vinetur

Bérêche et Fils, la identidad del Champagne artesanal a través de Alberto Lupetti en la nueva sede de AIS Milán

Seis Champagnes, un vino tranquilo fuera de programa y casi dos siglos de historia familiar. El 12 de noviembre, Alberto Lupetti dirigió una cata dedicada a Bérêche et Fils

sábado 14 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



Alberto Lupetti es uno de los mayores especialistas italianos en Champagne. Periodista, crítico y escritor, desde hace más de veinte años visita regularmente la región francesa, estableciendo relaciones directas con viticultores, chefs de cave y grandes maisons. Responsable de la guía Grandi Champagne y autor de numerosas publicaciones, entre ellas un volumen dedicado a Krug, Lupetti acaba de completar un nuevo trabajo sobre Anselme Selosse, el vigneron que transformó profundamente la viticultura y la enología de Champagne. El libro, Anselme Selosse. L'uomo che ha cambiato la Champagne, fruto de tres años de trabajo y de una estrecha relación personal con el productor de Avize, fue presentado durante la velada milanesa. Lo acompaña una publicación independiente dedicada a su hijo Guillaume, actualmente al frente de la maison. Lupetti no es únicamente un experto en etiquetas y degustaciones. Su conocimiento nace principalmente de la observación directa del trabajo en el viñedo y en la bodega. Un enfoque que se refleja también en su manera de describir los vinos: menos interesado en enumerar descriptores aromáticos y más atento a su personalidad, estructura y capacidad de expresar un territorio.

Con esta perspectiva, el jueves 12 de noviembre de 2026 dirigió una degustación dedicada a Bérêche et Fils, organizada por la delegación milanesa de la Asociación Italiana de Sumilleres (AIS). El encuentro tuvo lugar en la nueva sede de AIS Milán, situada en el número 6 de Via Paolo Sarpi, un espacio recientemente inaugurado para acoger cursos, clases magistrales y encuentros de formación. Para la delegación milanesa, que cuenta con más de 2.700 socios y es la más numerosa de Lombardía, supone una importante ampliación de su oferta formativa. La nueva estructura complementa los espacios del Westin Palace, sede tradicional de numerosos encuentros de AIS, y ofrece otro punto de referencia para la cultura del vino en la ciudad. La velada dedicada a Bérêche et Fils fue una de las primeras oportunidades para aprovechar este nuevo espacio mediante una degustación de especial interés, con seis Champagnes de la casa y una séptima etiqueta presentada fuera de programa.

La historia de Bérêche et Fils se remonta a 1847 y tiene sus raíces en Ludes, un pueblo clasificado como Premier Cru de la Montagne de Reims. Una larga trayectoria familiar marcada por la transición de simples viticultores a productores de Champagne y, posteriormente, por la consolidación de una identidad enológica cada vez más definida.

Un momento decisivo llegó en 1981, cuando Jean-Pierre Bérêche, padre de los actuales propietarios, decidió adquirir una prensa neumática propia de 2.000 kilogramos. Una elección poco habitual para un pequeño vigneron de aquella época, cuando numerosos productores todavía recurrían a instalaciones externas para el prensado. La inversión representaba un paso hacia una mayor autonomía y un control más riguroso de la calidad. En 1982 nació oficialmente la marca Bérêche et Fils, abandonando la costumbre de identificar la actividad con el nombre de cada cabeza de familia. Hoy, al frente del domaine se encuentran los hermanos Raphaël y Vincent Bérêche, quinta generación de la familia. Raphaël se ocupa principalmente de la bodega y de los aspectos comerciales, mientras que Vincent se dedica sobre todo al trabajo en los viñedos. Los ensamblajes siguen siendo una responsabilidad compartida.

Su reconocimiento está ligado a una filosofía que sitúa en el centro la calidad de la materia prima y el respeto por cada parcela. No se trata simplemente de producir Champagne, sino de elaborar grandes vinos a los que la toma de espuma añade una dimensión adicional. Uno de los principios fundamentales de la familia Bérêche es la gestión del viñedo. Aunque adoptan métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente, los hermanos no han buscado certificaciones ecológicas ni biodinámicas. Prefieren apoyarse en los estándares franceses de sostenibilidad ambiental y mantener un enfoque pragmático de la viticultura. Otro elemento fundamental es el patrimonio de viñas viejas, muchas de ellas con más de cuarenta años. Los rendimientos naturalmente limitados contribuyen a la concentración de las uvas, mientras que la diversidad de suelos y exposiciones permite obtener vinos de características diferentes.

