

Visitando vinícolas em Champagne

Principal atividade para quem visita a região de Champagne, post com dicas para visitar vinícolas em Reims e Haut-Villers.



Li uma reportagem (antiga, mas ainda válida) com um roteiro sobre **Champagne** e fiquei bem tentada a seguir a sugestão de na próxima vez, focar nos pequenos produtores. Entendo que as grandes marcas do vinho mais famoso do mundo podem ter um apelo talvez até emocional para quem ama a bebida, mas vamos combinar que pular os grandes vinhedos também podem fazer desta uma experiência incrível.

Para quem quiser ler a reportagem onde exploraram a região de **Champagne**, pulando os famosos vinhedos em favor de pequenas adegas, hospedando-nos em B & B's de enólogos e jantando em

bistrôs rurais, [aqui segue o link](#). Nós não exploramos tanto quanto gostaria, mas relato abaixo um pouco da nossa experiência visitando uma vinícola grande, a **Mercier** e outra pequena e familiar, a **G. Tribaut**.

Não me levem a mal, amei ambas experiências, do contrário nem indicaria aqui. Visitamos também a **Pommery** em 2013, mas faz tanto tempo que não considero válido recomendar. Mas antes, algumas dicas importantes (que já comentei no primeiro post, mas nunca é demais reforçar):

- Verifique a necessidade de agendamento – a grande maioria das vinícolas grandes pede agendamento prévio;
- Se pretende beber bastante alimente-se bem antes de iniciar as visitas, pois elas não tem nenhuma opção de comida disponível;
- Grande maioria das visitas inclui passeio + degustação, consulte uma por uma das casas que deseja visitar para saber as opções e preços;
- Você pode apenas fazer a visita, ou apenas ir até a vinícola para degustar. Geralmente, para degustar não é obrigatório fazer a visita nem agendar;
- Algumas visitas incluem período grande de caminhada, subir e descer escadas enormes, como é o caso da **Pommery** (que foi até um pouco cansativa). Mais uma vez, fica aqui a recomendação para pesquisar antes e evitar qualquer situação inesperada;
- Embora o principal objetivo de quem visita a região geralmente é degustar, reafirmo que vale a pena fazer uma visita guiada em pelo menos uma das grandes vinícolas, para aprender um pouco sobre a história da bebida mais elegante do mundo, e que por sinal é bem rica e interessante;
- Planeje as visitas, pois os horários são bem curtos, e muitas fecham no horário do almoço.



A visita da Pommery começa e termina em uma escadaria como esta. A caminhada é longa e o ambiente é bem frio!
Abaixo, breve relato sobre as vinícolas que visitamos em **Champagne** e que recomendamos.

