

Champanhes Lusofranceses

A casa De Sousa já tem os seus pergaminhos no mundo do Champanhe. E tem algo que nenhuma outra possui: sangue lusitano na sua propriedade.

TEXTO António Falcão * NOTAS DE PROVA Luís Lopes * FOTOS Ricardo Palma Veiga



Hélio Loureiro com os gestores da Global Satisfaction, Fernando Sá Reis e João Fonseca.

A casa de Champanhes DeSousa foi fundada no início do século XX por Manuel de Sousa, um português empreendedor que optou pela região de Champanhe para se instalar após a missão de combate ao lado das tropas francesas durante a I Guerra Mundial. A empresa foi progredindo, até chegar aos dias de hoje com uma notoriedade assinalável, embora a produção seja pequena: apenas 110.000 garrafas por ano. Erick e Charlotte de Sousa, os proprietários, detêm, actualmente 12 hectares de vinhas, sendo que 2,5 hectares estão afectos à marca Zoémie De Sousa. A vinha está em regime biodinâmico, o que implica, por exemplo, que só a tracção animal é usada para mexer na terra.

A casa está presente em vários países do mundo. Agora chegou a vez de Portugal, através de uma nova distribuidora, de seu nome Global Satisfaction. Fernando Sá Reis e João Fonseca são os gestores desta nova casa, com sede em Aveiro. Fernando esteve em França mais de duas décadas e por isso conhece bem o mundo do Champanhe. João é um empresário amigo de infância de Fernando e juntos decidiram abrir esta empresa. Para já só têm a casa De Sousa mas futuramente querem ampliar o portefólio e não apenas com bebidas. A estratégia comercial é quase inédita: apenas fazem venda directa, através de Internet (www.global-satisfaction.pt), com pagamentos por multibanco e transferência bancária (cartão de crédito em breve). A compra mínima é de 3 garrafas (podem ser todas diferentes),

que serão entregues no dia seguinte, sem custos. Já aconteceu um episódio curioso: vários clientes que compraram tinham de apelido... Sousa.

De resto, só vai encontrar estes néctares em hotéis e restaurantes seleccionados. Os champanhes De Sousa nem sequer vão estar em garrafeiras: "as margens que estamos a praticar são tão curtas que nenhuma garrafeira quis alinhar nesta estratégia", disse-nos João Fonseca. Por outro lado, só quatro referências vão estar disponíveis, das 12 existentes. "Os 'mil-lésimes' (colheitas com data) são tão caros que não os vamos importar, a não ser com encomendas especiais", referiu-nos João Fonseca. No geral podemos dizer que gostámos francamente destes champanhes: primam pela elegância e harmonia sem perder a complexidade. Numa palavra, bebem-se com muito agrado.

No evento este presente o chefe Hélio Loureiro, que está a ajudar na divulgação da marca e poderá vir a ser o embaixador da De Sousa em Portugal. Mas não foi ele que preparou o jantar. Este foi preparado por alunos da Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, onde o chefe do York House, Nuno Diniz, dá formação. A equipa deu boa conta do recado, apesar de Nuno Diniz nos ter referido que "era um desafio complicado, pelo classicismo dos pratos, que não admitem falhas nos tempos de confecção".



16 €32,50
Zoémie De Sousa Brut Precieuse

Champagne Grand Cru branco De Sousa – imp. Global Satisfaction

Feito exclusivamente de Chardonnay, revela atractivas notas tostadas no aroma, leve baunilha, maçã reineta, toranja. Bem estruturado, limonado, alguma doçura frutada a cortar a acidez firme e estimulante. (12,5%)



16,5 €35
De Sousa Champagne Grand Cru Reserve branco

De Sousa – imp. Global Satisfaction

Um 100% Chardonnay assente sobretudo na pureza e qualidade da fruta (limão, tangerina) e nas notas minerais. Leve e delicado, com um belo equilíbrio entre todas as componentes, um champanhe muito afinado. (12,5%)



17,5 €38
De Sousa Cuvée 3 A Champagne Grand Cru branco

De Sousa – imp. Global Satisfaction

Chardonnay (50%), Pinot Noir e Ambonnay. Encorpado mas fino, muito orientado para a fruta, melão, maçã, leve manteiga e baunilha, tudo muito elegante, super fresco, mineral, limonado, bem seco e muito longo. (12,5%)



17,5 €49,50
De Sousa Cuvée des Caudalies Champagne Grand Cru branco

De Sousa – imp. Global Satisfaction

Leve evolução bastante atractiva, focado nas notas tostadas, madeira exótica, flores secas, biscoito, especiarias, citrinos maduros. Volumoso, complexo e requintado, um champanhe de grande nível. (12,5%)