

Así elige Toño Armas el Champagne: su Top Ten imprescindible

Toño Armas no hace listas para presumir de etiquetas, sino para contar historias a partir de cada botella. Como copropietario y rostro visible de **El Gusto por el Vino**, una de las distribuidoras de referencia en **Tenerife** y en todo el archipiélago, lleva décadas construyendo un catálogo donde conviven bodegas canarias, referencias españolas de culto y grandes vinos internacionales.

A esa labor empresarial se suma su papel como divulgador: medios, entrevistas, catas comentadas y el proyecto The Wine Gallery Canarias, el showroom profesional que cada año convierte a las islas en una auténtica “sala de cata del Atlántico”.

No es casual que cuente con reconocimientos como el Premio Manuel Iglesias de la Fundación Diario de Avisos o la Mención Especial de la Academia de Gastronomía de Tenerife; responden a una trayectoria sostenida defendiendo que el vino canario se respeta, se sirve bien y se explica con rigor.

Desde esa mirada, su **Top Ten de Champagne** para la sección *Las Preferencias de los Expertos – Top Ten Canariasgourmet!* no es un simple listado de burbujas famosas, sino un relato muy personal de cómo entiende él la región.

Aquí se mezclan grandes maisons y productores con carácter, blanc de noirs contundentes y blanc de blancs de filo salino, rosados con vocación gastronómica y cuvées que funcionan igual de bien en una barra de tapeo con producto canario que en un

menú largo y tendido. Armas suele repetir que **“el vino no se vende, se cuenta”**, y esta selección de **Champagnes** resume precisamente eso: diez botellas elegidas no por inercia comercial, sino porque han pasado la prueba del tiempo, de la copa adecuada y de la mesa real. **Champagnes** pensados para disfrutar, descubrir y, sobre todo, emocionar mucho antes de que llegue la última burbuja.

Toño Armas – Top Ten Especial Champagne

1. André Clouet Grande Réserve Grand Cru (100 % Pinot Noir, Bouzy)

[@AndréClouet](#)



Este **Champagne blanc de noirs** firmado por André Clouet nace en **Bouzy**, uno de los pueblos [Grand Cru](#) más reputados para la Pinot Noir en la Montagne de Reims. Aquí la uva tinta se trabaja con alma de tinto y vocación de espumoso gastronómico: base de vinos de reserva, crianza prolongada y un dosage contenido que permite que se exprese con profundidad y carácter.

En nariz se mueve entre la fruta madura (manzana, pera, algo de fruta roja muy sutil), recuerdos de bollería fina, mantequilla, frutos secos y tostados elegantes típicos de la Pinot Noir de viñedo Grand Cru.

En boca aparece envolvente y cremoso, con **burbuja muy fina**, buen volumen y esa sensación de vino más que de simple copa de brindis. La acidez cítrica sostiene el conjunto y aporta frescura, mientras que un ligero eco salino y mineral alarga el final y lo hace especialmente versátil en la mesa: funciona desde el aperitivo con quesos suaves y embutidos finos hasta platos de pescado graso, marisco, arroces marineros e incluso aves asadas.

Es, dentro del Top Ten de Toño Armas, la puerta de entrada perfecta a su manera de entender Champagne: serio, disfrutable y pensado para acompañar comida real, no solo para sonar a descorche de celebración.

André Clouet “Chalky” 2013 (100% Chardonnay, Blanc de Blancs)

[@AndréClouet](#)



En “Chalky”, [André Clouet](#) lleva la **Chardonnay** al límite de su expresión más calcárea: un **blanc de blancs** donde la tiza no es un adjetivo bonito, sino el eje del vino. La **crianza larga en rima** aporta profundidad y una burbuja finísima, de esas que no hacen ruido pero se quedan. En copa se presenta con un amarillo pálido, casi pajizo, con reflejos verdosos y una corona delicada que habla de tensión y precisión más que de opulencia.