Bérêche también ha optado por adquirir, en determinadas circunstancias, uvas procedentes de parcelas específicas de viticultores con los que comparte la misma filosofía. Esta es la razón de su paso de la clasificación Récoltant-Manipulant a Négociant-Manipulant, sin que ello implique abandonar su identidad artesanal. En la bodega, la fermentación se realiza principalmente en madera, con una gestión individualizada de las parcelas. Los vinos maduran sobre sus lías finas y generalmente no se filtran. Se evita habitualmente la fermentación maloláctica para preservar la frescura y la tensión. También se presta especial atención al momento del tiraje, que se realiza relativamente tarde, por lo general a finales de primavera, para permitir que los

vinos base desarrollen su estructura. Sin embargo, uno de los elementos que más distinguen a Bérêche es la segunda fermentación en botella bajo tapón de corcho natural, en lugar de la tradicional chapa metálica. Esta técnica, utilizada para todos los millésimés y para el Brut Réserve en formato magnum, implica un trabajo más complejo, ya que requiere el degüelle manual. Según Lupetti, el corcho produce una interacción con el oxígeno diferente a la de la chapa. Durante los primeros años favorece una mayor cesión de oxígeno, contribuyendo al desarrollo de la complejidad aromática. Posteriormente, su permeabilidad disminuye y favorece una evolución más lenta. Los hermanos Bérêche buscan principalmente la primera fase de este proceso, relacionada con la microoxigenación. Por ello, muchos de sus Champagnes se degüellan después de tres o cuatro años de permanencia sobre lías. La elección supone mayores costes y posibles variaciones entre botellas, pero responde a una interpretación muy precisa del estilo de la casa.

En 2026, Bérêche et Fils inauguró unas nuevas instalaciones de producción en Ludes, ampliando los espacios históricos de la familia. La nueva sala de barricas refleja la importancia de la madera en la vinificación. A diferencia de muchos productores que prefieren comprar barricas usadas en Borgoña, los hermanos renuevan cada año aproximadamente entre el 15% y el 20% de sus barricas con madera nueva. El objetivo es disponer progresivamente de recipientes que hayan contenido exclusivamente vinos de Champagne, evitando posibles influencias derivadas de usos anteriores. Otra novedad es la instalación de una línea propia de degüelle, acompañada de sistemas de control del nivel de llenado de las botellas y de la estanqueidad de los tapones. Una inversión considerable para un productor de estas dimensiones, pero coherente con su voluntad de controlar directamente cada fase del proceso.

La degustación permitió recorrer diferentes territorios, variedades y añadas, comenzando con el Brut Réserve y continuando con cuatro Champagnes de añada, antes de concluir con Reflet d’Antan.

El Brut Réserve representa la introducción más inmediata al estilo Bérêche. El ensamblaje incluye Pinot Noir, Chardonnay y Meunier procedentes de distintos pueblos, con una proporción mayoritaria de la añada base y una parte de vinos de reserva. La magnum presentada durante la velada tenía como base la vendimia de 2022,

complementada con la añada anterior y una dosificación de 5,5 gramos por litro. En copa, Lupetti destacó especialmente la verticalidad del vino, acompañada de un perfil floral elegante y un ligero toque tostado. En boca sobresalieron la frescura, la energía y la fluidez, con una persistencia superior a lo que su relativa ligereza inicial podría sugerir. Un Champagne de gran facilidad de consumo, especialmente adecuado como aperitivo, pero suficientemente complejo para introducir el carácter de la bodega.

El segundo vino trasladó la degustación al Valle del Marne, concretamente a Mareuil-le-Port, con un Meunier monovarietal. Rive Gauche procede de dos parcelas de viñas viejas, entre ellas Maisoncelle, plantada en 1969, caracterizadas por suelos arcilloso-margosos y distintas orientaciones. La fermentación se realiza en madera, sin fermentación maloláctica, seguida de una segunda fermentación bajo corcho. La añada 2022, con una producción aproximada de 4.200 botellas, presenta una dosificación de 3 gramos por litro. El vino ofrece una expresión del Meunier alejada de los estereotipos de excesiva madurez y opulencia. La fruta está presente, acompañada de un ligero carácter especiado, pero mantiene un perfil contenido y preciso. En boca aparece una estructura más importante que en el Brut Réserve, con una marcada salinidad y un final seco. Lupetti destacó su capacidad para conservar tonicidad y frescura, evitando los excesos oxidativos que a menudo se asocian con esta variedad.

