

Grand Siècle: más allá de los millésimes, recrear la añada perfecta

Cuando Bernard de Nonancourt imaginó Grand Siècle, se apoyó en una observación: “partir de una selección de 11 de los 17 Grands Crus de Chardonnay y Pinot Noir de Champagne, y, antes de su degustación, permanece como mínimo ocho años en las bodegas. Probablemente, la naturaleza nunca dará la añada perfecta, pero el arte del ensamblaje puede permitir recrearla”.

Lanzado en 1959, [Grand Siècle](#) se concibió como un nuevo tipo de Champagne de prestigio, mucho más allá de los *millésimes* exclusivos: el ensamblaje de tres añadas complementarias, una por su estructura, otra por su refinamiento y la última por su frescura. Se elabora a



“Grand Siècle”

Su nombre, “Grand Siècle” (*Gran Siglo*), hace referencia al siglo XVII, una de las épocas más fastas de la historia de Francia, cuando el vino de Champagne apareció por primera vez en el Château de Versailles. Bernard de Nonancourt, una vez imaginado el vino, envió diversas opciones de nombres al General Charles de Gaulle y a dos escritores, François Mauriac y Maurice Genevoix. “Y el gran Charles me contestó. Creí oír su voz al leer su mensaje “Grand Siècle, bien sûr, Nonancourt. Amitiés, Charles de Gaulle” (*Grand Siècle, por supuesto, Nonancourt. Con toda mi amistad, Charles de Gaulle*)).”

La botella negra con cuello de cisne está inspirada en las primeras botellas de Champagne, sopladitas a boca por maestros del vidrio del siglo XVII.

La extrema exigencia en su producción hace que, desde 1959, sólo 20 cuvées de Grand Siècle se han comercializado. Michel Fauconnet, actual Jefe de Bodega de la Maison, es hoy el garante del Estilo Grand Siècle.

Variedades:

Chardonnay 55%

Pinot Noir 45%

Selección de 11 de los 17 Grands Crus de Pinot Noir (Ambonnay, Bouzy y Mailly) y de Chardonnay (Avize, Cramant y Le Mesnil-sur-Oger)

Envejecimiento: como mínimo 8 años (botella y magnum)

La Maison Laurent-Perrier, innovación en Champagne

Fundada en 1812, la

Maison Laurent-Perrier es hoy conocida en todo el mundo por su excelencia.

El estilo [Laurent-Perrier](#) nació gracias a la visión de un hombre, Bernard de Nonancourt, quién, a partir de finales de los años 1950, empezó a elaborar vinos de Champagne basados en la frescura, la fineza y el equilibrio. Más allá del estilo, lo que ha definido el hombre y Laurent-Perrier es el papel pionero, innovador en Champagne, al servicio de la calidad de los vinos.

Cada champagne de

Laurent-Perrier nace de una audacia, un impulso creativo y una búsqueda de

placer. Las diferentes cuvées de la gama tienen su propia historia y

personalidad. Están vinculados por un estilo común marcado por la frescura, la pureza y la elegancia.

Hoy, Alexandra y Stéphanie de Nonancourt asumen el mando de la Maison, y aseguran que se siga perpetuando el espíritu familiar, tanto como el estilo que creó Bernard de Nonancourt.

Sobre el Hotel Wellington y sus propuestas al aire libre

Complementando sus prestaciones al aire libre, [La Terraza del Wellington](#), abierta durante la temporada estival, es el secreto mejor guardado puesto a disposición de sus clientes, para poder disfrutar de un almuerzo, cena o una agradable velada rodeado de un ambiente intimista, fresco y relajado.

Los clientes del hotel pueden relajarse en su magnífica

piscina exterior de lámina de agua y del jacuzzi que la acompaña. Un marco ideal que combina con acierto una cuidada gastronomía, un servicio impecable y un entorno privilegiado.



Inaugurado en 1952, este emblemático 5 estrellas está situado en el corazón del Barrio de Salamanca, en un edificio catalogado y protegido dentro del Patrimonio arquitectónico de Madrid. Hospedando personalidades desde su apertura.