

# BEBIDA DE ZARES

Catamos diez de las mejores botellas de **Louis Roederer**, la prestigiosa maison del champán Cristal.

TEXTO MIGUEL ÁNGEL PALOMO

Una historia tan grandilocuente como verdadera. La imagen misma del champán encarnada por la casa más premiada en The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) y la Maison de Champagne de mayor prestigio de la historia por la *Revue du Vin de France*. La primera en recibir los 100 puntos Parker y la única en repetir hazaña (ahora con Cristal Rosé 2008). El viñedo biodinámico más grande de Champagne. Una de las principales casas todavía independientes, en manos de la misma familia desde poco más allá de su fundación, en 1776.

Uf, cuesta no sentirse abrumado por Louis Roederer hasta que se descorcha una de sus botellas de orfebrería y lo siguiente es levitar. Tuvimos la suerte de hacerlo hasta diez veces seguidas en nuestra visita a Lasarte-Oria, con motivo de la renovación de Martín Berasategui como embajador de, según sus palabras, “la mejor bebida del mundo”. Una cata de diez joyas *vintage* y no-*vintage* con la que beberse a sorbitos el legado familiar aún poderoso en manos hoy de Frédéric Rouzaud, al mando de 240 hectáreas sólo de viñedos Premiers y Grands Crus –todas las añadas *vintage* son de viñas propias– de la Montaña de Reims, el Valle del Marne y la Côte des Blancs. Del Brut Premier, símbolo del renacer de la casa, a un Brut Vintage 1990 o varios Cristal, el champán de los zares.







### BRUT VINTAGE 2012

El champán que se vende más en todos sus mercados. Son cinco años sobre lías. Muy gustoso y con *punch*, mantiene las notas tostadas y a corteza de pan de la gama *vintage*. Por primera vez sin productos químicos en viñedo.

### BRUT VINTAGE 2006

Más seco y menos ácido, con un punto a cacao, de los *vintage* es de los más gastronómicos. Su mala baba le hace conservar la electricidad, por lo que conviene regresar a él pasado un rato.

### BRUT VINTAGE 2002

Añada mítica, la mejor en veinte años. Este 66% Pinot Noir y 34% Chardonnay es finísimo sin dejar de ser fresco, tiene recuerdos a pastelería, a miga de panetone y a orejones. El más elegante (el más Cristal) de la gama *vintage*.

### BRUT VINTAGE 1996

Con la misma mezcla que el 2002, estamos frente a 24 años de vida encerrada, por lo que necesita abrirse más en boca. La burbuja, muy pequeña, se ha calmado. Resulta más cremoso. ¿El *vintage* más redondo?

### BRUT VINTAGE 1990

Profundo pero todavía fresco, este 68% Pinot y 32% Chardonnay tiene algo licoroso y

## LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE CRISTAL FUE EL CAPRICHIO DEL ZAR ALEJANDRO II Y SU FAMILIA

azucarado. Aparecen los orejones y la cáscara de naranja. No hay casi burbuja, sólo la necesaria. Contadas botellas en España.

### BRUT PREMIER

El 'básico' de la casa, con una producción de tres millones de botellas, es todo un clásico atemporal del equilibrio entre juventud y madurez por sus tres años de reposo en cavas. Carnosidad y algo de fruta.

### BRUT VINTAGE ROSÉ

El antiguo "champán de la libertad" —al no beberse nada valía todo—, hoy es seco aunque algo floral. Extremadamente fino, no necesita dispararse en color y sabor. Un rosé a la Roederer.

### BRUT VINTAGE BLANC DE BLANCS

Con una producción de 40.000 botellas, es un Chardonnay sutil y elegante, un vino 'Stradivarius'. De acidez intensa, notas a avellanas y a flores blancas. Una promesa que roza la madurez.