La nariz entra de frente con piedra húmeda y tiza, y a partir de ahí se despliega con cítricos nítidos (limón, pomelo) y fruta blanca de hueso (melocotón, albaricoque fresco). Con aire aparecen manzana verde, flores blancas y ese fondo de panadería fina -baguette recién horneada- que delata el trabajo con lías y el paso del tiempo.

En boca es seco, pleno y vertical: acidez perfectamente integrada, textura cremosa pero tensa y un final larguísimo, calcáreo, con recuerdos salinos y cítricos que limpian el paladar y piden mesa. Es un Champagne claramente gastronómico, ideal para mariscos, pescados al horno, tartares y cocina de producto donde la salinidad sume y la frescura afine.

Para Toño Armas, “Chalky” cumple una función muy concreta: explicar, con una sola botella, qué significa de verdad la palabra chalky en Champagne cuando el suelo manda y la burbuja está al servicio del territorio.

3. Pol Roger Brut Réserve (Chardonnay / Pinot Noir / Meunier, Épernay)

[@PolRoger](#)



[Pol Roger Brut Réserve](#) es el **non-vintage** que define a la maison y, a la vez, uno de los grandes clásicos de **Épernay**. Un ensamblaje de **Chardonnay, Pinot Noir y Meunier** construido para clavar el equilibrio: finura sin fragilidad, estructura sin peso, fruta sin maquillaje. Es de esos champagnes que se abren con una confianza tranquila, porque rara vez falla y casi siempre mejora en mesa.

Dentro de esta selección ocupa el papel de referencia: la botella puente entre quien sabe lo que busca y quien llega con ganas de descubrir.

En copa luce un amarillo pálido con reflejos dorados y una burbuja fina y persistente, regular, de las que construyen textura. En nariz aparecen fruta blanca (manzana, pera), cítricos y flores blancas, con un fondo de brioche, bollería fina y frutos secos que delata la crianza sobre lías. En boca arranca fresco, crece en un centro cremoso y bien armado, mantiene la burbuja integrada y remata con un final largo donde quedan recuerdos de fruta madura y panadería.

“Si tuviera que elegir una sola botella para acertar siempre, estaría muy cerca de ser esta.”

4. Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé (Champagne, Francia)

[@ChampagneJosephPerrier](#)



JOSEPH PERRIER



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CHAMPAGNE
EXTRA DRY



CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER
À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDE EN 1825
ROSÉ

[Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé](#) aporta a la selección el lado más hedonista y, a la vez, más útil en mesa: un rosado fresco, ágil y muy definido por la **fruta roja**, con ese **trazo mentolado/balsámico** tan reconocible que le da identidad propia. Es un Champagne de perfil gastronómico pero accesible, pensado para funcionar tanto como aperitivo como en maridajes donde un blanco se quedaría corto y un tinto resultaría excesivo.

En copa luce un rosa elegante con reflejos dorados, brillante, acompañado de una burbuja muy fina, viva y regular que forma una espuma delicada y persistente.

En nariz se muestra goloso y expresivo: fresa, cereza, grosella y un toque de guinda, con un contrapunto cítrico que recuerda a la naranja sanguina, además de matices florales (violetas) y un frescor casi balsámico. En boca es ligero y directo, con acidez bien definida, burbuja integrada y un final refrescante donde vuelven los frutos rojos y ese guiño mentolado; la dosificación, en torno a los **7 g/l**, lo mantiene seco pero amable.

En mesa brilla con cocina de producto con un punto de grasa o especia: **tataki de atún**, carpaccios, platos con cítricos, cocina asiática suave e incluso guisos marineros ligeros.

“Un rosé que no se queda en lo bonito: refresca, acompaña y siempre levanta la mesa.”

5. Joseph Perrier Cuvée Royale Blanc de

Blancs (100% Chardonnay, Champagne, Francia)

[@ChampagneJosephPerrier](#)



Joseph Perrier

ERAÉ

CUVEE

FONDE



EN 1828

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

BRUT BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE DE FRANCE

CUVEE



ROYALE

Este **Blanc de Blancs** se coloca como el contrapunto más blanco, tenso y salino dentro de la selección: **Chardonnay** en clave de finura, de verticalidad y de suelo. Aquí manda la caliza, manda el cítrico y manda esa sensación de “corte” limpio que hace grande a un [Champagne](#) cuando se piensa para la mesa y no solo para el brindis.

