

El brillo eterno de la Champagne: la bebida de reyes que sigue marcando tendencia

El 25 de octubre celebramos el **Día Mundial del Champagne**, una fecha que nos invita a levantar nuestras **copas** y rendir homenaje a una de las **bebidas** más exclusivas y sofisticadas del mundo. Históricamente reservada para las celebraciones más importantes de la realeza y las élites, la **champaña** ha conservado su estatus como símbolo de lujo, éxito y refinamiento.

Cada **burbuja** encierra siglos de tradición y un legado que ha perdurado hasta nuestros días, haciendo que cada **botella** sea más que un simple **vino espumoso**: es la **esencia de la excelencia**.

Un invento lleno de historia: del accidente a la gloria

Aunque muchos piensan que **el champagne** fue “inventado” por **Dom Pérignon**, un monje benedictino, la realidad es más compleja. En el siglo XVII, los **vinicultores** de la región de **Champagne** luchaban con un problema: sus **vinos**, debido al frío clima de la región, comenzaban a **fermentar** por segunda vez una vez **embotellados**, generando **burbujas** de manera inesperada.



Champagne Dom Pérignon

En ese entonces, **las burbujas** eran vistas como un defecto, hasta que **Dom Pérignon**, que estaba a cargo de la **bodega** de la **Abadía de Hautvillers**, trabajó arduamente para controlar y perfeccionar este proceso.

Cuenta la leyenda que al probar el primer **champagne** bien elaborado, **Dom Pérignon** exclamó: “**¡Estoy bebiendo estrellas!**”. Aunque la veracidad de esta anécdota sigue siendo objeto de debate, lo que sí es cierto es que su esfuerzo por estabilizar el proceso de **fermentación secundaria** y mejorar la calidad del **vino espumoso** sentó las bases de lo que conocemos hoy como **champagne**.



