



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

MAISON ARTISANALE DEPUIS 1864

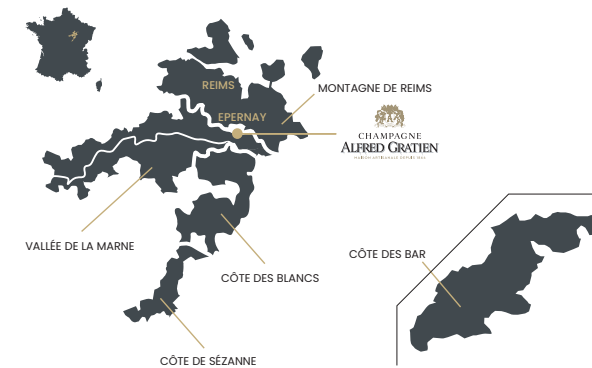
Una huella memorable



Dossier de prensa
2023 / 2024



**CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN**
MAISON ARTISANALE DEPUIS 1864



Si la distinción tuviera un nombre, se llamaría Alfred Gratien.

Una bodega íntima, fundada en 1864 en Epernay (Región de Champagne Ardenne, Noreste de Francia), que elabora champagnes excepcionales respetando escrupulosamente la tradición y el saber hacer artesanal, transmitido de generación en generación por la familia Jaeger, maestros bodegueros desde hace más de 100 años.

Esta historia y esta maestría son parte del carácter de la Maison Alfred Gratien. Una empresa y una marca que perdura, que trasciende y es auténtica y delicada.

Alfred Gratien

La firma de Alfred Gratien constituye un estilo único y singular que se desprende en cada una de las etapas de elaboración de estos grandes vinos. Primero se seleccionan las mejores uvas: cada vino contiene **un 62 % de Grands Crus y Premiers Crus. A continuación, la vinificación tiene lugar íntegramente en madera** en una bodega centenaria. Una técnica única que solo la Maison Alfred Gratien sigue utilizando para elaborar todos sus vinos, **prescindiendo de la fermentación maloláctica.**

Un estilo que hace que cada degustación sea un momento único y un recuerdo inolvidable.



La familia Jaeger, maestros bodegueros

UN LEGADO TRANSMITIDO DE PADRES A HIJOS

En esta bodega familiar, la **transmisión y la fidelidad** han desempeñado un **papel importante** en la conservación del saber hacer artesanal y el estilo de Alfred Gratien.

Así lo demuestra la **familia Jaeger**, **maestros bodegueros** desde hace **cuatro generaciones**.

Gaston Jaeger, el primero de la estirpe, recibió las llaves en 1905. En 1951 se las pasó a su hijo **Charles**, que las legó a su vez a su hijo **Jean-Pierre** en 1966. **Nicolas** se unió a él en 1990 y trabajó junto a él durante 17 años, antes de convertirse en el nuevo maestro bodeguero de la Maison Alfred Gratien en 2007. Esta maravillosa colaboración ha permitido conservar un saber hacer centenario.



Gastón Jaeger



Charles Jaeger



Jean-Pierre Jaeger



Nicolas Jaeger

A lo largo de este linaje único, los maestros bodegueros de la familia Jaeger han aprendido y compartido un saber hacer que se basa en:

- Un profundo conocimiento del **terroir** de la región de Champagne y de su viticultura, que garantiza la **selección de las mejores uvas**.
- Las meticulosas y exigentes **técnicas de vinificación en madera**.
- El **dominio del ensamblaje de vinos**, un auténtico trabajo de equilibrista para crear vinos expresivos y armónicos, siempre respetando la esencia de la bodega.





NICOLAS JAEGER, MAESTRO BODEGUERO DE LA MAISON ALFRED GRATIEN

Nacido en 1972, **Nicolas Jaeger nunca contempló otra posibilidad que no fuera la de seguir los pasos de su padre y, como sus antepasados, convertirse en maestro bodeguero de la Maison Alfred Gratien.**

Hoy, como propietario de los viñedos familiares en los que creció, entre los terruños de Reuil y Mesnil-sur-Oger, **sus recuerdos están irremediablemente ligados a Epernay.** "Seguí los pasos de mi padre, un maestro bodeguero nunca deja de serlo, siempre hay que estar cerca de los vinos, cada día, incluidos los fines de semana".