En copa muestra un amarillo pálido con reflejos verdosos, muy brillante, con burbuja finísima y regular que dibuja una corona persistente.

La nariz va directa a lo esencial: limón, lima y pomelo, manzana verde y fruta blanca de hueso, con flores blancas y un apunte de panadería fina; por debajo, una mineralidad calcárea clara, de tiza húmeda, que sostiene el conjunto. En boca entra seco y vivo, con acidez marcada pero bien integrada, textura cremosa sin ganar peso y un recorrido lineal, muy preciso, que termina en un final largo, salino y ligeramente cítrico, con recuerdos de tiza y bollería delicada.

“Si quieres entender lo que es un Blanc de Blancs serio, este es de los que te lo explica sin levantar la voz.”

6. Ayala Brut Rosé Majeur (Champagne, Francia)

[@ChampagneAyala](#)



Dentro del **Top Ten**, [Ayala Brut Rosé Majeur](#) es el rosado que se toma muy en serio su papel de vino gastronómico. Maison histórica de Aÿ y hermana de Bollinger, aquí firma un **champagne rosado seco**, preciso, que apuesta por la elegancia

antes que por el azúcar fácil.

El coupage combina **Chardonnay, Pinot Noir y Meunier**, con la blancura de la primera marcando la línea fina y la fruta roja de las otras dos aportando nervio y expresión. En la copa se muestra con un rosa pálido casi piel de cebolla, muy brillante, recorrido por una burbuja fina y constante que deja una espuma delicada y elegante.

En nariz domina la fruta roja fresca (fresa, frambuesa, grosella), acompañada de apuntes cítricos, flores suaves y un fondo de bollería muy sutil; todo envuelto en una sensación de tensión y ligera mineralidad que evita cualquier exceso goloso. En boca es claramente seco y fresco, con acidez bien marcada, burbuja integrada y un recorrido lineal que prioriza la tensión sobre el volumen.

El final es largo, delicadamente frutal, con recuerdos de frutos rojos y cítricos que limpian el paladar y lo preparan para el siguiente bocado. Es un **Brut Rosé** ideal para atún y salmón, tartares, arroces marineros o platos con un punto especiado de la cocina atlántica y asiática suave que encontramos ya en muchas mesas de Canarias.

“Es el rosé que se sienta a la mesa, no se queda solo en la foto del brindis.”

7. Bollinger Special Cuvée (Champagne,

Francia)

[@Bollinger](#)



[Bollinger](#) Special Cuvée es el Brut sin añada que mejor resume el estilo de la maison: **vinoso, estructurado y claramente gastronómico**, con la **Pinot Noir** marcando el paso y los vinos de reserva aportando profundidad.

En esta selección representa el Champagne “serio”, el que no vive del primer golpe de burbuja sino del recorrido, de la textura y de esa sensación de vino hecho para comer, no solo para brindar.

En [copa](#) muestra un dorado intenso y brillante, con burbuja finísima y constante, señal de crianza y ambición. La nariz combina manzana asada y pera, cítricos confitados, frutos secos y panadería fina, con notas de mantequilla y un trazo especiado/ahumado muy elegante que suele venir del trabajo con vinos de reserva y del uso medido de la madera.

En boca se presenta amplio y con estructura, de textura cremosa, burbuja perfectamente integrada y una acidez que sostiene el conjunto para que el volumen no pese. El final es largo y seco, dejando recuerdos de frutos secos, pan tostado y un ahumado sutil que invita a seguir.

En mesa brilla con **aves asadas**, carnes blancas, platos con salsas untuosas, setas y preparaciones de fondo sabroso donde un Champagne ligero se quedaría corto.

“Esto no es ‘champagne para brindar’: es champagne para cenar.”

