



BURBUJAS CELESTES

En el siglo XVII, Dom Pérignon, el fraile francés que perfeccionó la elaboración de la champaña, dijo al probar una copa de su caldo: “Acérquense pronto, que estoy saboreando las estrellas”... y las volvió asequibles. Éste es tiempo de celebrar, así que consigue la mejor botella.

POR **MARU MONROY** FOTO PRINCIPAL **RODOLFO NOYOLA**

Si buscas una buena —mejor dicho, extraordinaria— botella de champaña, a ojos cerrados vete por una de las pocas bodegas que producen champaña *vintage* (es decir, de una sola añada) y además puede darse el lujo de desechar entre el 20 y el 70 por ciento de sus uvas si no son perfectas; lo que para ellos es basura para otras bodegas es oro molido.

Las indispensables:

Krug Brut Champagne 1996; es un vino de colección, poderoso, profundo y complejo que puede guardarse hasta el 2040, y la añada de 1995, delicada, intensa en aromas, cremosa y con buena textura; puede guardarse hasta el 2025.

OTRAS OPCIONES



CHARLES HEIDSIECK

Las indispensables: Charles Heidsieck Brut Champagne Millésimé 1990, perfecta de principio a fin, elegante en sus sabores cítricos y con toques de vainilla y miel; es perfecta para beberse ahora. Charles Heidsieck Brut Champagne 1990, una champaña clásica de textura aterciopelada, sabores frutales definidos y excelente final; puede guardarse hasta el 2010.



BOLLINGER

Las indispensables: Bollinger Extra Brut Champagne R.D. 1990; seca, bien estructurada, con buen cuerpo y un extraordinario final; puede beberse hasta el 2020. Bollinger Extra Brut Champagne R.D. 1981, también seca, con carácter y muy buen balance, puedes guardarla hasta el 2009.



DOM PÉRIGNON

Las indispensables: Brut Champagne Cuvée Dom Pérignon 1996; fresca y bien estructurada, con notas florales, cítricas y a grafito; puede beberse hasta el 2010. Brut Rosé Champagne Cuvée Dom Pérignon 1995; no la minimices por su tono rosado, pues se trata de un vino intenso y mineral, firme, seco y elegante, que puedes disfrutar hasta el 2010.