vinetur

Moët & Chandon y Aponiente celebran 20 años de colaboración con un menú exclusivo y compromiso ambiental

El restaurante de Ángel León ofrecerá en exclusiva el Grand Vintage Collection 2006 en su aniversario

jueves 12 de marzo de 2026



Moët & Chandon y el restaurante Aponiente, dirigido por Ángel León en El Puerto de Santa María (Cádiz), celebran el 20 aniversario del establecimiento con una colaboración que pone en valor la excelencia, la innovación responsable y la conexión con el origen. Para conmemorar estas dos décadas, la Maison de champagne ofrecerá en exclusiva su Grand Vintage Collection 2006 como parte de uno de los menús conmemorativos del restaurante, reforzando la afinidad entre la alta gastronomía y la excelencia enológica.

Desde su apertura, Aponiente ha transformado la gastronomía contemporánea a través de la investigación y una visión centrada en el entorno marino. Moët & Chandon ha acompañado este recorrido como champagne de referencia, compartiendo una filosofía donde el tiempo, la paciencia y el saber hacer son esenciales. La relación entre ambas casas se ha fortalecido en los últimos años mediante encuentros clave. En 2022, Ángel León visitó la Maison en Champagne y conoció de cerca el programa de sostenibilidad Natura Nostra, centrado en la protección de la biodiversidad y la regeneración de los suelos. En 2023, Benoît Gouez, Chef de Cave de Moët & Chandon desde 2005, presentó en Aponiente la añada Grand Vintage 2015, para la que León diseñó un menú especial. En 2024, el chef gaditano participó como invitado en el lanzamiento de Collection Impériale Nº1, reforzando el vínculo entre ambas marcas.

El Grand Vintage Collection 2006, que se servirá en exclusiva en Aponiente, es la primera creación de Benoît Gouez para la Maison. Elaborado con Chardonnay (42%), Pinot Noir (39%) y Meunier (19%), este champagne procede de una añada marcada por contrastes climáticos y una maduración óptima de la uva. Tras 15 años de maduración en bodega y un periodo adicional de afinamiento tras el degüelle, la cuvée ofrece una estructura amplia y equilibrada, con una expresión aromática compleja que acompaña la propuesta gastronómica de Ángel León.

Aponiente, reconocido con tres estrellas MICHELIN, una estrella Verde MICHELIN, tres Soles Repsol y un Sol Sostenible, ocupa el puesto 84 en la lista The World’s 50 Best Restaurants. El restaurante ha iniciado una nueva etapa en la que la experiencia gastronómica se extiende más allá de la sala, integrando la marisma de la Bahía de Cádiz en el recorrido del comensal. Los visitantes atraviesan el ecosistema donde nacen los alimentos, en contacto directo con el entorno, el ritmo de las mareas y los

procesos naturales previos al plato. Esta propuesta busca reconciliar al ser humano con el origen de los alimentos y los ciclos naturales.

En el marco de la celebración, Moët & Chandon reafirma su apoyo al Proyecto Salina Aponiente, que impulsa la restauración de más de 20 hectáreas de marisma, integrando biodiversidad, sostenibilidad e investigación aplicada. Este compromiso se alinea con el programa Natura Nostra de la Maison, orientado a la regeneración de los ecosistemas y el respeto por el origen. El Proyecto Salina desarrolla iniciativas como la huerta marina en policultivo, cultivos adaptados a condiciones salinas y proyectos de carbono azul, reforzando la relación entre gastronomía, territorio y creación.

Moët & Chandon, fundada en 1743, cuenta con el mayor viñedo de Champagne y está presente en más de 150 países. La Maison mantiene un compromiso con la sostenibilidad a través de programas como Natura Nostra y Essentia. Por su parte, Aponiente, ubicado en un antiguo molino de mareas del siglo XIX, basa su propuesta en la investigación y la reinterpretación de ingredientes marinos olvidados, ampliando los límites de la cocina y promoviendo la transformación cultural, medioambiental y social.

La celebración del 20 aniversario de Aponiente pone de relieve la colaboración entre dos referentes que comparten la ambición de elevar la experiencia gastronómica a través del conocimiento, el tiempo y la excelencia.