

CHAMPAGNE



# Comtes de Dampierre

**Dossier de prensa 2015**

La “**familia de Dampierre**” es una de las ramas familiares más antiguas de la “Casa de Francia”: su nombre ha estado estrechamente ligado a la historia de la región de Champagne por más de siete siglos. Como buenos hombres pacientes y apasionados por el arte, los Condes de Dampierre atienden con el mayor de los cuidados la elaboración de sus vinos, obteniendo magníficas *cuvées* de *Premier* y *Grand Cru*.

## El Conde Audoin de Dampierre: el fundador

La empresa, como se conoce actualmente, fue fundada en 1986 por el Conde Audoin de Dampierre, un visionario, caracterizado por su generosidad, convicción y pasión, lo que lo ha hecho una personalidad carismática de Champagne.

Su vida la ha conducido a la misma velocidad que sus carros clásicos de colección, su gran pasión. Es un hombre que rebosa humor.

Audoin de Dampierre relanzó el negocio familiar hace 28 años, partiendo de la simple premisa de que los buenos vinos sólo pueden ser elaborados con buenas uvas.

Año tras año y de cosecha en cosecha, este perfeccionista ha establecido su nombre en más de 20 países.

Ayudado por la experiencia y guiado por un deseo constante de superarse y de ser original, tuvo en 1989 la intuición de revivir una suntuosa tradición del pasado y restablecer la absoluta elegancia del champagne al emplear la técnica ancestral del sellado o atado con cordel como sello distintivo de la marca que lleva su nombre.

En ese entonces, esta práctica fue considerada una locura en la Champagne pero tuvo gran éxito a nivel mundial.

“El champagne se aprecia mejor en buena compañía” y compartir siempre ha sido una gran virtud de este gourmet. Para Audoin de Dampierre es una fuente de genuino placer el compartir su intimidad familiar y el recibir al público

como sus invitados para iniciarlos a las sutilezas de sus vinos.



Es así que transmite sus conocimientos de la degustación con perfectos modales como un verdadero embajador del champagne. Audoin de Dampierre se retiró en 2011 a su castillo en Charente-Marítimo.

Su sucesor, el señor Philippe Rosy, y su equipo operan desde Bouzy, en el corazón de la región de Champagne, en donde se encuentran ubicadas la oficina central y la bodega de la compañía.

Uvas de primera calidad provenientes de los mejores suelos, ensamblajes precisos, impecable presentación y un único y distinguido gusto han convertido a Champagne Comtes de Dampierre en una marca inimitable.

## Las uvas de la gloria

Como en las más prestigiosas casas de champagne, los champagnes de Comtes de Dampierre están elaborados únicamente con uvas excepcionales de selectos viñedos de *Premier Cru* y *Grand Cru*, y solo de las dos cepas tradicionales: Pinot Noir y Chardonnay.



Para el Chardonnay, la selección proviene de los mejores pueblos y sus suelos en la *Côtes de Blancs*: Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger.

Las uvas de Pinot Noir son las joyas de la Montaña de Reims y provienen de Bouzy, Ambonnay y Cumières.

Desde un Brut sin añada hasta la “Cuvée des Ambassadeurs” o “Cuvée de los Embajadores” y las cuvées especiales de añada, los champagnes de Dampierre son reconocidos como néctares de fina y persistente espuma.

¡Mezclas perfectas de refinamiento y distinción!



Atado al estilo tradicional: nobleza obliga

Este trabajo artesanal se remonta al siglo XVIII. Símbolo de lujo a la francesa, el sellado tradicional hace resaltar las añadas élités: La Family Reserve y la Cuvée Prestige.



Ya que la “nobleza obliga”, las añadas excepcionales son selladas con excepción: con cordel.

Antes del siglo XIX y de la invención de las chapas y bozales metálicos para sellar las botellas, los corchos eran atados a las mismas con cordel de cáñamo.

Este método estuvo sujeto a un estatuto real, promulgado en 1735.

El “ficeleur” tenía que usar cáñamo de tres hebras para este propósito. Incluso hasta la Primera Guerra Mundial, la mayoría de los corchos en las botellas de champagne eran atados a la botella con cordel de cáñamo y solo posteriormente con alambre.

Este edicto es seguido estrictamente por Champagne Comtes de Dampierre.

**¡Un sellado con cordel en lugar de un bozal metálico!**

Cuando los ancestros de Dampierre comenzaron a vender sus primeras botellas de grandes cuvées, los corchos eran atados a la botella por medio de un cordel producido localmente, hecho de cáñamo.

Esta tradición se habría convertido desde hace mucho tiempo en parte de la identidad única de Dampierre.

En 1989, Audoin de Dampierre pidió a Michel Laudy, anteriormente un reconocido jefe de bodega, desenterrar de los recuerdos familiares los principios de esta tradición de “atar los corchos”.

