vinetur

Ayala lanza un champagne de parcela única con menos de 10.000 botellas

La cuvée procede de Chardonnay Grand Cru de Aÿ, primer Blanc de Blancs monocrú de la casa

martes 6 de octubre de 2026


AYALA
COLLECTION
N°18
AYALA
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE À AY EN 1860
AŸ GRAND CRU
BLANC DE BLANCS
MILLÉSIME 2018
Vieilli 6 ans sur lies
Extra-Brut à 5g/L
N°...1.../9998
COLLECTION
N°18

La Maison Ayala presentó el pasado 28 de septiembre AYALA Collection N.º 18, un champagne de edición limitada elaborado a partir de una sola parcela y con una producción de 9.998 botellas numeradas. La casa sitúa esta referencia dentro de su gama Collection y la comercializa con un precio de venta recomendado de 138€.

La nueva cuvée se ha elaborado exclusivamente con uvas Chardonnay de la añada 2018 procedentes de Cocheret, un viñedo Grand Cru propiedad de Ayala en Aÿ, en la Champaña francesa. La firma subraya que se trata de su primer Blanc de Blancs nacido de un único cru, una única parcela y una sola variedad de uva, una combinación poco habitual en un municipio históricamente más vinculado a la Pinot Noir.

Ayala explica que Cocheret está situado en laderas orientadas al sur, con suelos calcáreos y viñas de una edad media de 50 años. Según la casa, esas condiciones favorecen la maduración de la Chardonnay y permiten obtener una expresión propia de la variedad en una zona donde el peso histórico de la Pinot Noir es mayor.

La vendimia de este vino tuvo lugar el 4 de septiembre de 2018. La maison atribuye el perfil de la cosecha a un año marcado por un invierno lluvioso, una primavera templada y un verano seco y soleado. En la elaboración se recurrió a microvinificación en pequeños depósitos de acero inoxidable, seguida de seis años de crianza sobre lías y un periodo prolongado de reposo tras el degüelle.

La ficha técnica sitúa este champagne en la categoría Extra-Brut, con un dosaje de 5g/l. La casa añade que la producción reducida busca conservar la identidad del viñedo y trasladarla a una cuvée de tirada corta, pensada tanto para coleccionistas como para consumidores de vino de alta gama.

Julian Gout, maestro bodeguero de Ayala, describe un perfil aromático con notas de pera, ciruela mirabel y pomelo, junto a matices de brioche, avellana fresca y un toque de eucalipto. En boca, afirma, ofrece amplitud, persistencia y una huella calcárea ligada al origen del viñedo.

Ayala propone servirlo con pollo de Bresse con crema de setas morillas, vitello tonnato o berenjenas rellenas. La distribución en España se realizará a través del Club Gourmet de El Corte Inglés, además de enotecas y tiendas especializadas.

AYALA Collection N.º 18 es la quinta entrega de esta serie. La maison recuerda que antes llegaron las referencias N.º 8, lanzada en 2017; N.º 7, en 2020; N.º 14, en 2022; y N.º 16, en 2024. La colección reúne cuvées de producción limitada vinculadas a una añada concreta y a parcelas o zonas que la casa considera representativas de su estilo.

Fundada en 1860 y con sede en Aÿ, Ayala figura entre las casas históricas de Champagne. La empresa se presenta como una maison independiente y de gestión familiar, reconocida por el uso preferente de la Chardonnay en sus ensamblajes y por un estilo de bajo dosaje, más seco que el de otras elaboraciones tradicionales de la región.