Nicolas Jaeger trabajó junto a su padre, quien le enseñó todo sobre el oficio: cómo trabajar las barricas en la bodega, cómo efectuar la crianza, cómo conseguir las mejores uvas... Pero, sobre todo, le transmitió **su pasión por la madera** y todo lo que ello implica. Nicolas sabe acompañar a sus vinos y esperar. Los años pasan, y los métodos y técnicas siguen siendo los mismos. Un secreto familiar bien guardado desde hace más de 100 años. Pero, además, cada maestro bodeguero ha sabido **dejar su propia huella en la historia de la bodega.**

Aunque lo aprendió todo de su padre, Nicolas ha dado su propio perfil a los vinos. Respetando el estilo de la Maison Alfred Gratien, Nicolas Jaeger ofrece vinos más expresivos y redondos, como resultado de su experiencia y un análisis minucioso de la dosificación de los licores de expedición.

Este saber hacer familiar único, aunado a la personalidad de cada maestro bodeguero, es lo que marca el singular estilo de Alfred Gratien.



ENTREVISTA A NICOLAS JAEGER

• ¿Cómo describiría el estilo de Alfred Gratien?

Los champagnes de Alfred Gratien están impregnados de generosidad, finura, vivacidad y voluptuosidad... Son elegantes y tienen una buena persistencia. De hecho, yo prefiero describirlos como vinos de Champagne. Son vinos gastronómicos que destacan en la mesa, y que podemos encontrar en muchos restaurantes con estrellas Michelin. El estilo de Alfred Gratien está marcado también por la vinificación en madera, que es una de nuestras particularidades. La madera acompaña al vino, pero no lo sustituye. Se percibe en el paladar de forma muy delicada. Este método de vinificación permite elevar a la máxima expresión nuestra excepcional materia prima, la uva.

• ¿Cuál es la lección más valiosa que le transmitió su padre a nivel profesional?

Crecí en los viñedos, entre los terroirs de Reuil y Mesnil-sur-Oger. Seguía a mi padre a todas partes, él me lo enseñó todo. Cómo trabajar las barricas en la bodega, cómo efectuar la crianza, cómo conseguir las mejores uvas y, sobre todo, el respeto por el vino. Me transmitió la pasión por la madera, cómo valorarla y trabajarla... Ahora yo continúo la tradición de mis antepasados, pero con herramientas más modernas. Lo más importante es adaptar la herramienta a las características técnicas del trabajo. Yo soy viticultor, así que también conozco el trabajo de la viña. Es importante entender cómo trabajan los viticultores para encontrar los mejores terroirs, las mejores parcelas y las mejores uvas.

• ¿Por qué el periodo de descanso y crianza larga son tan importantes para la elaboración del vino?

En Alfred Gratien, el periodo de crianza es mucho más largo que lo recomendado por ley. Algunos de nuestros vinos llevan en la bodega 4 años, otros casi 10 e incluso décadas en el caso de las añadas más especiales... La crianza larga es una etapa esencial para crear champagnes excepcionales. Las botellas descansan en nuestra cava a 18 metros bajo tierra y a una temperatura constante natural de 10°C, tanto en verano como en invierno.



Alfred Gratien, un estilo singular

LA UVA: UNA MATERIA PRIMA EXCEPCIONAL PARA ELABORAR VINOS ÚNICOS

Trabajar con las mejores uvas ha sido siempre una prioridad para los maestros bodegueros de la Maison Alfred Gratien.

Alfred Gratien cuenta con **1,56 hectáreas de viñedos clasificados como Grand Cru y Premier Cru, en el corazón de la Côte des Blancs**. Para elaborar sus vinos, la bodega completa este suministro **comprando uvas a unos 60 viticultores** con los que mantiene fuertes e históricos vínculos. Al igual que los maestros bodegueros, algunos contratos de suministro se remontan a varias generaciones atrás.

Seleccionadas cuidadosamente, estas preciadas uvas se recogen a mano y se prensan con esmero. **El 62 % son Grands Crus y Premiers Crus de la región de Champagne:** Chardonnay de la Côte des Blancs (Mesnil, Avize, Chouilly, Vertus, Cramant), Pinot Noir de Ludes y Bouzy, Pinot Meunier de Leuvrigny, Damery y Reuil-sur-Marne.

En la Maison Alfred Gratien solo el primer mosto extraído, el llamado "mosto noble", se convierte en champán.





UN SABER HACER ARTESANAL

Desde 1864, la vinificación se lleva a cabo íntegra y exclusivamente en **barricas de roble de 228 litros**. La bodega consta tanto de barricas nuevas como de barricas que han criado previamente cuatro cosechas.

