

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

REIMS • NEW YORK • COPENHAGEN

— 1772 —

Veuve Clicquot La Grande Dame 2012

Madame Clicquot was groot fan van pinot noir. Deze druif, die zorgt voor structuur en kracht, is het handelsmerk geworden van het huis Veuve Clicquot. La Grande Dame is een eerbetoon aan deze bijzondere vrouw.

La Grande Dame 2012 draait om pinot noir, een druif die veel vraagt van de keldermeester en de wijnmakers. De druif laat namelijk telkens een ander gezicht zien, afhankelijk van het weer, het terroir en de oogstomstandigheden. Het is dan ook de pinot noir die bepaalt of een jaar wordt uitgeroepen tot vintage.

2012

Stortregens. Late vorst. Verwoestende hagelbuien. Door het uiterst grillige weer was de oogst van 2012 totaal onvoorspelbaar. Maar uiteindelijk overheerste droog weer met veel zon en hoge temperaturen. Dit zorgde voor een uitzonderlijke vintage. Ook al was de oogst bescheiden van formaat: de druiven waren van hoge kwaliteit, met een goede rijpheid en balans. Vergelijkbaar met 1989 en 2002. Omdat de basiswijnen veel diepte, lengte en intensiteit lieten zien, besloot de keldermeester om 2012 uit te roepen tot vintage-jaar. De vintage van 2012 is een prachtig voorbeeld van de stijl van La Grande Dame. Zij toont de stralende rijpheid van de oogst en de finesse en complexiteit van pinot noir. Deze druif domineert de blend met 90%.

Proefnotitie



Van aroma's van witte bloemen, zoals jasmijn, kamperfoelie en druivenbloesem, gaan we naar fruitiger nuances van appel, peer en perzik. Een paar tonen van verse amandel en frangipane. In de mond onthult La Grande Dame meer complexe aroma's: gedroogde abrikoos, hazelnoot, honing en kandijsuiker. De neus is fijn: eerst ingetogen, dan fruitige tonen van kruisbes en peer. Minerale tonen maken het bouquet af: vuursteen, potlood en *hot stone*. In de mond is de aanzet fris en rijk. Subtiële aroma's van gekonfijt fruit en citroenschil. Zijdezachte texturen geven de wijn persoonlijkheid en elegantie. Door de rijping heeft de wijn een bijzondere diepte en kracht gekregen. Maar ook soepelheid, textuur en diepte.

Food-paring

La Grande Dame is een goede match bij groenten en past door het brede smaakprofiel bij veel gerechten waarin verse groenten, kruiden en fruit worden gebruikt. Ook fantastisch bij kwartel, rogvleugel en zee-ezel.

La Grande Dame 2012 is ook verkrijgbaar in een bijzondere gift-box, ontworpen door de iconische Japanse kunstenaar Yayoi Kusama. Een kleurige box met haar kenmerkende polkadots en een weelderige bloem die staat voor energie, liefde en het vieren van het leven.