### BRUT NATURE STARCK

Para buscar la pureza sólo en años soleados (2012, 2009 y 2006) eligieron el diseño de un punk, Philippe Starck, amigo de la casa. Delicado, con crianza que compensa la falta de azúcar. Diferente.

### BRUT VINTAGE CRISTAL

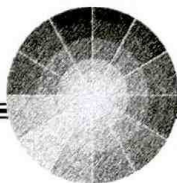
Celebérrimo ensamblaje de *crus* en botella de cristal con fondo plano, fue el capricho del zar Alejandro II y su familia, y de algunos potentados más, hasta que se 'democratizó' tras la Segunda Guerra Mundial. Catamos el 2012, muy jovencito, y el 2002, de una intensidad mayúscula. Para otra ocasión: el Cristal Rosé, de otro mundo. El tiempo es lo único que no se puede falsificar.

# Guía de cata en 10 tips



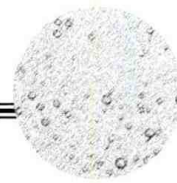
## 1-Notas.

La gama *vintage* de Roederer, muy expresiva, tiene un agradable acento torrefacto y a frutos secos, pero no deja nunca de ser fresca gracias a no incluir fermentación maloláctica. Lo tostado viene de la levadura y recuerda a la corteza del pan.



## 2-Color.

La gran obviedad: el champán es un blanco. Pero cambia del vibrante Cristal dorado al rosé sutilmente asalmonado o a los *vintage* que pueden parecer algo idios de color, lo que tampoco nos condiciona demasiado.



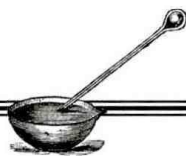
## 3-Aire y burbujas.

Estos vinos que llevan tantos años en botella tienen ganas de marcha y les va bien descansar un poco, oxigenarse, tras su descorche. Cuanto más joven es, su burbuja es más alegre y vibrante. Los viejos son más serenos. Todos están más ricos varios minutos después de ser servidos.



## 6-Conservación y evolución.

Estos champanes tienen una gran capacidad de crianza. Catar la gama *vintage* permite experimentar la capacidad evolutiva de Roederer. Pero depende de las condiciones de guarda, del corcho, de cómo se ha movido... No se tienen por qué estropear, simplemente evolucionan de manera más imprevisible. Además, a medida que se beben se ponen más melosos.



## 5-Temperatura de servicio.

Los *vintage* no necesitan beberse tan fríos. Conforme van cogiendo temperatura en la copa se van expresando más.



## 4-Copas.

La regla ideal es que sean más grandes las copas cuantos más años y evolución tenga el champán. Un champán viejo es más tímido en nariz y necesita expandirse. Pero...



## 7-Uvas.

En los *vintage* suele predominar la Pinot Noir en una proporción de 70% (dos tercios) a 30% Chardonnay (un tercio). La dureza mineral de los cultivos del norte se equilibra con la finura meridional.



## 8-Maridaje.

El espumoso es conductor de sabores, así que no sólo para fiestas. El Cristal del zar (150-200 g de azúcar) era un espumoso dulce para los postres. El actual tiene 7 g, así que va con todo. Con caviar o con croquetas. "¿Con qué no me gusta?", se pregunta Martín. "Con muy poco. Es un trampolín en la mesa, mucho más que un ingrediente".



## 9-Subjetividad y hábitos personales.

Es una cuestión casi filosófica. Cada persona interviene en la ecuación de percibir un champán. La experiencia, el estado anímico, la compañía... Es lo bonito, por eso el champán no son matemáticas.

## 10-Precio. ¿Es caro el champán?

La uva cuesta 7-8 euros el kilo (un millón y pico de euros la hectárea). A pesar de tener los costes más altos del mundo, se encuentran champanes muy buenos a precios asequibles en comparación con la gama alta de Borgoña, Burdeos, Priorat o Rioja. Pero si vemos un numerito de añada en una botella Roederer hay que prepararse. Y en los restaurantes, el doble.