La crianza en barricas favorece la **microoxigenación de los vinos** aportándoles complejidad durante la cata. Cada vino se vinifica por separado: **la interacción entre el vino y la madera favorece la microoxidación, lo que mantiene vivo al vino, aportándole volumen y amplitud**: ese el secreto de la Maison Alfred Gratien.

Nicolas Jaeger ha instalado las **barricas sobre estructuras metálicas pivotantes** para facilitar su manipulación. En una bodega centenaria, esta apuesta vanguardista, única en la región de Champagne, demuestra que **es posible poner la innovación al servicio de la tradición**.

Aparte de la crianza en las 1.000 barricas de la bodega, los vinos no se someten a fermentación maloláctica con el fin de preservar el carácter original de la fruta y toda su vivacidad, indispensable para un largo periodo de guarda.



LA CRIANZA EN BOTELLA, UNA ETAPA DECISIVA

En la bodega de la Maison Alfred Gratien, más de 1.300.000 botellas descansan en el silencio y la oscuridad de las cavas de caliza, **en rimas y a una temperatura idónea y constante de 10°C.**

Para Alfred Gratien, **esta etapa es decisiva a la hora de crear champagnes excepcionales.** La crianza es una de las claves para forjar el carácter del champagne con un desarrollo paulatino de los aromas secundarios y terciarios. Las *cuvées* Alfred Gratien *brut*, sin añada, permanecen aquí 4 años.

Para los vinos Millésime, añadas excepcionales destinadas a descansar por muchos años en la bodega, Alfred Gratien siempre utiliza **tapones de corcho.** Nicolas Jaeger explica: "La permeabilidad y flexibilidad del corcho favorecen la microoxigenación, necesaria para que el vino se desarrolle adecuadamente, preservando su frescura".

Tanto la *cuvée* Alfred Gratien Brut Millésimée como la *cuvée* Millésimée Paradis tiene una crianza de al menos 8 años en nuestras bodegas y puede incluso extenderse a varias décadas. Como demuestra la **Collection Memory**, marcada por el paso del tiempo, esta colección incluye las mejores añadas de la Maison Alfred Gratien, las cuales han pasado más de 20 años en la vinoteca de Alfred Gratien.



Nuestras cuvées



BRUT BLANC

45 % Chardonnay
35 % Pinot Meunier
20 % Pinot Noir.



BRUT ROSÉ

45 % Chardonnay
35 % Pinot Meunier
20 % Pinot Noir



BRUT NATURE

50 % Chardonnay
25 % Pinot Meunier
25 % Pinot Noir



**PARADIS BRUT BLANC
2015**

65 % Chardonnay
35 % Pinot Noir



**PARADIS BRUT ROSÉ
2008**

60 % Chardonnay
40 % Pinot Noir



**BRUT BLANC DE BLANCS
2015**

100 % Chardonnay



**BRUT BLANC
MILLÉSIMÉ 2015**

58 % Chardonnay
25 % Pinot Meunier
17 % Pinot Noir



**MEMORY BRUT BLANC
1997**

65 % Chardonnay
25 % Pinot Noir
10 % Pinot Meunier



**MEMORY BRUT BLANC
1998**

60 % Chardonnay
20 % Pinot Noir
20 % Pinot Meunier



**MEMORY BRUT BLANC
1999**

65 % Chardonnay
20 % Pinot Meunier
15 % Pinot Noir



La vinoteca de Alfred Gratien, memoria viva de la bodega...

Tras la verja que da acceso a la vinoteca de Alfred Gratien se esconden valiosas añadas celosamente guardadas: **miles de botellas excepcionales descansan en su interior...** Excavado en piedra caliza, este lugar único y lleno de historia **proporciona unas condiciones de guarda que rozan la perfección.** Una temperatura de 10°C, humedad constante y una luz sin espectro azul que garantizan la óptima conservación de estos champagnes únicos. Pero no todas las añadas tienen cabida en esta prestigiosa vinoteca. Solo las mejores añadas y los vinos con el mejor potencial de guarda tienen el honor de descansar aquí.

La botella más antigua, un Brut Millésimé 1945, se encuentra junto a importantes añadas del siglo XX, como 1962, 1964 y 1966. También hay cuvées inéditas, elaboradas "por placer", por uno o varios miembros de la familia Jaeger. Estos vinos nunca se han comercializado, pero se conservan cuidadosamente, como símbolo de un saber hacer histórico y de una experiencia que se ha transmitido de padres a hijos.

