



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Borbulhas da rainha

O jovem enólogo alemão Florens Louis Heidsieck ao desenvolver na França um espumante com base na uva Pinot Noir quis que o champanhe agradasse o paladar da rainha Maria Antonieta, que o recebeu de presente no Palácio de Versalhes, arredores de Paris. A rainha da França não só decretou a cuvée seu champanhe favorito, como ela própria se tornou a primeira embaixadora da bebida produzida na maison fundada em 1785. Em 1815, sobrinho de Florens, Christian Heidsieck estabeleceu parceria com o amigo francês Guillaume Piper e a grife Piper Heidsieck foi levada mundo afora.

Esta história foi contada terça-feira à noite, em grande estilo, por Lara Torres (foto), embaixadora da marca no Brasil importada com exclusividade pela Del Maipo e distribuída pela Wine C, comandada por ela. Na ocasião, que contou com a presença do diretor das Américas Phillipe Bourrat (foto), foi lançado o rótulo Champagne Piper Heidsieck Millésime em homenagem aos 400 anos de Versalhes, onde a própria Lara esteve para fotografar a campanha de lançamento.



BARBARA SOUSA/DIVULGAÇÃO



Degustação

Millésime foi o quarto rótulo apresentado no jantar de degustação em cinco etapas no restaurante Almeria, que elaborou menu harmonizado a partir do French Riviera, de garrafa azul. No prato, croquete de jamón com geleia de framboesa. Em seguida, peixe cru com abacaxi e folhas de hortelã sustentou o cuvée brut, que ganhou 92 pontos do Wine Spectator. Já o rosé escoltou tarantela nero di

seppia com frutos do mar e ervas (foto), enquanto o Millésime acompanhou prato de carne: steak de filemignon, purê de batata defumado e molho poivre. Por último, creme de baunilha, texturas de laranja com bolo e sorbet de laranja.

Bourrat salientou alguns pontos altos da marca Piper Heidsieck, que completa 238 anos, como a presença na inauguração da Torre Eiffel (1889), a

coroação da rainha Elizabeth II (1953) e a estreia no cinema em vários filmes, além de ser o champanhe oficial do Oscar. Sua receita gira em torno de 50% de Pinot Noir, 30% de Pinot Meunier e 20% Chardonnay. Pode ser adquirido na Wine C pelos seguintes preços: Brut R\$ 465,98; French Riviera R\$ 574,16; Rosé Sauvage R\$ 599,12 e Millésime R\$ 682,33. Telefone: 98538-9736 (whatsapp).