado de carreira, negociador de arte e empresário arrojado, é o homem por trás da mais jovem entre as Casas de Champagne: Brimoncourt.

O mundo do champagne é certamente o último lugar onde você esperaria encontrar um aventureiro. Dotado de um estilo *très british* e um bigode desafiador, de pontas afiadas como um florete, Alexandre abandonou sua promissora carreira em um grande escritório de advocacia em Paris e por dez anos percorreu o globo como negociador de arte, buscando obras e colecionadores.

Nascido em Champagne, no seio de uma família de militares e artistas, herdou um forte senso de rigor, enorme sensibilidade artística e mente aberta.

A BRIMONCOURT

Em 2008, surgiu a oportunidade de comprar a marca Brimoncourt, da qual restava apenas o nome.

Alexandre Cornot deixou Paris e retornou a seu berço, para seguir um velho sonho que em breve se realizaria: construir as bases de uma nova Casa de Champagne... “Por séculos, o vinho de Champagne tem sido sinônimo da bela mesa, de sutileza, de *savoir-vivre*... Brimoncourt é uma homenagem a estes eternos valores de Champagne: elegância, independência, partilha e leveza”.

A ideia principal de Brimoncourt é de retornar ao DNA original dos vinhos de Champagne, à época quando era um vinho leve e alegre, compartilhado entre amigos, um vinho para conhecer novas pessoas - sem formalidades. É esse DNA que certos produtores esquecem hoje em dia.

Entre os jardins e imóveis bicentenários da cidade, a equipe Brimoncourt se reúne para criar uma marca ambiciosa e vivaz, símbolo quintessencial da *art de vivre* francesa, com postura internacional e visão do futuro. Foram necessários seis anos de encontros e discussões para selecionar rigorosamente as vinhas e uvas para a elaboração dos champagnes Brimoncourt.

O enólogo da Brimoncourt, François Huré, e sua equipe, buscaram um fornecimento orientado pelo *terroir* que pudesse suprir a demanda em longo prazo, com a promessa de longevidade e permanência do estilo da Casa. A busca por excelência é garantida pelo acesso aos melhores Crus em Champagne. Seus *chardonnays*, delicados e graciosamente florais, vêm da Côte de Blancs; os *pinot noirs*, da Montanha de Reims; e os *pinot meuniers*, do Vale da Marne.

Brimoncourt é a mais
jovem Casa de Champagne
mas, ao mesmo tempo, a mais
fiel à essência da região.





MÉTODOS DE FABRICAÇÃO

O método natural, também chamado de **Champenoise** ou “do camponês”, consiste em uma segunda fermentação do vinho, com incorporação do próprio gás carbônico provocado na fermentação. Esta segunda fermentação do vinho ocorre na própria garrafa.

O processo de fabricação é demorado e caro, sendo praticamente o mesmo de séculos atrás.

Um champagne comum leva pelo menos dois anos para ficar pronto e os especiais até cinco anos. As garrafas ficam estocadas nos subterrâneos das cidades nos *crayères*, que são túneis cavados no giz.

MÉTODOS DE FABRICAÇÃO

Quanto às uvas utilizadas, são três: a *chardonnay* (em maior proporção), a *pinot noir* e a *pinot meunier*. Estas últimas são uvas tintas, mas os vinhos utilizados, elaborados sem a casca, são brancos.

O champagne é um corte (mistura de vinhos em proporções determinada pelos enólogos) de trinta a até cerca de duzentos vinhos brancos.

O tradicional é feito com um corte de cerca de 30% de vinhos brancos de uvas tintas, o *rosé* com corte de vinhos tintos, o *blanc de blanc*, apenas com uvas brancas e o *blanc de noir* elaborado apenas com uvas tintas.

Os diferentes tipos de champagne distinguem-se em função das cepas, dos cortes, das dosagens e do envelhecimento.