Champagne Mercier, em Épernay

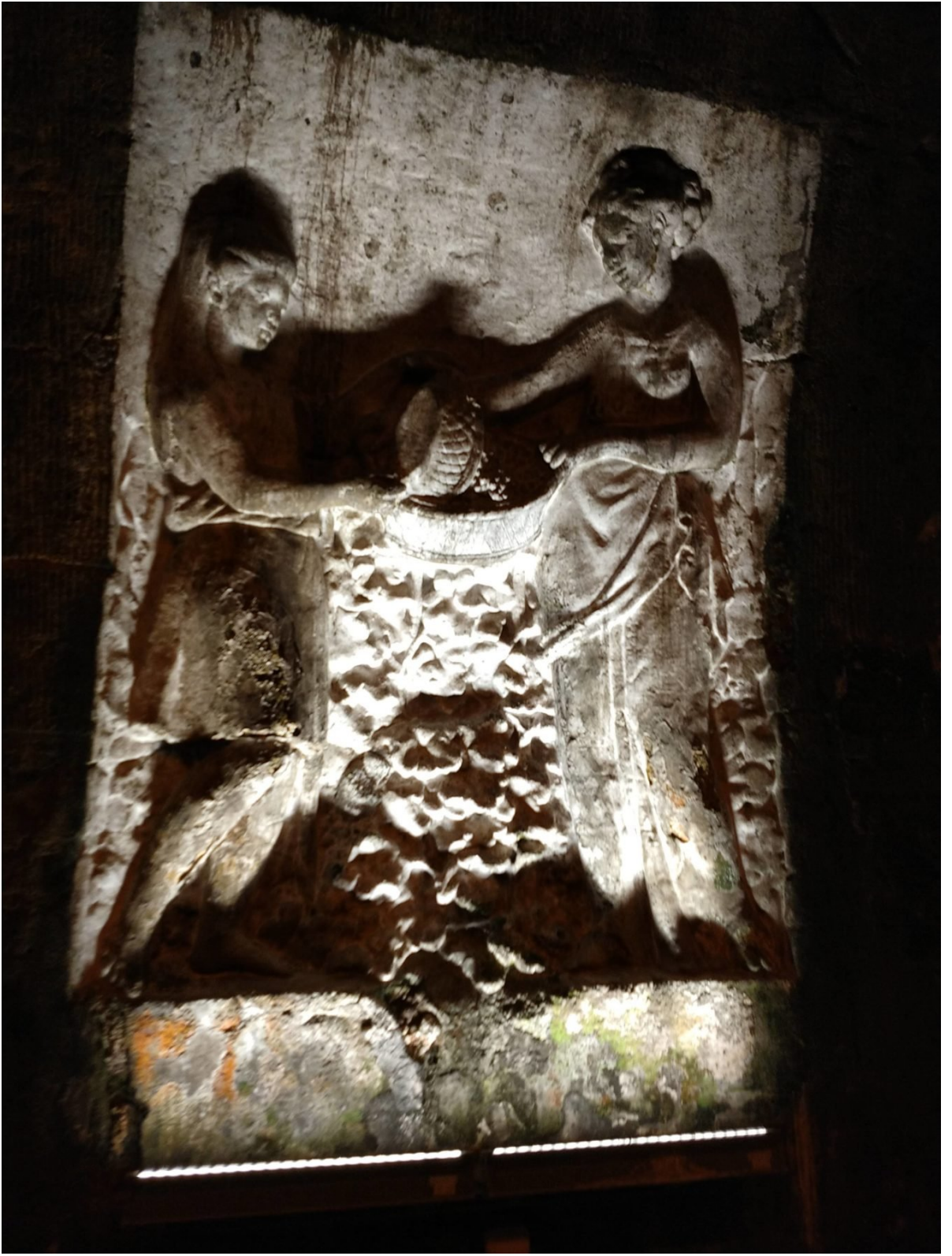


Fizemos a visita com degustação ao final e recomendo muito. Passeio é bem tranquilo, usa-se elevador para ir até as caves e túneis onde as **garrafas de champanhe** ficam armazenadas. E faz-se a visita toda em uma espécie de trenzinho, ou seja,

zero trabalho. Ao final, optamos pela degustação de 3 vinhos (o valor varia de acordo com isso), e saí de lá completamente apaixonada pelo *Blanc de Noirs* deles.



















No trem onde é feito o tour pelas caves da Mercier.

Site oficial: Champagne Mercier

Champagne G. Tribaut, em
Hautvillers



Aqui nós fomos apenas para degustar, mas foi o lugar que voltei na primeira oportunidade que tive. A **G. Tribaut** é uma vinícola pequena e familiar, que começou a produzir vinhos depois de muitos anos fornecendo uvas para as outras casas.

Mas apesar de ser uma casa jovem, tem excelentes produtos e tenho o *Blanc de Blancs* deles como o meu favorito.

Recomendo principalmente pelo atendimento simpático, a vista que a sala de degustação/loja tem para os vinhedos e pelo tanto que aprendi sobre a produção de **champagne** em conversa com eles. Detalhe: preço das degustações beeem mais amigável que nas outras casas mais famosas, e que pode ser abatido do valor na compra de algumas garrafas.















Site oficial: [Champagne G. Tribaut](#)

- - -

Aspecto histórico: o mundo subterrâneo da região de Champagne

Embora **Champagne** seja uma das regiões mais bonitas da França, é nos subterrâneos de cidades como *Reims* e *Épernay* que a mágica acontece. Isso porque há dois mil anos atrás, durante o período galo-romano, mais de 250 km de galerias subterrâneas foram escavadas na região, para uso da pedra calcária local em construções. E estes túneis de mais de 30m de profundidade são usados para armazenar o vinho produzido na região.

E a história do **champanhe** começa justamente com a conquista da Gália pelos romanos. Foram eles levaram o vinho para lá, e várias cidades foram construídas com as pedras que eram extraídas do subsolo. Assim surgiram as primeiras adegas nas cavernas que resultaram da extração do calcário, que hoje abrigam mais de 20 milhões de garrafas.





Confira o post introdutório com dicas de viagem para [Champagne](#) neste [link aqui](#).