8. Clau Cazal Carte D’Or Grand Cru (100% Chardonnay | Champagne, Francia)

[@CazalChampagne](#)



[Clau Cazal Carte D'Or Grand Cru](#) abre la recta final de **blanc de blancs** con una idea clara: **Chardonnay sin distracciones**, en clave Grand Cru, donde mandan la finura, la tensión y esa mineralidad calcárea que se nota antes de pensarla. Dentro del Top Ten, ocupa el lugar del Champagne que afina el paladar: menos gesto y más precisión.

En copa luce amarillo pálido luminoso, con reflejos verdosos y una burbuja fina y persistente que dibuja una corona elegante. La nariz va directa a cítricos nítidos (limón, lima), manzana verde y flores blancas, con un fondo de panadería muy sutil y una sensación mineral de tiza húmeda que deja un eco salino.

En boca entra seco y vibrante, con acidez marcada, textura cremosa pero contenida por la frescura, y un final largo y recto donde reaparecen la tiza, los cítricos y ese punto salino que pide otro trago.

En mesa se entiende especialmente bien con mariscos, crudos, pescados blancos al punto, arroces marineros y platos de producto donde el vino tenga espacio para hablar.

“Cuando el plato es fino, la burbuja también tiene que ir en traje.”

9. Moses Nº 5 Premier Cru (100% Chardonnay, Champagne, Francia)

[@BodegasHabla](#)



Moses N° 5 Premier Cru de [Bodegas Habla](#) entra en el Top Ten

como la voz del pequeño productor con mucho que decir. Es un **blanc de blancs** de **Chardonnay** pura, trabajado desde la frescura y la precisión, más pendiente de contar el terroir que de competir en ruido con las grandes maisons.

En la copa se presenta con un amarillo pálido limpio, reflejos verdosos y una burbuja muy fina y bien alineada, que ya apunta a un champagne esbelto, tenso y nada pesado.

En nariz manda el registro cítrico y delicado: limón, lima, manzana verde, flores blancas y un fondo de levadura fresca y panadería ligera, atravesado por un trazo mineral que recuerda a tiza y piedra húmeda, muy propio de un buen Premier Cru de Chardonnay.

En boca es seco y vivo, con buena acidez, paso lineal y una burbuja integrada que aporta cremosidad sin restar filo. El final es largo, salino y muy limpio, de esos que despejan el paladar y lo dejan listo para seguir comiendo. Ideal con pescados del día, cocina vegetal afinada, quesos de pasta blanda y platos donde se busque relieve y frescura más que peso.

“Aquí no hay fuegos artificiales: hay viña, precisión y ganas de repetir copa.”

10. Gosset Grand Rosé (Chardonnay / Pinot Noir / Meunier, Champagne, Francia)

[@ChampagneGosset](https://twitter.com/ChampagneGosset)



[Gosset Grand Rosé](#) cierra el **Top Ten** con un guiño claro: el rosado aquí no es un capricho fotogénico, sino un champagne de conversación larga. La casa más antigua de Aÿ firma un coupage de Chardonnay, Pinot Noir y Meunier que apuesta por la profundidad y la frescura antes que por el dulzor fácil.

En la copa se presenta con un rosa salmón intenso, reflejos cobrizos y una burbuja finísima, muy persistente, que deja una espuma delicada y estable. La nariz combina frutos rojos (fresa, frambuesa, grosella) con cítricos tipo naranja sanguina y pomelo rosado, sobre un fondo de brioche, especias suaves y una sensación mineral que le da empaque.

En boca se muestra seco, con acidez vibrante, estructura notable y textura cremosa; la fruta roja se entrelaza con notas cítricas y de panadería fina, y el final es largo, salino y muy limpio, con un punto serio que lo sitúa sin duda en la liga de los grandes rosados gastronómicos.

Es un champagne pensado para manteles largos: acompaña muy bien cocina atlántica con peso –pescados grasos, mojos suaves, cochino negro en versiones ligeras–, además de platos asiáticos con cierta chispa picante o ácida.

“Si el rosado va a estar en la mesa, que sea como este: alegre, sí, pero con argumentos.”