TIPOS DE CHAMPAGNES

- ❖ Champagne blanc de blancs
- ❖ Champagne blanc de noirs
- ❖ Champagne rosé
- ❖ Cuvée especial, cuvée de prestige
- ❖ Champagne grand ou premier cru
- ❖ Champagne recentemente degolado (rd)
- ❖ Champagne brut nature, ou dosagem zero ou ainda “non dosée”
- ❖ Champagne extra-brut
- ❖ Champagne extra-dry
- ❖ Champagne sem ano
- ❖ Champagne safrado

MÉTODOS DE FABRICAÇÃO

Devido às sutis diferenças de paladar, os mais fabricados e vendidos são o Demi-Sec e o Brut. A maioria dos champagnes não são safrados. Apenas nas vindimas excepcionais são produzidos os Millésimes, que declaram a safra.

Existe uma classificação para a qualidade do vinhedo de onde provém a uva. Cada região é chamada de Cru. Quando existem condições muito boas de solo e microclima, o vinhedo é classificado Premier Cru, e quando esta condições são impecáveis, são chamados de Grand Cru.

Há uma outra classificação dos champagnes, que são os chamados "Cuvée de Prestige". Trata-se de o melhor vinho que a casa pode oferecer, elaborado a partir de uvas provenientes de Grand Crus e envelhecido por muitos anos. Geralmente a produção dos Cuvée de Prestige é restrita e seus vinhos podem ou não ser safrados, sendo os safrados mais comuns.

CLASSIFICAÇÕES

Podemos ter sete classificações conforme o teor de açúcar adicionado para a segunda fermentação:

- ❖ Extra-brut - entre 0 e 6 gramas de açúcar por litro (g/l)
- ❖ Brut Nature - até 3g/l
- ❖ Brut - até 15 g/l
- ❖ Extra Dry - de 12 a 20 g/l
- ❖ Sec (ou Dry) - de 17 a 35 g/l
- ❖ Demi-sec - de 33 a 50 g/l
- ❖ Doux - mais de 50 g/l





CURIOSIDADES

Mesmo sendo criado no final do século XVII, só no reinado de Luís XV (1710-1774), o champagne tornou-se uma bebida famosa.

Sua amante, Madame Pompadour, que ficou conhecida também pelo apoio que dava às artes, exaltava a bebida. Dizem que a origem do formato das taças usadas para se tomar o vinho foi inspirada no formato dos seus seios.

Durante a Revolução Francesa, o champagne tornou-se uma bebida maldita por sua associação com a nobreza e o luxo da corte francesa. No Império de Napoleão o vinho foi reconduzido ao seu lugar de destaque.

A primeira marca de luxo do champagne (Cuvée de Prestige) foi feita por ordem do Czar Alexandre II, quando da ocupação da França pelas tropas russas. As primeiras embalagens foram feitas em garrafas de cristal puro.

O sucesso do vinho atingiu o apogeu na Belle Époque e a partir daí acabou conquistando todo o mundo.



DICAS

COMO GELAR O CHAMPAGNE

- ❖ Balde de gelo: 1/3 gelo e 2/3 de água - Tempo: durante 30 minutos, se o champagne estiver previamente armazenado em adega climatizada em 16°C ou 50 minutos, se o champagne estiver à temperatura ambiente.
- ❖ Geladeira: 2 a 3 horas.

Não é recomendado degustar o champagne excessivamente gelado: interfere na percepção da complexidade do sabor.

Champagne sagrado
Recomendado uma temperatura mais elevada
12°C a 13°C.

TIPOS DE TAÇA

A *flûte* é o tipo de taça habitualmente usada para saborear o champanhe, permitindo saborear as borbulhas, a famosa *perlage*!

Alguns especialistas acreditam que uma taça mais arredondada, tipo taça de vinho branco, permite mostrar o verdadeiro potencial do champagne, explorando a fundo seus aromas e sabores.

Já estão disponíveis modelos modernos de taças que se propõem a realçar cada aspecto da experiência sensorial do champagne!



A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

A sintonia do casamento deve começar pela correta harmonização entre o clássico bolo de casamento e a doçura de um champagne demi-sec. Por conta do açúcar residual, este champagne apresenta textura mais cremosa, bem de acordo com a suave cobertura do bolo. Fuja da combinação bolo de casamento mais champagne brut, pois este tipo de champagne, que já é seco, torna-se mais seco ainda, deixando na boca uma acidez desagradável.

