



Fachada principal de Les Crayères.

IV, VIII, XVI

Cuatro copas, ocho fases como las de la luna y 16°C, temperatura final de las burbujas. Cena en Les Crayères, con Dom Pérignon, sólo en luna llena. Y por 650 euros de nada.

Texto: Óscar Caballero



Ninguna de las mujeres presentes se llama *Luna*. Y sin embargo sólo se habla de ella en el recoleto bar de **Les Crayères**, en Reims. Y del horario de la cena, las diez de la noche, insólito en la provincia francesa. La veintena de invitados ignora el por qué y el cómo. Pero flota la sensación de que va a pasar algo.

Al corresponsal le anticiparon los fundamentos: relación entre la temperatura del champagne y la luna, llena en esa noche que ha de ser cerrada, única explicación del horario. Y sobre todo, justificación de este artículo, sabe que la excepción —cena cobayo sólo para invitados— confirmaba la regla: esa novedosa cena, concepto patentado por **Les Crayères**, se abre al público este 10 de noviembre. Y será propuesta en cada noche de luna llena. Eso sí, el hipotético lobisón deberá desembolsar 650 euros, que las buenas cuentas hacen buenos amigos.

Les Crayères ocupa un castillo levantado en 1904 por el marqués y la marquesa *de Polignac*, esa *Madame Pommery* responsable del parque de 7 hectáreas, con vistas a la catedral y a los edificios neo *Tudor* del **Domaine Pommery** (comprado en el 2004, sin el viñedo, por el belga *Paul-François Vranken*). En 1979, la familia *Gardinier* adquirió castillo y parque. Hoy, *Laurent, Stéphane* y *Tiery Gardinier* también poseen las 70

hectáreas de viñedo de **Phélan Segur**, *cru classé* de *Saint Estèphe*. Y la mayoría del capital en el grupo **Taillevent**, célebre restaurante gastronómico, bistro y tienda de vinos en París.

Diseñado por el entonces casi debutante y hoy célebre *Pierre-Yves Rochon*, **Les Crayères**, hotel y restaurante, abre en 1983, con *Gérard Boyer* en las cocinas. Desde 2010, los fogones del también **Relais & Châteaux** están en manos de *Philippe Mille*, Bocuse de bronce en el concurso de Lyon, bandera francesa en el cuello de la chaqueta gracias a su reciente triunfo en el arduo concurso de MOF, mejor obrero de Francia. Y diez años lleva *Philippe Jamesse* como *chef sommelier*, al mando de una bodega fabulosa en champagnes.

En abril de 2010, *Jamesse* y *Hervé Fort*, director de **Crayères**, invitados por el chef de cave de **Dom Pérignon**, entran a la abadía de Hautvilliers, allí donde la leyenda quiere que el cura *Pérignon* haya musitado "sobre esta burbuja edificaré mi champagne". Milagro: salen creyentes.

"Guiado por *Geoffroy*, durante dos horas redescubrí ese vino que pensaba conocer –explica *Fort*– examiné mil y una facetitas que ignoraba; sentí la posibilidad de transformar el tiempo en un vector de placeres nuevos". Democrático, decidió compartir aquella experiencia. Pero "¿como racionalizar lo irracional?". Con el sistema ensayo/error –"18 meses de pruebas" –, y dinero, para una búsqueda en la que *Fort*, *Mille* y *Jamesse*, sólo se abrieron a *Geoffroy* cuando consideraron que había materia.

Literalmente: un artesano de Reims construyó el *box* –patentado luego, como el conjunto del proyecto–, simple pero elocuente *altar*, abierto por arriba, enfriado en sus paredes, de color blanco detrás de la tulipa para ver bien el vino, negra la base y tras el pie y en fin, luz tipo linterna debajo de cada una de las cuatro copas,

"En 21 años al frente de *Dom Pérignon* –admite *Geoffroy*– nunca me habían propuesto algo a partir de tal respeto por el vino. Y me impresionó el trabajo. Una idea, por brillante que sea, no es nada si no se la confronta con la realidad. Me invitaban a subir a un tren en marcha".

Fort asegura que *Geoffroy* es demasiado modesto. Y que su intervención fue fundamental. "Por ejemplo, para escoger el *millésime*".

Ese 1996 que *Geoffroy* tenía entre los más capaces de afrontar tiempo y temperatura, pero al que sometió a la difícil prueba de la realidad, antes de quedárselo como el más indicado para la experiencia.

La luna manda

Pero ¿de qué experiencia se trata? El proyecto **IV, VIII, XVI**, "nació de la loca idea de retardar el efecto de la temperatura, para que el vino pueda fijar sus diferentes universos de expresión en un máximo de tiempo".

A la hora de la verdad, una botella de **Dom Pérignon** para cada comensal –dato a tomar en cuenta respecto del precio de la cena–; las cuatro copas de una vez: 18 centilitros en cada una. A beber en dos etapas. A la ida, de izquierda a derecha, 9 centilitros por copa. Idéntica cantidad a la vuelta.



Las botellas de Dom Pérignon preparadas para la cena.

Pero si al comienzo las burbujas están a 8 grados, la misma primera copa, sobre el postre, dará en el termómetro 16°C.