Hablan los Expertos: Diego Tornel“Ser sumiller hoy es representar con coherencia lo que somos, no solo lo que bebemos”

[@DiegoTornel](#)

En un tiempo donde el vino parece querer hablar más de etiquetas que de emociones, **Diego Tornel** ha elegido el camino largo: el de la formación constante, la elegancia sin artificio y la defensa de una identidad [enológica](#) profundamente canaria. Su tercer puesto en el 30º Campeonato Nacional de Sumilleres Tierra de Sabor (2025), celebrado en el Salón Gourmets de Madrid, no solo fue un reconocimiento a su talento: fue también una declaración de principios.

“Este resultado es colectivo”, dice con humildad. Y lo es. Porque detrás de cada medalla hay horas de estudio, nervios de acero en pruebas a ciegas y una sala donde cada gesto cuenta. Pero también hay un paisaje, una isla, una cepa. Tornel no compete para sí mismo, lo hace con la idea de que algún día el oro de España hable con acento canario.





Hoy, como Sumiller Corporativo de **Lopesan** y sumiller del [restaurante Bevir](#), Tornel lidera una de las cartas más exigentes del archipiélago, diseñada para dialogar con cocinas

de alto nivel y con paladares internacionales. Con casi dos décadas de trayectoria entre cocina, sala, dirección y vino, su visión es integral: sabe que el mejor servicio no se impone, se insinúa. Que la botella perfecta no siempre es la más cara, sino la más justa para ese momento, ese plato, esa persona.

Su formación lo avala –WSET Nivel 3, Court of Master Sommeliers, ganador del Ruinart Sommelier Challenge–, pero no lo define. Lo que realmente lo distingue es su mirada: la del sumiller que escucha antes de hablar, que recomienda con criterio, y que tiene claro que el vino no es espectáculo, sino cultura líquida.

Experta recomendación

Y cuando se le pregunta por un vino que hoy recomendaría para entender la nueva ola de **viticultura** en Canarias, no duda: la malvasía volcánica de Tiempo del Sur, un proyecto natural, honesto y profundamente ligado a **Gran Canaria**. “No hay mayor lujo que la autenticidad”, apunta Tornel, “y este vino lo es desde el suelo hasta la copa”.

Elaborado en los suelos blancos y arenosos de Lomo Los Azules, en San Bartolomé de Tirajana, Tiempo del Sur apuesta por la mínima intervención, el respeto al medio y la expresión del terroir sin maquillajes. Su espumoso de malvasía volcánica, elaborado con método ancestral y sin aditivos, ofrece burbujas naturales, acidez refrescante y un perfil floral que, en palabras del propio sumiller, “es como beberte una brisa atlántica con alma de volcán”.





Con una graduación moderada y una textura limpia, es un vino pensado para climas cálidos y maridajes locales: pescados frescos, salazones, mojos o platos vegetales de la huerta isleña. Pero sobre todo, es un vino que habla. Que cuenta una historia. Que representa la valentía de una nueva generación de viticultores –como Adal Álvarez Vega, su joven creador– decididos a caminar sin prisas, pero con propósito.

Y si el paladar pide una referencia internacional, Tornel no lo duda: su elección se llama RH Coutier Rosé Grand Cru Ambonnay, un champagne rosado vibrante, elegante y

profundamente expresivo que nace de viñedos **Grand Cru en la Montagne de Reims**. “Es un rosado con alma de tiza y nervio de fruta roja. Pura finura, sin perder carácter”, comenta el sumiller canario.



Elaborado con pinot noir y chardonnay de los mejores pagos de Ambonnay, este Brut Rosé fermenta en acero para preservar la fruta y la frescura, y combina notas de frambuesa fresca, panadería sutil y una acidez marcada que prolonga cada sorbo con tensión y limpieza.

Con solo 7 g/l de azúcar, mantiene una burbuja elegante y cremosa, perfecta tanto para aperitivos como para platos principales que admitan una textura firme y un contrapunto cítrico.

“Este champagne expresa con claridad lo que debe tener un vino grande: origen, equilibrio y una historia que contar. Es un Grand Cru, sí, pero también una joya que no necesita alardes para emocionar. Justo como debe ser”, apunta Tornel.

