

CHAMPAGNE Y RALLIES *Ruta por la región*

Texto por ISABEL CHUECOS-RUIZ

Un champagne atrapa el paisaje, una carrera de coches lo recorre, pero ambos construyen en cada tramo su identidad...



Un ejercicio de memoria nos cuenta que las primeras carreras de automóviles se organizaron a finales del siglo XIX y se disputaban en carreteras abiertas, sin asfaltar y, con salida y meta en diferentes ciudades. La mayoría de ellas se celebraron en territorio francés, de hecho la primera carrera documentada fue la París – Rouen en 1894. El origen del champagne, aunque también francés, se remonta a finales del siglo XVII exactamente en 1670, cuando en la Abadía de Hautvillers y, según cuenta la leyenda, el monje Dom Pérignon descubrió las famosas burbujas.

Los rallies han cambiado enormemente a lo largo de la historia, el champagne también. Y sobre ambos se ha escrito casi todo, pero aún así, me atrevo a decir que dos materias tan diver-

gentes como son el champagne y las carreras de rallies tienen un vaso comunicante: el tiempo. Una carrera de rallies es un viaje que entreteje un itinerario en el que no importa dónde estás ni hacia dónde vas, pero sí en qué tiempo has ido de una ciudad a otra. El proceso de vinificación del champagne también está formado por etapas en las que un vino tranquilo se convierte en espumoso. Ambos trabajan con el concepto tiempo, pero refiriéndose a dos tiempos distintos. En los rallies es un tiempo objetivo y a corto plazo, completar cada etapa en el menor tiempo posible. En el champagne el tiempo es subjetivo y a largo plazo, es el chef de cave quién elige cómo transitar por él, dependiendo de qué estilo de champagne quiere hacer.

Los amantes de los vehículos clásicos tienen en la región de Champagne una magnífica oportunidad de exhibir sus vehículos y de recorrer una parte de su geografía si participan en un rally que se celebra cada dos años: el Rally Internacional

La Champagne es una interesante región que permite a los amantes del espumoso introducirse en el complejo conglomerado de maisons, cooperativas y vigneron

de vendimias en Champagne coincidiendo con la época de vendimias que suele ser la segunda o tercera semana de septiembre, la próxima XXX edición será en septiembre 2016.

La Champagne es una interesante región que permite a los amantes del espumoso introducirse en el complejo conglomerado de *maisons*



Cada dos años L'Association « VÉHICULES d'ÉPOQUE de L'AUTOMOBILE CLUB de CHAMPAGNE » celebra la gran fiesta del champagne y los coches de época. En septiembre de 2016, el evento cumplirá su XXX edición. www.ve-reims-automobileclub.org

(grandes casas), cooperativas y *vigneron*. De estos últimos hay más de quince mil, aunque sólo un tercio de ellos elabora su propio champagne, son pequeños productores, la mayoría tan desconocidos como interesantes. Os propongo conocer a algunos de ellos en un viaje por tres de las cuatro regiones principales de la Champagne.

En Ludes, un pueblo de la Montagne de Reims calificado como Premier Cru, encontráis Champagne Bérèche et Fils, allí Raphaël Bérèche trabaja desde 2004 junto a su hermano Vincent las 9,5 hectáreas de viña de su padre, en busca de la máxima expresión del *terroir*. Bérèche produce unas 90.000 botellas y cultiva a partes iguales Pinot Noir, Meunier y Chardonnay, desde 2007 se están convirtiendo a la agricultura biodinámica.

Champagne Bérèche et Fils Extra Brut Le Cran Premier Cru 2006.

Los amantes de los vehículos clásicos tienen en la región de Champagne una magnífica oportunidad de exhibir sus vehículos

En el Vallée de la Marne está el pueblo de Aÿ, un reconocido Grand Cru a tan sólo 3 kilómetros de Épernay, la llamada 'capital del champagne'. Allí encontraréis Champagne Henri Goutorbe, una familia compuesta por René y Nicole, que junto a sus tres hijos, trabajan 22 hectáreas en propiedad y producen 180.000 botellas. Son además viveristas de referencia en la zona y propietarios del Hotel Castel Jeanson, que se encuentra en la misma calle de la bodega. *Champagne Goutorbe Cuvée Prestige, BSA Premier Cru.*

Si nos dirigimos hacia el sur encontraremos la Côte de Blancs, famosa por las magníficas char-

donnays que dan vinos elegantes y delicados. **En Vertus pueblo calificado como Premier Cru hay una visita ineludible que es Champagne Pascal Doquet**, un reconocido y carismático *vigneron* que con 8,6 hectáreas dedica su vida al culto a esta reconocida variedad con viñedos plantados al 95% de chardonnay, y sólo 5% de Pinot Noir. Desde 2007 cuenta con certificación en viticultura biológica y produce 70.000 botellas.

Champagne Horizon 2004, Blanc de Blancs Brut. Tres fragmentos que no son otra cosa que vinos instalados en una frontera, van encajando uno con el siguiente, y hay que leerlos de principio a fin.