Michel Laudy encontró dibujos y descripciones técnicas. Fue entonces que pudo construir un nuevo banco de madera, similar a los utilizados a finales del siglo XVII. Logró también encontrar la descripción exacta del cordel original hecho de cáñamo y las personas indicadas para producirlo localmente.

“Ficelage” es el método ancestral de atar el corcho a la botella con un cordel. Es una antigua tradición que requiere gran destreza: concentración y delicadeza son esenciales en el arte de atar, tal como en muchos trabajos artesanales. El tiempo es aquí de suma importancia, inclusive un experto solo completa 50 corchos en una hora.

El “ficeleur” realiza intrincados nudos mientras que el cordel aún está atado a la rueda y luego corta ambos extremos. Este proceso se repite dos veces formando una cruz en la parte superior del corcho.

A comienzos de 1992, las primeras botellas de nuestra cuvée especial sellada con cordel, la Family Reserve, fueron vendidas a nuestros agentes en los Estados Unidos, ayudando de gran manera a construir de Dampierre como una marca única de Champagne.

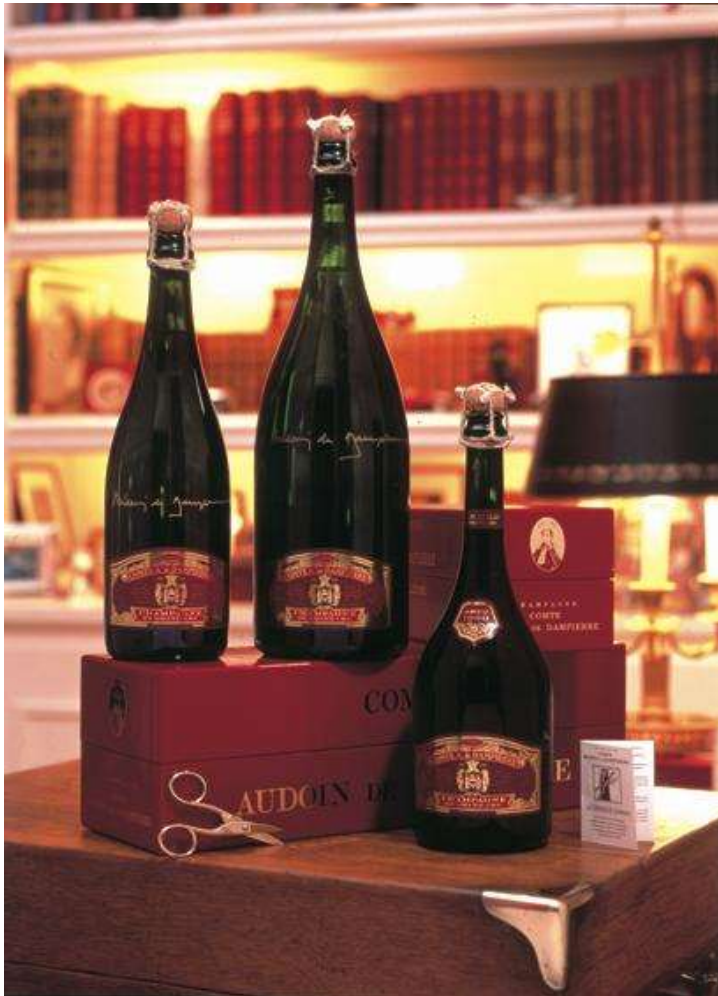
Hoy en día, tanto nuestras cuvées prestige como toda la gama de champagne “Ambassadeurs” están disponibles con su sello único. Japón ha sido, el año pasado, el primer mercado de exportación que nos ha solicitado proveerles nuestra gama completa sellada en la manera tradicional.



El arte de los hermosos modales

*Símbolo de lujo “à la française”, el champagne siempre se ha prestado a todo tipo de fantasías y extravagancias.*

Al hacer resaltar sus añadas élites con este toque de artesanía tradicional que es el sellado con cordel, Champagne Comtes de Dampierre ofrece a todos los amantes del “art de vivre” francés una ocasión para experimentar la elegancia de productos confeccionados a la medida y la quintaesencia de hermosos modales.



Para hacer sus sueños de esteta realidad y rendir homenaje a la pericia francesa, Audoin de Dampierre no dudó en recurrir a herramientas antiguas utilizadas hace más de dos siglos para llevar a cabo esta delicada operación.

Refinamiento al máximo: las botellas son presentadas en preciosos cofres con un par de pequeñas tijeras doradas.

La ceremonia de la apertura es adornada con un toque de clase, combinando hermosos gestos y buen gusto.

Una vez que el cordel ha sido cortado, el corcho es removido delicadamente dejando emitir un ligero suspiro de dióxido de carbono.