Con este equilibrio entre lo local y lo internacional, entre el volcán y la tiza, entre la brisa atlántica y la niebla de Reims, Diego Tornel confirma su lugar entre los grandes sumilleres de España. No solo por lo que sabe, sino por cómo lo transmite. Porque cuando un sumiller logra emocionar con la copa, la conversación y la pausa justa, está haciendo algo más que servir vino: está defendiendo una cultura.

Y ahí, Tornel no falla.

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 **burbuja**s 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**.



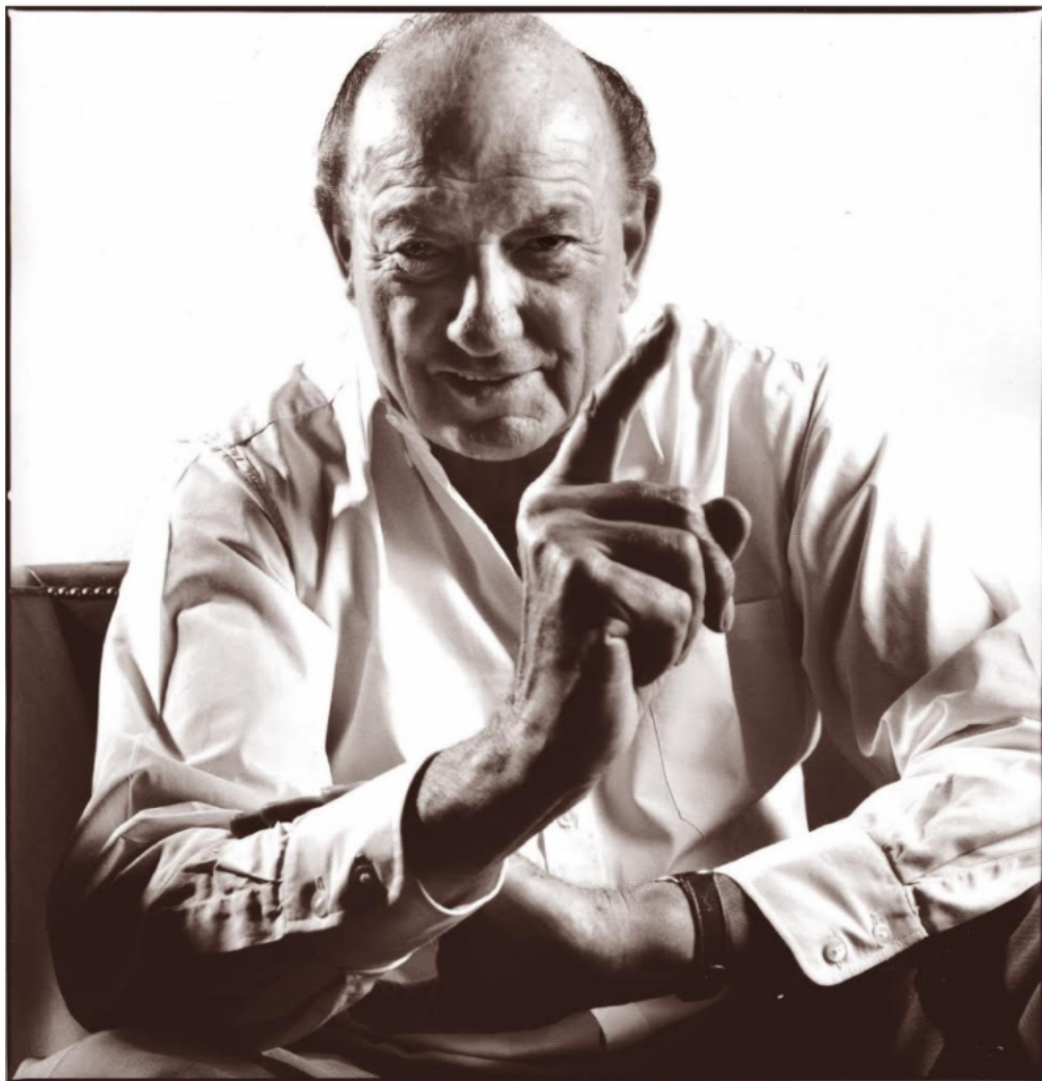
Champagne. Francia

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.