O champagne é considerado uma das bebidas mais versáteis, o segredo para a perfeita harmonização é a escolha do tipo adequado à cada refeição. A presença de grande acidez, frescor, álcool comedido e textura delicada fazem com que o champagne seja muito gastronômico. Corpo, estrutura e doçura, podem ser calibrados dentre os vários tipos e estilos de champagne.

A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

Sirva champagne durante toda a refeição, da entrada à sobremesa!
Café da manhã com champagne!

❖ BLANC DE BLANCS

São leves, muito frescos e minerais. Podem envelhecer com propriedade, adquirindo aromas de trufas e frutas secas.

Acompanham muito bem peixes e frutos do mar in natura: ostras frescas, *sashimis*, salmão defumado. Início de refeição com petiscos, canapés e entradas leves, também são boas opções. Quando envelhecido, também podem acompanhar massas e carnes brancas com molhos delicados à base de cogumelos e trufas.

❖ BLANC DE NOIRS

Apresenta-se estruturado e encorpado.

Harmoniza com aves de sabor mais acentuado como galinha d'angola, marreco ou pato assado. Os vários tipos de cogumelos, além de *pâtes* de sabor mais marcante (*pâte champagne*), podem harmonizar muito bem.

❖ BLANC DE NOIRS COM UVAS DE BOUZY BRUT NON MILLÉSIMÉ

Este é tipo mais produzido e consumido.

Selecione os de maior porcentagem em *chardonnay* para entradas e pratos leves. Já os com mais presença de *pinot noir*, para a gastronomia. Não são indicados para serem bebericados sozinhos.

A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

- ❖ Brimoncourt Blanc de Blancs é perfeito com um aperitivo diferenciado. Este champagne harmoniza maravilhosamente com salmão defumado, *sashimi*, *sushi*, mariscos, frutos do mar e peixes grelhados.



- ❖ Extra Brut Brimoncourt possui uma notável frescura que o torna um vinho ideal para um aperitivo ou para pratos de marisco e alimentos ricos em iodo. Combina perfeitamente com tons picantes e com a culinária asiática.



- ❖ Brimoncourt Brut Rosé é um vinho delicado para ser apreciado como aperitivo, mas também com queijos como o *chaource*, *brie* e *salers*. Para a sobremesa, acompanha bem doces como *macarons* de framboesa ou um *feuillantine* de morangos silvestres.



- ❖ Brut Régence Brimoncourt é um vinho de uma frescor excepcional, excelente para tomar com aperitivos. É ideal para acompanhar lagostas, *ceviche*, linguado, comida japonesa e coreana, assim como irá resultar bem com comidas de tons picantes.





Este produto é um oferecimento especial da **Brimoncourt Brasil**, um champagne premium, reconhecido internacionalmente e produzido por uma casa boutique que alinha 270 anos de tradição e tecnologia inovadora. Conheça nossos produtos e surpreenda-se!

A **DOCWINE** é uma jovem importadora de vinhos, localizada no Rio de Janeiro, mas que nasceu em Portugal, país que tem o mais antigo sistema de região demarcada do mundo, “a do Douro”. Com a expansão para França e Itália surgiram parcerias de tradição e prestígio, capazes de trazer vinhos agradáveis, de alto valor e excelente custo benefício. Nossa missão é surpreender nossos clientes com rótulos que transmitam a alma e a qualidade dos vinhos do Velho Mundo!

A **Cave D'Or** é um charmoso bistrô localizado na Barra da Tijuca, Rio de Janeiro. Oferecemos uma grande variedade de vinhos e bebidas finas de diversos países, cervejas artesanais e/ou importadas, além de uma deliciosa delicatessen que surpreende com as mais inesquecíveis harmonizações. Disponibilizamos cursos, festivais, confrarias, além de eventos fechados para grupos ou empresas, sempre com a qualidade da Cave D'or.

