

burbuja barata y buena

El espumante está, en general, de moda: las burbujas de todo tipo disiparían la crisis. Y la referencia sigue siendo el que se llama como su región de origen: Champagne, con sus 33.344 hectáreas de pinot noir (39%) meunier (32%) y chardonnay (29%); sus 4.776 viticultores, 66 cooperativas y 293 *négociants* produjo unos 320 millones de botellas en 2010. Y se cubre la espalda con 1.384 millones de botellas en stock. En cifras exactas, la producción 2010 fue de 319.613.186 botellas, la tercera parte (100.512.296), obra de R.M. (*récoltants manipulateurs*: el viñatero que cría y embotella) y de cooperativas. España, con 3,7% del total de 134,5 millones de botellas exportadas, es el octavo mercado, detrás de Gran Bretaña, Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Japón, Italia y Suiza. Fondos, distribución y publicidad de por medio, las grandes marcas copan en el mundo entero el 86% del mercado. Entre ellas, una docena de rarezas justifica su precio, hay alardes de sabiduría de algunos enólogos, y tampoco es pecado, si el bolsillo ayuda, beber un mito. Países, empresas y corazones fueron conquistados así.

Champagne de Champagne, referencia histórica. Célebres etiquetas a la exportación, más discretas en el interior: los franceses privilegian el vino sobre la botella. Y Club de Gourmets da pistas a partir de 13 euros.

Texto: Oscar Caballero

Pero en el mercado interior francés esas marcas lo tienen más complicado: un 56%, lo que deja a R.M. y cooperativas la nada despreciable cifra de más de 82 millones de botellas vendidas. Es decir que, por la famosa relación calidad/precio, el francés juzgaría el contenido antes que la etiqueta.

Por eso, este artículo, práctico, propone el resultado de catas realizadas a lo largo del año, con una mayoría de botellas poco conocidas pero muy bien hechas, de 13 a 22,50 euros (**Champagnes des Vignerons**) y, también, un poco más caros (28 a 34 euros), la madurez de los vinos de **Lenoble**.

Champagnes des Vignerons

Creada en 2001 por el sindicato de viñateros –5.000 productores y/o agrupaciones– para “promover los champagnes elaborados en el viñedo” ha sido presentada ya dos veces en esta revista, debido a la calidad oculta tras etiquetas desconocidas y precios modestos. Aquí van siete posibilidades.

[Abreviaturas: *ch*: chardonnay; *pn*: pinot noir; *pm*: pinot meunier; *pb*: pinot blanc; *b*: botellas; *ha*: hectáreas; *ep*: edad promedio.]

Gallimard

www.champagne-gallimard.com

Desde 1930. *Côtes des Bar*. 10 ha *ch/pn*, de 20 años de ep. 130.000 b/año. Su **Blanc de Noirs Cuvée de Réserve**, 100% *pn* de 2007-8 y un 25% de vinos de reserva, de



© D.O. Champagne

burbuja ligera pero vinoso, sale de bodega (tras 18 meses) a 13 €. (50.000 b).

Royer Père et fils

www.champagne-royer.com
Desde 1960. 25 ha de pn y ch, de 27 años de ep en la Côte des Bar. 200.000 b/año. **Cuvée de Réserve Brut.** 75% de pn y 25% de ch de 2007 y 2008, con 30% de vinos de reserva y 12.000 b con mínimo 18 meses de cave, 13,50 €.

Lacourte Godbillon

www.champagne-lacourte-godbillon.com
Desde 1968. 8 ha en la Montagne de Reims. Pn y ch de unos 28 años de ep. 70.000 b. El **Brut 1er Cru** –burbuja discreta, nariz elegante, especias en boca– ensambla 85% de pn y 15% de ch de 2005-6 y 7, sale de bodega –tres años de reposo y 50.000 b–, a 13,90 €.

Petit-Camusat

Desde 1991. 4,5 ha de pn en Côte des Bar. 10.000 b. *Frédéric Petit-Camusat* recuperó una de las 6 uvas de antes de la filoxera para este **Brut Blanc de Blancs-Pinot Blanc.** 100% pb, con boca franca y vinoso, a 14 €.

Pointillart & Fils

www.champagnepointillartetfils.com
Desde 1946. 6 ha en la Montagne de Reims ch y pn de 35 años de ep. 45.000b. **Blanc de Blancs en barrique Extra Brut.** 100% ch de 2006-6, Burbuja prudente, nariz elegante y vinoso, ligeramente tánico en su final en boca. Más de 3 años en bodega y 2000 b, 15,80 €.

¿El champagne del futuro hablará inglés?

Suelos calcáreos, exposición pleno sur: en Sussex, en Kent, los viñedos se multiplican. Y las burbujas. **Axa Millésimas** –propietarios de mitos como **Suduiraut** en Sauternes, **Petit Village** en Pomerol, **Pichon Longueville** en Pauillac, **Quinta do Noval** en Oporto– vinificó, en el 2009, el primer *millesimé* de sus 12 hectáreas de chardonnay, pinot noir y pinot meunière. Unas 30.000 botellas de **Coates & Seely**, espumante inglés. Y este dato atribuido al calentamiento: el clima, en ese sur de suelos análogos al de la Champagne, es hoy equivalente al de los 1960 en Champagne”, según *Christian Seely*, el socio francés

Colin

www.champagne-colin.com
Desde 1829. 11 ha en la Côte des Blancs. Ch, pn, pm. Con 30 años de ep. 80.000b. **Cuvée Blanche de Castille-Premier Cru blanc de blancs.** 100% ch de 2007-8, con 40% de vino de reserva. Burbuja y corona persistentes. 35.000b y 18/24 meses en bodega. 17,20 €.

