



# ¡Champagne para todos!

En 1811 –o sea, Vicente o mejor Bicentenario– el señor Perrier y la señora Jouët eternizaron su matrimonio en una etiqueta de champagne. Hoy se celebra el bicentenario de la firma.

**Texto: Óscar Caballero**  
**Fotos: Perrier-Jouët**

El champagne Perrier-Jouët es indisoluble de la botella creada en 1902 por *Émile Gallé*, hallada en 1969 en los fabulosos diez kilómetros de cavas que posee la firma y lanzó la *cuvée Belle Époque*. Pero ya se sabe que aquella época sólo fue bella para unos pocos. Y que todo tiempo pasado fue peor.

Por ejemplo, durante aquel 1811 en el que *Pierre Perrier*, próspero fabricante de tapones de champagne y propietario de viñedos, reúne con generosidad de recién casado su apellido al de *Adèle Jouët*, su esposa, en una nueva etiqueta, la crisis de la industria del algodón destrozó el sistema bancario europeo. Tiemblan Alemania y Holanda. Viena se declara en bancarota. Pero Francia brinda por el imperio napoleónico: en su apogeo –aunque sólo le quedan tres años– cubre 750.000 km<sup>2</sup> y cuenta 70 millones de habitantes, de los

que sólo 30 millones son franceses. Y si en España la resistencia –con apoyo inglés– no recomienda champagne ni siquiera para *Pepe Botella*, los afrancesados aplauden la imposición,

en todo el Imperio, del código napoleónico, la abolición del feudalismo, la libertad religiosa (salvo en España), el sufragio universal –sólo para los hombres–, la enseñanza superior abierta a todo el mundo, sin distinción de clase o religión. Además, Francia brinda en 1811 por el más precoz de los monarcas, el hijo de *María Luisa de Austria* y *Napoleón*, nacido el 19 de marzo e inmediatamente proclamado rey de Roma.

Más importante para el nuevo viñatero: en noviembre, *Pierre Perrier* brindará por la primera vendimia, excepcional: será el llamado vino del cometa. La marca nació con buen pie –de viña–: *Perrier* selecciona parcelas de acuerdo con el gusto y carácter que quiere dar al vino. En 1913, *Perrier-Jouët* se insta-



la en en la rue du Commerce, actual avenue de Champagne, corazón de Epernay.

El hijo, *Charles Perrier-Jouët*, será pionero en la elaboración de un vino seco –gesto comercial para satisfacer el gusto británico– que dará en 1856 uno de los primeros bruts de la región, aún hoy el champagne de iniciación al gusto Perrier-Jouët. Para combatir fraudes, desde 1858 sus corchos llevan un PJ y el año. Y al mismo tiempo que sextuplica el viñedo, gobierna Epernay –fue, dicen, un gran alcalde– y construye el Château Perrier, palacete alzado en 1854 junto a la sede de la empresa.

[Más tarde, **Perrier-Jouët** lo donará a la ciudad, que instala museo y biblioteca municipal; hoy, la falta de acceso de minusválidos y de dinero para construirlo, mantienen el palacete cerrado].

### Historia de una botella

*Charles Perrier* será el introductor de la marca en Inglaterra. En 1861 la reina *Victoria* le otorga el título de proveedor oficial de la Corte, imitada luego por Suecia y Bélgica. Sin hijos, en 1879 deja la empresa a su sobrino, *Henri Gallice*. El *honesto Gallice*, como lo bautiza el sector, tiene pedigrí –su padre fue *chef de cave* de la casa– para no naufragar en tiempos de filoxera. Incluso, refuerza la presencia en el mercado inglés y, en 1888, una subasta en Christie's convierte a un Perrier-Jouët 1874 en el champagne más caro del mundo.

Pero la mayor razón para que *Gallice* sea recordado –además de su perfil de visionario que le hace crear en 1891, en Epernay, un establecimiento de baños e hidroterapia, un spa *avant la lettre*– es una botella. Gran aficionado al naciente *Art Nouveau*, en 1902 encarga al ya célebre maestro vidriero *Émile Gallé*, un decorado para los mágnams de prestigio; el hoy archicélebre motivo de las anémonas blancas.

En 1917, tal vez para distraerse de la mala noticia de la revolución rusa que le dejará sin sus grandes clientes, los zares –aunque la historia prueba que *Lenin* fue un conocedor de las burbujas– *Gallice*, sin hijos, asegura la sucesión con dos co-gerentes, su cuñado, *Louis Budin* y *Alexandre Girard-Amiot*, quien dirigirá la empresa hasta 1934.

Pero el siglo lo marca la dinastía de los *Budin*, *Louis*, su hijo *Michel* y su nieto *Thierry*. En 1959, conmovión en la propiedad: Mumm se convierte en accionista mayoritario, aunque la dirección queda en manos de *Michel Budin*, quien, al timón hasta 1989, relanzará la cuvée **Belle Époque** y multiplicará botellas: dos millones en 1980.