Entre estas botellas excepcionales, hay una que ocupa un lugar especial en el corazón de Nicolas Jaeger, actual maestro bodeguero de Alfred Gratien: **un Brut Millesimé 1955**, con marcados aromas de frutas exóticas, una buena longitud y unas burbujas increíblemente finas. "Una cata inolvidable que tuve la suerte de vivir en dos ocasiones; recuerdo perfectamente los delicados aromas, el tacto sedoso, la redondez y las sensaciones de esta añada. Una añada memorable que pude saborear en compañía de mi familia y de mi padre una Nochebuena; maridándola además con foie gras. Pero el recuerdo de este vino se me quedó aún más grabado cuando pude volver a catarlo con mis amigos y compañeros de profesión. Todos alabaron la altísima calidad de este vino".

Con esta vinoteca, Alfred Gratien demuestra una vez más que **sus vinos son auténticos vinos de guarda, que desarrollan y subliman sus aromas con el delicado paso del tiempo.**





Alfred Gratien en las mesas más prestigiosas

La Maison Alfred Gratien no solo busca el reconocimiento de sus compañeros de profesión, sino que produce champagnes que gozan de reconocimiento en el mundo de la gastronomía, tanto en Francia como en el extranjero. Presente en todo el mundo y destacado en las cartas de prestigiosos restaurantes Michelin, el nombre de Alfred Gratien no deja indiferente. Los champagnes de Alfred Gratien son vinos de gran calidad que conforman exquisitos maridajes. El ejemplo más reciente: la Maison Alfred Gratien se lanzó en 2023 a **explorar los aspectos aromáticos del champagne** formando maridajes con quesos. Una combinación audaz que despierta y desvela las características y las notas aromáticas de los champagnes de Alfred Gratien.

Una **experiencia única para el paladar, fruto del encuentro de dos amantes de la producción artesanal.**

Por un lado, Nicolas Jaeger, maestro bodeguero de la Maison Alfred Gratien, y por otro, François Robin, uno de los mejores productores de queso de Francia (Meilleur Ouvrier de France). Una invitación a un viaje sensorial que pone en valor **dos especialidades francesas al servicio de la gastronomía y la excelencia.**

La Maison Alfred Gratien invita a disfrutar de esta colaboración especial a través de un taller de cata de champagne y queso en la tienda de la bodega, en Epernay.



“ Encuentro un gran parecido entre lo que hace el maestro bodeguero Nicolas Jaeger y el trabajo de los maestros afinadores: las manos deslizándose por todas las barricas como lo hacen sistemáticamente sobre los quesos de Comté, pasillo tras pasillo, con la capacidad de adivinar cómo será el mosto o el queso en fase incipiente, la vinculación a las parcelas del viñedo y la estrecha relación que tenemos con los ganaderos que producen la leche... ”

François Robin



Enoturismo & Boutique

La vinoteca de Alfred Gratien y las bodegas pueden visitarse durante todo el año gracias a las **visitas enoturísticas**. Estas visitas comienzan en la bodega centenaria y continúan a 18 metros bajo tierra para descubrir más de un kilómetro de bodegas excavadas en la caliza, donde más de un millón de botellas descansan en la oscuridad. Todas las visitas terminan con la **cata de una selección de champagnes de Alfred Gratien en la Boutique**.

De manera más puntual, la Maison Alfred Gratien organiza talleres temáticos en Epernay: un taller "**Cata vertical**", un taller "**Cata de vinos claros**" impartido en exclusiva por el maestro bodeguero o el taller "**Vendimia efervescente**".

- La "**Cata Vertical**" da pie a un auténtico viaje a través del tiempo: cata de algunas botellas cuidadosamente seleccionadas para descubrir o redescubrir una parte de la tradición de Champagne, así como la importancia del tiempo y el descanso en la cava para los champagnes de Alfred Gratien.
- El taller "**Cata de vinos claros**" ofrece un viaje sensorial fuera de lo común de la mano de Nicolas Jaeger. A través de una cata comparativa de "vinos de base", el maestro bodeguero de Alfred Gratien invita a vivir un momento único que no dejará a nadie indiferente.
- El taller "**Vendimia efervescente**" propone una auténtica inmersión en este momento emblemático y clave en la región de Champagne. Charla con un viticultor, para luego visitar la bodega y las cavas de la Maison Alfred Gratien.





ROSE

Maison Artisanale Depuis 1864



Alfred Gratien