De Castelnaud

www.champagne-de-castelnaud.eu
En pleno Reims, 5 ha de pn, pm y ch y 3 niveles de caves subterráneas, con 29 millones de botellas en envejecimiento. Desde 1916, adquirido en 2003 por la **Coopérative Régionale des Vins de Champagne** (144 *crus* en más de 900 has). **Brut** 82% pn y 18% pm y **Brut Réserve**, 44% ch 19% pn y 37% pm con 16% de vinos de reserva. 18,50 €. **Brut Rosé** 35% ch 14% pn y 51% pm 10% p vinificado en tinto; 20% de vinos de reserva 20 €. **Brut Millésimé 2000.** 50% ch 21% pn 29% pm. 21.50 €. **Blanc de Blancs 1999.** 100% ch 22,50 €.

Lenoble, una joya, femenina

Anne Malassagne, egresada de una gran escuela de París, debió cambiar bruscamente un futuro de *executive woman* cuando murió su padre, médico y viticultor, cuya producción era vendida a granel. La novicia enderezó la empresa gracias a su tesoro, el viñedo de Chouilly, ciudad



del sur de Épernay, uno de los célebres *crus* de la Côte des Blancs. Hoy, a punto de cumplir 20 años al frente de la casa y acompañada por su hermano *Antoine*, *Anne Malassagne* ha izado su champagne a nivel gastronómico. Para estas fiestas, un estuche (56 €), con dos botellas en las antípodas, un *brut nature* sin licor de expedición y un *demi sec*. **Cuvée Brut Nature Dosage Zero**: ensambla ch, pm y pn, 3 años de cava. Maduro, afrutado, prescinde del licor de expedición (*dosage*, en Francia). Un vino de gran frescura y delicadeza. **Cuvée Riche Demi Sec**: el mismo ensamblado, mucho envejecimiento; el licor de expedición fundido en el champagne; aromas ricos y amplios. **Cuvée Premier Cru Blanc de Noirs 2006**: un sólo *crú*, una sola uva, un mismo año: homenaje al pn envejecido varios años en bodega; frutal y estructurado. Potente y vinoso. 34 €. En fin, un mágnam a 69 €, **Cuvée l'Épurée Grand Cru Blanc de Blancs**, a partir de ch de Chouilly. Poco tiempo en barrica y un *dosage* de sólo 3 g/l (el *extra brut* admite 6 g/l) explican su ligereza. □



© D.O. Champagne

4 botellas diferentes; 3 grandes marcas... y su precio



Billecart-Salmon toca madera.

Fuera de los precios escogidos para este artículo, dos ofertas de un clásico. Particularidad: recién nacidos. La *Cuvée Brut sous Bois Billecart-Salmon* (55,80 €), enteramente vinificada en madera, ensamblado de ch, pn y pm. Sensación cremosa, sabores profundos, un vino para comer, que se recomienda mantener a 10°C durante el servicio. También novedoso *Extra-Brut* (40% pm, 35% pn y 25% de ch), sin licor de expedición, burbuja fina y abundante y sabor muy puro. Para las fiestas, una botella y cuatro copas *Master's Glass*, diseñadas especialmente para la casa (160 €).

Delamotte y viñas al Salon.

"*Un gran champagne es ante todo un gran vino*": desde 1760, la divisa del champagne *Delamotte* y por supuesto la de su hermano comercial *Salon*, primer *monocrú*, *monoañada* y *monoterruño* mítico de *Mesnil-sur-Oger*, ambos hoy bajo el paraguas *Laurent Perrier* pero con la independencia que les acuerda una misma dirección desde hace veinte años, la de *Didier Depond*, a quien el sector confunde ya con *Salon* y *Delamotte*. Por eso, celebrar la salida del *Delamotte 2002* y simultáneamente, la de la 37ª y



última añada del siglo XX para *Salon*, el 1999, equivalía para muchos a deseado feliz cumpleaños a *Depond*.

Delamotte y su clima.

Frío seco de diciembre a mediados de enero 2002; lluvia y viento en los idus de marzo, primavera soleada, calor y lluvia en verano y el 13 de septiembre, cuando empieza la vendimia, cielo azul y noches frescas. Uvas sanas, concentración y un *chardonnay* –100% de la botella– mineral, que madura de 7 a 8 años sobre las lías. En botella, una perspectiva de veinte años de buena evolución, según los catadores. A 52 € botella, el bebedor tiene conciencia de pagar apenas el tiempo.



Aimé Salon creó el champagne a su nombre para convidar a los amigos, con esa idea por entonces exclusiva y aún hoy rara de aplicar el concepto *château* con *chardonnay* sólo de su viñedo y de un mismo año. Pero además, año y uva debían ser dignos de su ambición, compartida por quienes le sucedieron. Es por eso que con el 1999, *Salon* hace su 37 presentación en sociedad del siglo. Novedad: simultáneamente, en 2011, botella (290 a 320 €) y mágnam (750 €). El precio de la rareza.