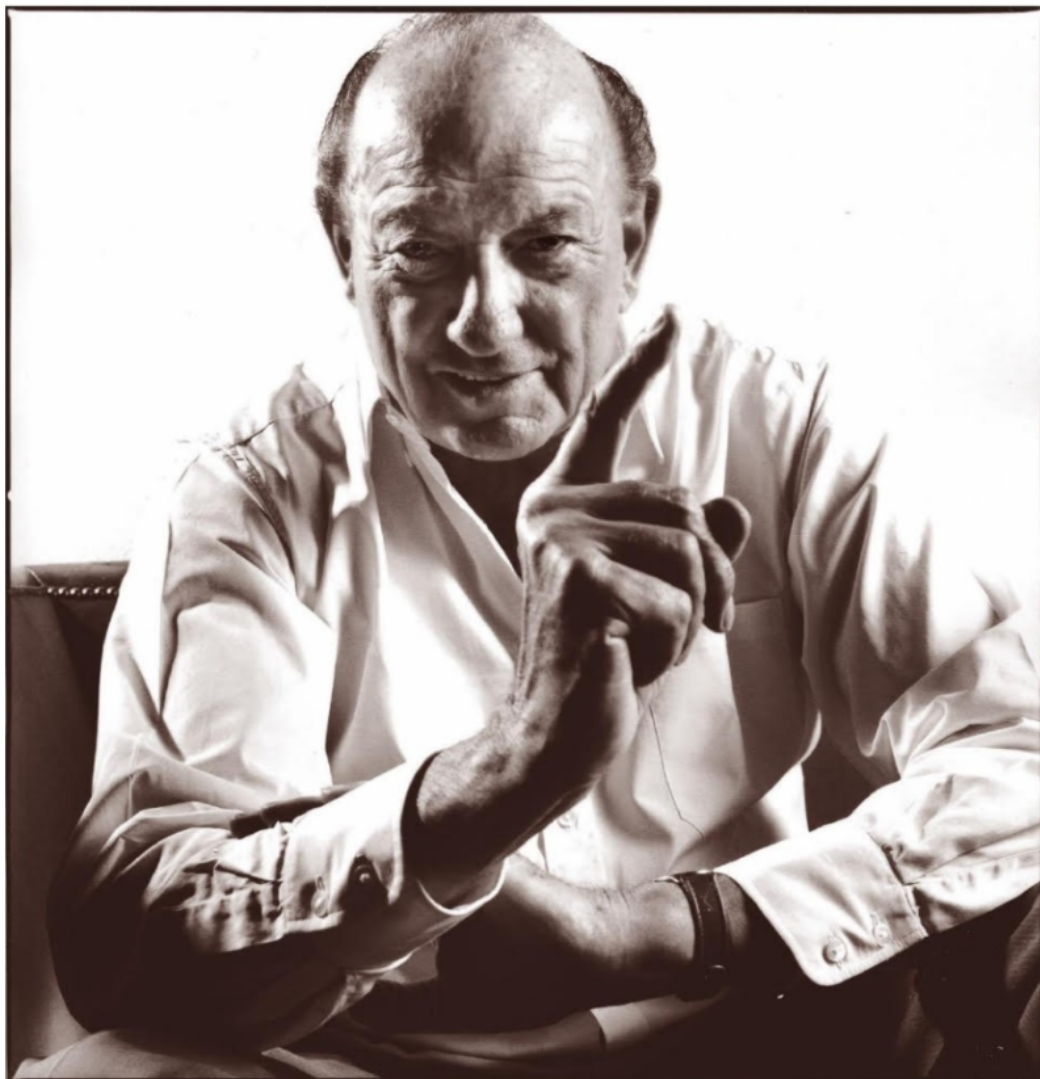
Champagne. Francia

Otro dato curioso es que los **ingleses** también desempeñaron un papel importante en la historia del **champagne**. En el siglo XVII, para aquel entonces, ellos importaban **vinos** de la región de **Champagne** y **embotellaban** estos **vinos** inacabados. Fueron los ingleses quienes dieron en el clavo, gracias al grosor de sus **botellas de vidrio** que eran mucho más robustas, lo que significó que la **fermentación secundaria** se llevara a cabo sin que las **botellas** explotaran, algo que ocurría con frecuencia en las **bodegas francesas** de la época debido a la fragilidad del vidrio frances.

Una bebida marcada por la innovación y la tradición

El **champán** no es solo una bebida de celebración, sino un **vino** único cuyo proceso de elaboración requiere de una maestría especial. El método tradicional, conocido como **méthode champenoise**, implica una **segunda fermentación en botella**, una técnica que asegura una efervescencia fina y persistente que ninguna otra bebida puede igualar. Las tres **uvas** fundamentales

que conforman este **vino –Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier–** juegan un papel crucial en la complejidad de sus aromas y sabores, garantizando un equilibrio perfecto entre frescura y estructura.



Bernard de Nonancourt

Un nombre esencial en la historia moderna del **champagne** es **Bernard de Nonancourt**. Tras la **Segunda Guerra Mundial**, en 1948, tomó las riendas de la **Maison Laurent-Perrier** y revolucionó el estilo del **champagne**, apostando por la frescura y elegancia que hoy lo caracterizan. A diferencia de sus

contemporáneos, que preferían un **champagne** más dulce, **Nonancourt** optó por reducir el uso de **azúcar** y dar protagonismo al **Chardonnay**, lo que transformó el perfil del **champagne**, haciéndolo apto para acompañar cualquier momento, y no solo el **postre**.

La creación del Grand Siècle: perfección en cada sorbo

Uno de los hitos más importantes en la carrera de **Bernard de Nonancourt** fue la creación del **Grand Siècle**, en 1959. Mientras otras casas se limitaban a trabajar con una sola **añada**, **Nonancourt** decidió combinar tres **cosechas** excepcionales, [seleccionadas](#) entre los **Mejores Grands Crus**, con el fin de recrear lo que él denominaba “**la añada perfecta**”. Este enfoque no solo aportó una mayor complejidad al **vino**, sino que elevó a **Laurent-Perrier** a una categoría de prestigio sin igual en el mundo del **champagne**.



Su afán por la innovación no se detuvo ahí. En 1968, lanzó el primer **champán** rosado de maceración: **Cuvée Rosé**, seguido en 1981 por **Ultra Brut**, pionero en la categoría de **champanes** sin **azúcar**. Con cada creación, **Bernard de Nonancourt** redefinió lo que podía ser el **champagne**, demostrando que la **tradición** y la

innovación podían convivir en perfecta armonía.

El lujo de las burbujas: un símbolo atemporal

El champagne ha sido históricamente asociado con el **lujo** y los momentos de celebración más importantes. Desde las coronaciones de los **reyes franceses** hasta los grandes eventos deportivos y culturales, este **vino** ha mantenido su estatus como la **bebida** de las ocasiones especiales. **Napoleón Bonaparte**, por ejemplo, es famoso por su frase: “**En la victoria te lo mereces, en la derrota lo necesitas**”, refiriéndose a la importancia del [champagne](#) en cualquier circunstancia. También es célebre la costumbre de los oficiales de su ejército de abrir botellas de **champagne** con sus sables, una tradición que aún persiste en algunas celebraciones.



Más allá de su imagen de **lujo**, el **champagne** es un producto de la tierra y del trabajo meticuloso de generaciones de **viticultores** que han perfeccionado su arte en la región de **Champagne**. Su exclusividad y su elevado precio no son casualidad: cada **botella** es el resultado de un proceso largo y complejo que puede durar años, desde la recolección de las **uvas** hasta su envejecimiento en las **bodegas** subterráneas de las grandes casas. No es de extrañar que siga siendo la elección predilecta para quienes buscan algo más que un simple brindis.

Un legado que perdura

El legado de **Bernard de Nonancourt** y **Laurent-Perrier** sigue vivo hoy en día. La casa que ayudó a transformar es ahora una referencia mundial en el mundo del **champagne**, y sus creaciones, como el **Grand Siècle** y el **Cuvée Rosé**, siguen siendo apreciadas por conocedores y aficionados.



Lucie Pereyre de Nonancourt

Hoy, bajo la dirección de su hija, **Lucie Pereyre de Nonancourt, Laurent-Perrier** continúa innovando y llevando la calidad del **champagne** a nuevas alturas, siempre manteniendo los valores de frescura, pureza y elegancia que **Bernard** instauró hace más de 70 años.

El 25 de octubre, cuando levantemos nuestras copas para celebrar el Día Mundial del Champagne, estaremos brindando no solo por una bebida, sino por una tradición centenaria que ha resistido el paso del tiempo y ha sabido reinventarse sin perder su esencia. Porque en cada burbuja de champagne, hay historia, pasión y, sobre todo, excelencia.