vinetur

Las casas de Champagne, guardianas de un símbolo mundial de lujo y celebración

Las maisons francesas consolidaron un modelo empresarial que llevó a este espumoso a convertirse en el vino más grande del planeta

miércoles 1 de octubre de 2025

ESCRITO POR ROBERTO BEIRO



En el mundo del vino, pocas regiones han logrado consolidar una identidad tan poderosa como Champagne. Este espumoso ha pasado de ser un vino local a convertirse en un símbolo internacional de lujo, éxito y celebración. Detrás de este fenómeno están las grandes casas de Champagne, que han marcado el rumbo de la enología y la cultura del brindis.

El concepto de "casa de Champagne" (*maisons* en francés) se consolidó en el siglo XVIII, cuando varias familias de la región comenzaron a organizar su producción bajo estructuras empresariales que iban más allá del simple cultivo de viñedo. Las *maisons* no solo producían vino espumoso, también lo comercializaban, lo exportaban y lo promocionaban asociándolo a un estilo de vida que pronto conquistó a la aristocracia europea. Con el tiempo, se convirtieron en verdaderas embajadoras del champagne, responsables de que el nombre de la región se conociera en todo el mundo y de que este vino se transformara en sinónimo de celebración.

Las casas de Champagne han actuado siempre como custodias de una tradición enológica y, al mismo tiempo, como motores de innovación. Desarrollaron técnicas de producción como el removido de botellas para obtener un vino claro y brillante, perfeccionaron las mezclas entre variedades de uva y de añadas, y crearon una identidad visual propia que las distinguía en un mercado cada vez más competitivo. Su papel fue y sigue siendo esencial: han mantenido vivo el prestigio de la región y han proyectado al champagne como el vino elegido en bodas reales, firmas de tratados, victorias deportivas o estrenos de cine.

Dentro de este territorio del norte de Francia, dos casas sobresalen como pilares históricos y como auténticos símbolos contemporáneos de lujo y celebración: Moët & Chandon y Veuve Clicquot. Sus nombres no solo evocan burbujas y brindis, sino también la idea de triunfo, distinción y un estilo de vida que se asocia con la grandeza. La presencia de estas marcas en los momentos cumbre de la sociedad moderna es tal que se han convertido en referencias inevitables en cualquier conversación sobre champagne. La selección de Campoluz Enoteca, especializada en reunir las etiquetas más exclusivas del mercado, permite comprobar cómo las grandes casas mantienen estándares de producción que justifican su estatus, como se aprecia en el estilo inconfundible de Veuve Clicquot. Del mismo modo, si hay un nombre que encapsula el

espíritu de fiesta y glamour en cualquier brindis memorable, ese es el de Moët & Chandon, un auténtico icono mundial.

La historia de Veuve Clicquot arranca en 1772, cuando Philippe Clicquot decidió fundar la maison en Reims. El giro decisivo llegó con la figura de Barbe-Nicole Ponsardin, conocida universalmente como la "Viuda Clicquot", quien asumió el control de la bodega en 1805 tras la muerte de su marido. Con su visión y tenacidad, logró llevar a la casa a un lugar central en la industria, consolidando un estilo basado en el predominio del Pinot Noir. Este rasgo imprime al champagne de la firma un carácter estructurado, con fuerza en boca y una frescura que lo hace reconocible al instante. El color amarillo de sus etiquetas, introducido a finales del siglo XIX, acabó siendo otro elemento distintivo que permitió diferenciar a la marca en cualquier mercado internacional. Su espíritu innovador también se refleja en aportaciones técnicas, como la mesa de removido, ideada para clarificar el vino, y que transformó para siempre la producción de champagne.

Moët & Chandon, por su parte, nació en 1743 de la mano de Claude Moët, y pronto se convirtió en el proveedor predilecto de las cortes europeas. Su evolución fue meteórica: bajo la dirección de su nieto Jean-Rémy Moët, la maison conquistó París y, desde allí, el mundo. Hoy es probablemente la marca de champagne más conocida y consumida en el planeta. La casa ha sabido mantener un estilo que combina generosidad, frescura y accesibilidad, siempre asociado al glamour y a los grandes acontecimientos. Su cuvée Moët Impérial, creada en honor a Napoleón Bonaparte, se ha transformado en bandera de la firma. Representa un champagne equilibrado, con notas de manzana, cítricos y flores blancas, y una textura envolvente que lo convierte en un acompañante ideal para celebrar cualquier ocasión.

El papel del champagne como símbolo de éxito no se puede entender sin la influencia de estas dos casas. Tanto Veuve Clicquot como Moët & Chandon han conseguido proyectar una imagen que trasciende lo puramente enológico. Sus botellas aparecen en alfombras rojas, podios deportivos y eventos sociales de gran relevancia. Abrir una de estas etiquetas no solo es disfrutar de un vino espumoso, es también formar parte de un ritual cultural. El sonido del corcho, el ascenso de las burbujas en la copa y la efervescencia en boca son señales de que se ha alcanzado un momento importante

que merece ser celebrado. Este fenómeno ha convertido al champagne en una bebida ligada de manera inseparable a la noción de triunfo.

En lo gastronómico, la versatilidad de estas casas permite un amplio abanico de maridajes. El Veuve Clicquot Yellow Label, con su base dominada por Pinot Noir, se combina de forma extraordinaria con mariscos y crustáceos, especialmente ostras, langostinos o cangrejo real, donde la intensidad del vino resalta los sabores yodados y marinos. También acompaña con precisión carnes blancas como el pollo asado o recetas de ave con salsas ligeras. Su carácter estructurado permite incluso atreverse con platos de cocina asiática, donde la acidez y las burbujas limpian el paladar entre bocados.

Moët & Chandon, con su estilo más afrutado y generoso, es un compañero perfecto para los aperitivos y los primeros platos. El Impérial, por ejemplo, armoniza bien con jamón ibérico, foie gras o quesos de pasta blanda, y se disfruta también con carpaccios y tartares de pescado. Para celebraciones en las que abundan canapés y pequeños bocados, su versatilidad es insuperable, ya que combina frescura y complejidad sin imponer un perfil demasiado dominante. Su carácter elegante lo convierte en la opción preferida en recepciones y brindis multitudinarios, donde el objetivo es que cada invitado perciba en la copa una experiencia festiva y refinada.

Más allá de la técnica y del maridaje, lo que realmente distingue a estas casas es su capacidad de convertir un vino en un lenguaje universal de celebración. Tanto Moët & Chandon como Veuve Clicquot representan una forma de entender la vida donde el éxito no se mide solo en logros materiales, sino también en la manera de compartir momentos con los demás. En cada brindis, hay una historia que se conecta con siglos de tradición, con un territorio único y con un patrimonio cultural que ha sabido mantenerse vigente. Las burbujas de estas botellas siguen transmitiendo un mensaje claro: celebrar es un arte, y el champagne es su máxima expresión.