Para eso es necesario por supuesto que sala y cocina hayan respetado tiempos más rígidos que los de una corrida de toros. Los creadores aislaron ocho secuencias aromáticas específicas, de 15 minutos cada una. En 120 minutos el vino se acalora. Y su percepción se amplifica.

La cocina está en los detalles. Este proyecto también. Algunos, tan inesperados como la influencia del depósito de saliva en la copa. O la necesidad absoluta de no remover el vino –ese gesto generalizado en los degustadores para que un vino se abra, tarea confiada en este caso al tiempo–; y de beber al ritmo de la experiencia, no de la sed: agua para ella.

En la mesa también se habla de la vendimia 2011, la segunda más precoz en la historia de Champagne, desde la de 1822: el 19 de agosto pasado fueron vendimiadas las primeras uvas;



Algunos de los platos del menú de IV, VIII, XVI; debajo, la cena inaugural (a la dcha. de la imagen nuestro colaborador, Óscar Caballero).

el 24, todos los vendimiadores estaban en actividad. El 25, *Geoffroy*, médico y gourmet, además de *chef de cave*, recibió al corresponsal en **Dom Pérignon**, con la vendimia en su balbuceo. Posibilidad rara. Y discusión sobre, por ejemplo, los excepcionales racimos de chardonnay 2011. Pero en lo que parecía un *flash back* normal, *Geoffroy* destacó aquel 1996, extraordinario para las burbujas. Obsesionado por la cena que se avecinaba, habló largamente del **Dom Pérignon Enoteca 1996**, calificado por *Parker* con un 98/100.

El corresponsal ignoraba entonces que aquel sería el vino de la luna llena. "Lo sacamos por primera vez en el 2003. Perfecto —reconoció *Geoffroy*—, aunque con un defecto paradójico: la bondad del año predominaba". El doctor *Geoffroy* le recetó reposo y lo volvió a probar en julio 2011, degollado tres años antes, como las botellas de la cena. ¿Y? "Ahora sí; es un *Dom Pérignon*; la expresión del vino se beneficia de la riqueza del año, pero da la cara".

Como *Mille* y su brigada, que al ritmo impuesto envían, en la luna llena del 12 de septiembre, esta entrada: tartare de ostras de *David Hervé*, salicornes **Cress**, granizado de agua de mar filtrada, hojas

de ostra vegetal y flores de borraja para el Novilunio que abre la cena; el vino a 8°C, yodado.

Un grado más en la secuencia Luna Creciente: cigalas de *Guilvinec* —puerto mágico de Bretaña—, media cocción, marinadas en menta blanca, tomillo limón, *melba* de pan de miga crocante y copos de *champignons* de París. Cuarto Creciente: 10°C, media hora de respiración para el vino; ya más denso. En el plato, salmón salvaje de Escocia confitado, mantequilla de mandarina con malta yodada, molido de naranjas y regaliz, sabayón de cítricos de los *Bachez*, el matrimonio de *Perpignan*.

Cocina con precisión

Luna Gibosa Creciente. 11°C y 45 minutos. Roble, azafrán, mantequilla salada en la copa. *Mille* despacha sopa de mejillones del Mont Saint Michel, zanahorias de arenal y apio con azafrán del Gâtinais, crema batida con jugo de almejas y berberechos de la Bahía de Somme, mejillones semisecos y pistilos de azafrán.

Luna Llena en el programa y en el cielo. En la copa, 12°C, al cabo de una hora; en boca, *cèpes* y *girolles*. El escritor *Michel Dovaz* sentencia: "un champagne otoñal".

Arroz basmati **La reina del perfume** salteado en un wok ahumado al té **Marco Polo**, mezcla de sotobosque y mantequilla semi salada y una picada de setas negras. Pero el té hace pensar en bacon, el arroz moldeado y sin gracia —el cereal más consumido en el mundo es para los franceses asignatura pendiente— decepciona. En resumen, el único plato que desentona. *Mille* se desquita en Luna Gibosa Menguante (13°C; 75') con delicioso *tajine* de cordero de Lozère con almendras. La chuleta fue asada sobre fuego de sarmientos de viña; la paletilla confitada. El jugo de cocción en infusión de *grappa Invecchiata*. Grapa también y frutos secos, almendra, jasmín, carne ahumada, con "una milimetrada efervescencia", encuentran los catadores en la copa.

Cuarto menguante, 14°C y 90 minutos. Cuajada fresca de *Monsieur Laluc*, vinagre con pulpa de mango y aceite de olivas bio **Tripodi**, hojas de *brick* tostadas con esencia de albahaca y ensalada, alusión al capítulo queso. El champagne ha recuperado su verticalidad inicial, pero con mayor potencia. Luna Menguante o Luna Vieja: 15 a 16°C y 105 minutos. El cuarto de hora restante para el postre: *tatin* con violeta de Toulouse cristalizada, nuez con flor de sal de Guérande, crema fresca de *Monsieur Vieillard* apenas batida y cáscara de limón de Menton, confitada. Suntuoso, increíble de potencia, el vino revela miel, merengue, caramelo de mantequilla salada...

Ovación, vuelta al ruedo y dos burbujas y rabo para *Geoffroy*, *Mille*, *Jamesse* y *Fort*. □

