

El Gran



de Cuvée de Laurent-Perrier

Lanzado en 1959, el **Grand Siècle** es una de las más prestigiosas “cuvées” que han sido creadas. Es también la expresión de la ambición de Bernard de Nonancourt para Laurent-Perrier. Creó **Grand Siècle** para llevar la firma de Laurent-Perrier hacia el mundo del refinamiento y el ‘art de vivre’. ¡Champagne es el reino de la mezcla! En todas las regiones productoras de vino en el mundo, la “añada” es la regla - la “mezcla” es la excepción. En Champagne, la región productora de vinos más septentrional del mundo, todo es completamente al revés. Sólo los mejores años son clasificados como “añadas”. Grand Siècle nació de la idea genial de Bernard de Nonancourt, quien razonó de la siguiente manera: "En materia de vinos, el mejor vino que se produce, es el vino de añada, pero en Champagne, el mejor vino es el de mezcla “assamblage”. Por lo tanto, para elaborar el mejor champagne, se deben aunar las añadas".

Grand Siècle es la única “cuvée” de prestigio “multiañada” es decir, que se elabora juntando únicamente las mejores añadas “lo mejor de los mejor con lo mejor”. Está elaborado con dos variedades de uva, chardonnay y pinot noir, provenientes de 11 de los más prestigiosos viñedos, todos clasificados al 100% de calidad, entre los cuales podemos mencionar a: Ambonnay, Bouzy, Verzenay, Mailly, Avize, Cramant, Chouilly y Le Mesnil-sur-Oger. Dentro de estos grandes viñedos, sólo las mejores parcelas de tierra son seleccionadas, así como los mejores zumos obtenidos del prensado.

Hay cuatro reglas que presiden a la mezcla de la “cuvée” Grand Siècle. La primera es que el chardonnay representa el 50% del contenido, como mínimo, gracias a su buena capacidad de envejecimiento. El resto está compuesto por el pinot noir. La segunda regla es que sólo las mejores y las más excepcionales añadas de Laurent-Perrier son las elegidas. La añada más reciente debe ser mayoritaria y tiene que representar el 80%. Por último, la añada más antigua

debe ser únicamente de chardonnay.

El lanzamiento oficial de la “cuvée” Grand Siècle tuvo lugar el 9 de Septiembre de 1960, con motivo de la celebración del tricentenario de la boda de Luis XIV.

¿Por qué Grand Siècle?

Grand Siècle es el nombre dado al siglo marcado por Luis XIV, monarca francés, cuyo reinado (1643-1715) fue uno de los más largos en la historia de gala. Luis XIV es también conocido como el "Rey Sol". Así que el sol naturalmente se convirtió en el símbolo de la “cuvée” Grand Siècle de Laurent-Perrier. Grand Siècle es el portador de los valores que Bernard de Nonancourt quería dar a su Casa: ser exigente, el savoir-faire (saber hacer), ser perfeccionista, pero también tener estilo, elegancia y saber complacer - los valores que comparten hoy en día y perpetúan sus dos hijas, Alexandra y Stéphanie de Nonancourt.

La Mezcla

Variedades de uva: Aproximadamente el 45% de Pinot Noir y 55% Chardonnay.

Crus: Grand Siècle está elaborado a partir de un promedio de 11 viñedos al 100 % de calidad. Entre los más prestigiosos se encuentran: Bouzy y Mailly para el Pinot Noir; Avize, Cramant y Le Mesnil-sur-Oger para el Chardonnay.

Años: Los más destacados y elegidos por Laurent-Perrier.

Estos “grands crus”, viñedos al 100% de calidad, son creados sólo con las mejores uvas provenientes de las principales y seleccionadas parcelas.

Así mismo, sólo los mejores mostos procedentes del prensado son los utilizados. El vino se deja reposando en bodega durante 7 años como mínimo.

Notas de cata

Aspecto: Buen brillo y fina efervescencia.

Aroma: Intenso y complejo, con notas de cítricos ligeramente confitados. Se encuentran aromas de bollería, de almendras tostadas con sutiles pizcas de miel y de alfajor.

Sabor: El vino resulta sabroso y muy evolutivo, dando una impresión de plenitud que satisface el paladar. La gran mineralidad deja una remarcable frescura en la boca. Grand Siècle ofrece un equilibrio perfecto entre fuerza y delicadeza.

Cómo servirlo: Se sirve a una temperatura de alrededor 10°C.

Maridaje: El equilibrio y la complejidad de Grand Siècle le permiten acompañar los platos más refinados. Gracias a su extensa paleta aromática, hay múltiples asociaciones con platos de “mar y tierra”. El vino acompaña perfectamente un ave con trufas, así como un jarrete de ternera a las brasas. Sugerimos igualmente asociarlo a pescados nobles como la lubina o el rodaballo. Servirlo durante un aperitivo antes de una comida festiva, da una nota suntuosa a la recepción.

Hoy en día, sólo tres maestros bodegueros han seguido la idea original de Bernard de Nonancourt de Grand Siècle. El primero, Edouard Leclerc, elaboró vinos hasta su jubilación en 1981. Alain Terrier, iniciado en 1975 en Laurent-Perrier, se convirtió jefe de bodega en 1981.

Desde 2005, Michel Fauconnet es el jefe de bodega Laurent-Perrier.

La botella de Grand Siècle es elegante, de forma redondeada e inspirada en las del siglo XVII hechas por vidrieros ingleses. Elaboradas con un cristal muy oscuro, casi negro, las botellas eran pesadas y resistentes, tenían una protuberancia en el interior de su base, la cual aseguraba la estabilidad y limitaba el contacto del vino con su sedimento.

PVP 750 ml 150 euros.

PVP Magnum 350 euros.