*Thierry Budin*, su hijo, inaugura en 1990 un decorado Belle Époque restaurado –más de 200 piezas únicas firmadas por *Gallé*, *Majorelle*, *Guimard*, *Lalique*, *Rodin...*–, en la casa en la que recibe la firma, “para perpetuar el legendario arte de vivir iniciado por *Adèle Jouët*”.

[Ya en los 2000, *Thierry Budin* cambia Perrier-Jouët por Ayala y luego se exilia en Burdeos, primero al frente del prestigioso Château La Lagune y desde 2006, contratado por el banco Crédit Agricole, dirige CA Grands Crus, con un premier cru classé de sauternes, un 5º grand cru en Pauillac,

el Château Meyney en Saint-Estèphe y tres crus bourgeois del Médoc. En total, 1.400.000 botellas].

**Mumm y Perrier Jouët** entran en el XXI como propiedad de Allied Domecq hasta 2005, cuando a su vez el grupo es adquirido por la multinacional francesa



Fachada de la bodega.

de origen familiar Pernod-Ricard, número dos mundial de vinos y espirituosos, que decidió situar nuevamente a la botella de las anémonas entre las primeras.

Hoy, el viñedo cuenta 65 hectáreas clasificadas con un 99,2% en la escala de los crus. [De 90 a 99% son premier cru y el precio equivale al 99% del promedio de la región, que en Champagne es el más alto del viñedo francés: en 2010, millón y medio de euros]. Su estructura comprende los cinco primeros crus del llamado triángulo mágico: en chardonnay, Crémant y Avize, en la Côte des Blancs;



© Camille Maillesen



© Harcourt

A la izq. Hervé Deschamps, chef de cave de Perrier-Jouët; a la dcha. el pack especial del bicentenario de la casa.

en pinot noir –y un poco de meunier– en Mailly (Montagne de Reims), Aÿ y Dizy, en el valle del Marne.

**“No hay buen vino sin uvas buenas”**

Es la divisa de la casa. El otro factor imprescindible es un Chef de Cave tan capacitado como fiel, porque el champagne es un vino que no soporta la irregularidad de la naturaleza y buena o mala cosecha tiene que mantener el tipo.

Hervé Deschamps, con más de 30 años en la casa y al frente de la asociación de chefs de cave de la región, es solamente el séptimo en el puesto desde la fundación de **Perrier-Jouët**. Su cata preferida –y la del cronista– comienza por los vinos de base, antes del ensamblado.

Es así como se pueden percibir los detalles que llevan al champagne, cuya rúbrica es no sólo la combinación equilibrada de los vinos (mitad blanco mitad tinto en el caso de la **Belle**

**poque**) si no también la dosis de licor de expedición. En todo eso la crítica detecta progresos. Por ejemplo, *“en el retorno de la finura de la burbuja –dixit la Guide des Meilleurs Vins de France 2012 de la Revue du Vin de France– y en la calidad de sabores de los últimos ensamblados”*. Según la guía, *“la cuvée de prestigio Belle Époque garantiza la continuidad de la marca, heraldo del estilo art nouveau. Matiz: si comprendemos el estilo amplio”*. Y aunque dicen preferir un añadido de licor *“menos perceptible”*, reconocen que *“respeto el equilibrio fresco del año en el Belle Époque 2004, un vino recto, con elegante amargor y que se puede apreciar ya”*. (Club de Gourmets coincide).

Otra guía de peso del 2012, la de dos ex de la *Revue du Vin de France*, precisamente, el conocido catador *Michel Bettane* y su colega y socio *Thierry Desseauve* (*Bettane et Desseauve 2012*. Editions de La Martinière 1.024 pág. 24,90 €), relata *“una cata vertical de añadas del siglo pasado e incluso del XIX [que] nos ha mostrado hasta qué punto el estilo amplio y refinado que desarrolla, está en los genes de la casa. Si uno aprecia ese estilo redondo, en particular, es necesario también subrayar la bella coherencia actual de la gama”*.

Un dato: al abrigo de la bodega duerme un **Perrier-Jouët** 1825, considerado el champagne bebible más antiguo. En fin, para perpetuar la relación entre la firma y el arte, el bicentenario fue conmemorado por una obra del artista norteamericano *Daniel Arsham*. Es un díptico formado por dos cofres, cada uno con mágnam 1998. El comprador se lleva uno y el otro dormirá debidamente protegido en las bodegas de la casa, con un *Carnet de Vie*, legado a un descendiente, hasta cien años. Para celebrar por ejemplo el fin de año 2097.

¡Y que usted lo beba! □

Henri Gallice  
encargó al  
vidriero Émile  
Gallé el hoy  
célebre motivo  
de las anémonas  
blancas