Con Mailly Grand Cru 2020, la degustación pasó al Pinot Noir en estado puro, procedente de uno de los Grand Cru del norte de la Montagne de Reims. Las uvas llegan de tres parcelas de más de cincuenta años, caracterizadas por suelos profundos con componentes arcillosos y ferruginosos. El cambio climático ha modificado profundamente la percepción de este territorio, históricamente frío. Una mayor maduración de las uvas permite hoy elaborar Pinot Noir más completos, sin renunciar necesariamente a la frescura y la definición aromática. La vendimia de 2020 comenzó el 27 de agosto. El vino fermentó en madera, sin maloláctica, y permaneció aproximadamente 50 meses sobre lías. Tiene una dosificación de 3 gramos por litro y una producción limitada a unas 3.380 botellas. Su perfil aromático es riguroso, con cítricos, notas tostadas y una componente floral que prevalecen sobre la fruta madura. En boca muestra una estructura más completa que el Meunier anterior, con una acidez incisiva y una persistencia notable. Lupetti valoró especialmente su carácter

auténticamente champenois: un Pinot Noir importante, pero sin esa vinosidad excesiva que a veces caracteriza algunas interpretaciones contemporáneas.

Le Cran es probablemente el Champagne que mejor representa el vínculo histórico de la familia Bérêche con Ludes. Procede de viñas viejas plantadas por el abuelo de los actuales propietarios, situadas en pendientes ricas en creta aflorante, con diferentes orientaciones. El ensamblaje se compone a partes iguales de Chardonnay y Pinot Noir. 2018 fue una añada especialmente complicada, caracterizada por temperaturas elevadas y rendimientos abundantes. Unas condiciones que, según Lupetti, dieron lugar en muchos casos a Champagnes menos concentrados de lo esperado. Bérêche optó por una vendimia relativamente tardía, los días 4 y 5 de septiembre, seguida de la fermentación en madera y una larga crianza sobre lías, superior a seis años. El degüelle tuvo lugar en julio de 2025. El vino presenta una nariz floral y cítrica, con la madera ya perfectamente integrada. La entrada en boca es sólida, sabrosa y agradablemente equilibrada. Sin embargo, Lupetti no ocultó algunas reservas sobre la profundidad del vino: en comparación con otras cuvées de la casa, Le Cran 2018 parece menos progresivo, con un final que no desarrolla completamente las expectativas creadas en el ataque. Una valoración que no cuestiona la calidad del Champagne, pero que demuestra cómo incluso una gran parcela puede verse condicionada por las dificultades de una añada.

El quinto Champagne fue uno de los grandes protagonistas de la velada. Campania Remensis procede de Ormes, en la Petite Montagne de Reims, de una parcela de aproximadamente tres hectáreas que llegó a la familia a través de Catherine, madre de Raphaël y Vincent. Su nombre hace referencia a la antigua denominación latina del territorio alrededor de Reims. La añada 2022 está compuesta por un 80% de Pinot Noir y un 20% de Chardonnay, con una pequeña parte del Pinot Noir, equivalente aproximadamente al 5% del ensamblaje, vinificada en tinto y posteriormente añadida al vino base. Las viñas tienen unos 55 años y crecen sobre suelos ligeros y arenosos, con una buena exposición al sur. Tras la fermentación en madera, el vino realiza la segunda fermentación bajo corcho y permanece sobre lías aproximadamente tres años. Tiene una dosificación de 3 gramos por litro y una producción de unas 6.600 botellas y 340 magnums. El resultado es un rosado de gran finura, en el que los pequeños frutos

rojos y los pétalos de rosa aparecen sin llegar a dominar. En boca resulta sabroso, salino y fresco, con una materia perfectamente equilibrada por la acidez. Para Lupetti, su principal virtud es la naturalidad con la que se bebe. Un Champagne que no impone su complejidad, sino que invita constantemente a otro sorbo. Fue precisamente Campania Remensis el que conquistó el primer puesto en la clasificación personal del ponente, gracias a su combinación de precisión, placer y personalidad.

La degustación de los seis Champagnes concluyó con Reflet d'Antan, servido en magnum. Esta cuvée nace de una reserva perpetua iniciada por Jean-Pierre Bérêche en los años ochenta, cuando esta práctica todavía estaba poco extendida entre los vignerons de Champagne. El principio consiste en conservar una parte de los vinos de añadas anteriores y renovar progresivamente el conjunto con vino joven.