El Gusto por el Vino descorcha el champán Joseph Perrier

Sucedió en los momentos previos al sensacional encuentro de la Eurocopa entre España y Francia. El equipo de **El Gusto por el Vino**, capitaneado por **Toño Armas**, goleó y lo hizo con una cata de altura, tanto por el terreno de juego elegido, el área **Cielo 13 del Hotel Innside Tenerife by Meliá**, en la santacruzera calle de El Pilar, como por el [tridente](#) ofensivo que alineó: **Cuveé Royale Brut de Blancs**, **Cuveé Royale Brut Rosé** y **Cuveé Royale Brut**, productos todos ellos de la fértil cantera de Joseph Perrier.

El Gusto por el Vino

La vinoteca de la avenida San Sebastián se ha convertido en la sede canaria de esta magnífica selección de champanes -hasta diez Cuveés-, productos de una bodega nacida en 1825, que

cumplirá el próximo año su segundo centenario bajo la tutela de la sexta generación familiar, el dúo padre-hijo formado por Jean-Claude y Benjamin Fourmon.



Esta *Maison* siempre ha permanecido fiel a su tradición internacional (exportando el 70% de sus botellas) y a sus valores fundacionales: arraigo en una ciudad, champán de calidad, autenticidad y dominio de los *savoir-faire* seculares implementado en 23 hectáreas de viñedos en propiedad.

La cata fue dirigida por Maxence Badré *Max*

Export Sales Manager de esta casa, quien presentó en sociedad tres referencias: **el Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs**, esencia y elegancia, con 36 meses de envejecimiento en cava y elaborado únicamente con **chardonnay**; **Cuvée Royale Brut Rosé**, perfumado con aromas afrutados, y **Cuvée Royale Brut**, elaborado con chardonnay y pinot noir al que se define como la verdadera expresión del estilo de la casa.

En el banquillo quedaron referencias como **Cuvée Royale Brut Nature**, reflejo de la autenticidad y toda la pureza de la naturaleza; el **Cuvée Royale Brut Vintage 2013**, también elaborado con pinot noir y chardonnay, un champán elegante y dorado, además de **La Côte à Bras 2013 Blanc de Noirs Brut Nature**, elaborado con **pinot noir**, lo que le concede unas características únicas como su aspecto a oro viejo, y **Josephine 2014**, definido como la promesa de la elegancia y la complejidad.



España se ha posicionado como uno de los mercados emergentes de champán, de ahí que no resulte casual la alianza entre **Joseph Perrier y Emilio Moro**. Así, bajo el lema “Compartiendo valores, creceremos juntos”, la bodega vallisoletana se ha propuesto seguir creciendo y ampliando fronteras, compartiendo con los vecinos franceses historia y valores: la familia, la tradición y la excelencia.

Joseph Perrier ha conseguido grandes

hitos en sus casi dos siglos de historia como ser el champagne oficial de la corte inglesa. Es sin duda, uno de los mejores productores, apreciados por expertos y entusiastas en todo el mundo, consiguiendo grandes reconocimientos de prestigiosas revistas internacionales como James Suckling o Wine Enthusiast.



Con este acuerdo, **Bodegas Emilio Moro** se convierte en el

distribuidor oficial en España de los productos **Joseph Perrier**. Se trata de siete referencias únicas y especiales, con personalidad propia y con una calidad contrastada.

Bodegas Emilio Moro amplía su [gran oferta](#) de excelentes productos: “Teníamos claro que tenía que ser un champán de gran calidad, pero, sobre todo, queríamos elegir una maison con la que compartiésemos valores e historia. Este acuerdo nos va a hacer más fuertes para seguir ofreciendo a nuestros clientes la máxima calidad y conseguir éxitos juntos”.