



ENTENTE CORDIAL

En gastronomía los gustos no son perennes. Constantemente se revisan los códigos rígidos que van quedando obsoletos de los maridajes entre grandes vinos y alimentos igualmente exquisitos. En el caso del champagne los franceses han sido los primeros en liberarse de estrictas normativas. Nada más corriente que una flute de champagne con una tabla de quesos, de charcutería, un carpaccio, un steak tartar... El más excepcional de los champagnes, Louis Roederer -perfeccionista hasta el punto de lograr la completa armonía y satisfacer todas las exigencias y atesorando en sus bodegas tesoros de paciencia y savoir-faire- se ha prestado con JOYCE a zanjar este debate sin fin del acuerdo alimento-vino. Algo que coincide con su oportuno slogan: "la excepción a la regla".

Texto: M^o. E. Alberti. Fotografía: Ana Busto.

Precisamente ha sido el champagne el que ha evolucionado considerablemente olvidando su asociación con el aperitivo y los postres. Los *connaisseurs* lo consumen a lo largo de todo un almuerzo o cena y no única y exclusivamente con el foie-gras, el marisco o el caviar. Hoy es de un minimalismo moderno y trendy picar, tapear, hacer un brunch, probar lo mejor de la *street cuisine* o asociar el vino más noble del mundo con una hamburguesa -mejor de Kobe- o con todos los pinchos y bocatas de alta gama, en los cuales nuestro país es maestro. Las nuevas generaciones no se avergüenzan de sus 'inconfesables pasiones' y ennoblecen con una copa de champagne los más sencillos bocados, que nosotros ilustramos con estos tres maridajes: *Louis Roederer Rose Vintage* con *Cheeseburger*: suavidad vinosa y afrutada con la mejor corpulencia americana, densa y carnívora. *Louis Roederer Cristal* con *Bocata de Jabugo*: el selecto sabor de los zares de rusia con el retrogusto aceitoso y avellanado de nuestro tesoro nacional. *Louis Roederer Brut Premier* con *Tapa de morcilla y crudités*: la textura completa y generosa del gran clásico con los matices tostados e inesperados de una de nuestras miles de tapas de creación. Obviamente hay partidarios y detractores, gurús y profetas, pero a nadie deja indiferente estas nuevas complicidades multigeneracionales. Las mejores barras exhiben orgullosas una enorme cubitera con champagne para consumir por copas con todo lo que la casa ofrece de picoteos, canapés, pinchos... La elegancia indiscutible de *Louis Roederer* surfea también con simpatía y chispa gourmet con un perrito caliente, unos aros de cebolla, un pollo frito, unas gambas al ajillo y hasta unas populares patatas bravas. Porque la perfección de su estilo expresa su personalidad propiciando estos pequeños lujos inolvidables con la bendición de los grandes chefs y los bartenders de medio mundo.



Louis Roederer Rose Vintage con Hamburguesa



Louis Roederer Cristal con Bocata de Jabugo



Roederer Brut Premier con Tapa de morcilla y crudités