El resultado es un ensamblaje capaz de conservar la memoria de numerosas vendimias, reduciendo la influencia de una sola añada. Reflet d'Antan reúne las tres principales variedades de Champagne y combina una proporción mayoritaria de vino joven con una parte de reserva perpetua. Una particularidad está en la preparación del ensamblaje: antes del tiraje, los vinos jóvenes y los procedentes de la reserva se mantienen juntos durante un periodo adicional de crianza en madera, favoreciendo su integración. El resultado es un Champagne de extraordinaria complejidad, en el que la madurez aromática convive con una frescura sorprendente. Lupetti lo definió como un vino caleidoscópico: inicialmente parece ofrecer notas evolucionadas, pero después emergen la salinidad, la frescura y un marcado carácter mineral, antes de un final seco y persistente. No es un Champagne de lectura inmediata, sino un vino que cambia continuamente en la copa. Para el ponente representó la segunda mejor expresión de la velada, después de Campania Remensis y por delante de Mailly 2020.

La noche concluyó con una sorpresa: un Coteaux Champenois Blanc 2023, vino blanco tranquilo elaborado por Domaine Les Monts Fournois. Se trata de un proyecto nacido en 2022 de la colaboración entre Raphaël y Vincent Bérêche y su prima Juliette Alips, una joven enóloga con experiencias formativas en Borgoña, Piamonte y Champagne. Situado en Ludes, en la parte septentrional de la Montagne de Reims, el domaine se concentra en una propiedad Premier Cru con viñas viejas de Chardonnay y Pinot Noir orientadas al sur. La dirección enológica está en manos de Juliette, que busca poner en

valor la identidad de las parcelas a través de Champagnes y vinos tranquilos. Aunque los primeros Champagnes elaborados con uvas de sus propios viñedos todavía permanecen en crianza, Domaine Les Monts Fournois ya comercializa una selección de Champagnes bajo la línea Crus Sélectionnés. Se trata de una colección de vinos procedentes de productores de confianza de la familia Bérêche, seleccionados entre parcelas Grand Cru y Premier Cru de diferentes zonas de Champagne, con el objetivo de expresar la identidad de cada terroir mediante largas crianzas. El siguiente paso llegará previsiblemente en 2027, con el lanzamiento del primer Champagne elaborado íntegramente a partir de los viñedos propios de Les Monts Fournois, en Ludes. Será un millésimé 2022, compuesto por un 70% de Chardonnay y un 30% de Pinot Noir, con cinco años de crianza sobre lías y segunda fermentación bajo corcho. Este lanzamiento marcará una nueva etapa para el proyecto dirigido por Juliette Alips junto a sus primos Raphaël y Vincent Bérêche.

El Coteaux Champenois Blanc 2023, segunda añada del proyecto, procede de Chardonnay plantado en 1961, que incluye también algunas cepas de una antigua selección de Chardonnay muscaté. La fermentación se desarrolla en recipientes de madera de tamaño medio, seguida de aproximadamente 18 meses de crianza. El embotellado se realizó por gravedad en mayo de 2025, con una producción de tan solo 2.650 botellas. El vino sorprendió por su capacidad para unir el carácter septentrional de Champagne con una estructura plenamente desarrollada. En nariz aparecen matices minerales que recuerdan a la piedra de fusil, acompañados de la expresión aromática del Chardonnay, presentada con gran moderación. La boca es tensa, fina, sin excesiva redondez, pero tampoco resulta cortante. Para Lupetti, es uno de los escasos ejemplos de Coteaux Champenois Blanc que consiguen presentarse como vinos plenamente realizados, en lugar de parecer simples bases destinadas a la elaboración de espumosos. Las primeras etiquetas de Champagne procedentes directamente de esta propiedad están previstas para 2027, marcando una nueva etapa en el desarrollo del proyecto familiar.

La degustación milanesa permitió identificar una característica común a toda la producción de Bérêche: la búsqueda de la personalidad del vino antes que la perfección técnica de la burbuja. Viñas viejas, fermentaciones lentas, uso razonado de la madera, tiraje bajo corcho y dosificaciones moderadas son herramientas al servicio de esta

filosofía, no objetivos en sí mismos. Las diferencias entre Rive Gauche, Mailly, Le Cran y Campania Remensis demuestran hasta qué punto el trabajo individualizado de las parcelas puede traducirse en expresiones distintas, conservando al mismo tiempo un estilo familiar reconocible. Por su parte, Reflet d'Antan recuerda que la complejidad puede surgir no solo del lugar, sino también del encuentro entre añadas y generaciones. Para Lupetti, que ha construido su experiencia a través del contacto directo con los protagonistas de Champagne, catar un vino no debería limitarse a buscar aromas y sensaciones codificadas, sino intentar comprender su carácter. Esta es, probablemente, la clave para entender Bérêche et Fils: seis Champagnes diferentes, ninguno elaborado para parecerse a los demás, pero todos unidos por la convicción de que el vino debe, ante todo, contar la historia de su origen.