Campoluz presenta los Champagne Barons de Rothschild

14/12/2017



Hace unas fechas tuve la oportunidad de asistir a la cata y presentación de los prestigiosos Champagnes Barons de Rothschild en las instalaciones de **Campoluz Enoteca**.

Champagnes Barons de Rothschild es la marca más joven del viñedo "champeonise", y se produce por la unión de tres ramas de la familia Rothshild, los cuales son propietarios de las prestigiosas casas de vinos Château Lafite o Château Monton, entre otras.

Su año de fundación fue en el 2005, pero su lanzamiento al mercado se produce en el 2009. En la actualidad su producción es de 250.000 botellas anuales, producción que se extrae de sus 33.000 hectáreas de viñedos, ocupando un puesto entre los diez primeros a nivel mundial, presentes en más de 50 países. En nuestro país estos vinos se circunscriben en la actualidad a Cataluña, Madrid, País Vasco y la Comunidad Valenciana.

Barons de Rothschild solo selecciona la mejor Chardonnay y Pinot Noir de la región de Champagne.

Su elaboración difiere de otros champagnes de su misma gama debido a que posee un porcentaje muy alto de uva Chardonnay (60%) en relación a otras marcas. Posee un mínimo de un 40% de vino reserva en su composición frente a los champagnes convencionales que contienen cantidades bastantes inferiores o nada. Pasan 4 años en

rima (durmiendo) antes del degüelle, mientras que el resto solo pasan 2 años, finalmente su dosage (cantidad de azúcar) es muy bajo en composición (entre 5 y 7 gr.)

A nivel internacional este champagne lo podemos encontrar en restaurantes estrellas Michelin como el Guy Savoy, Hotel Plaza Athenee, Maison Pic o Le Clos des Cimes, y en tiendas especializadas como Wally´s (Los Ángeles), Lavinia (Paris) o Takachimaya (Japón).

Champagne Barons de Rothschild cuenta con una producción limitada y un público cuidadosamente escogido. Se trata de un Champagne muy exclusivo debido al prestigio de la familia propietaria, por la procedencia de sus viñedos y por su elaboración.

En esta ocasión no estamos hablando de una marca comercial, sino de un champagne único con una distribución muy selectiva.

Los champagnes presentados para la ocasión fueron:

Champagne Barons de Rothschild Brut.

60% Chardonnay y 40% Pinot Noir, es un champagne brillante y limpio, reflejos oro pálido, finísimas burbujas que originan abundante y persistente espuma. En nariz tiene un aroma a pera y frutos secos (almendras y avellanas secas), mientras que en boca es vivo y franco. En resumen, es un vino redondo y potencia contenida, prueba de un largo envejecimiento en cavas tradicionales. Combina con platos ligeros, marisco y pescado de roca. Posee entre un 5 y 6% de azúcar. Se utiliza un 40% de vino reserva para su composición y reposa 4 años en rima antes del degüelle. Cuenta con un "dosage" bajo para su elaboración.

Blanc de Blanc.

100% Chardonnay. Es muy cristalino. Creado de las mejores uvas de Cote Blanc, utilizándose un mínimo de 40% de vino reserva para su composición. Reposa durante 5 años en rima antes del degüelle y después debe de aguardar de 9 a 12 meses más antes de su presentación en el mercado. Cuenta con un "dosage" muy bajo y marida perfectamente con pescados.

Rose

80% Chardonnay y 20% Pinot Noir. Entre el 7% y el 12% se destina para la vinificación de sus propios vinos, utilizándose el 40% de vino reserva para su composición. Cuenta con un "dosage" de tan solo 3 gramos.