

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

REIMS • NEW YORK • CAPRI

— 1772 —

Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2008

De reflectie van het terroir van Veuve Clicquot

De lente van 2008 was koel en regenachtig. Dankzij een eveneens koele, maar droge, zomer rijpten de druiven in goede conditie. De opvallende aciditeit van de druiven in 2008 deed denken aan enkele buitengewoon goede vintages van het huis zoals 1995, 1985 en 1979.

La Grande Dame Rosé 2008 is een blend van 6 van de 8 historische Grands Crus, met een assemblage van 92% pinot noir uit Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Verzy en Verzenay en 8% chardonnay uit Le-Mesnil-sur-Oger. Aan de blend wordt 14% rode wijn van pinot noir toegevoegd, afkomstig uit Clos Colin (Bouzy), de meest iconische en één van de meest historische wijngaarden van het huis.

Zoals in alle Veuve Clicquot champagnes heeft pinot noir de overhand, dit levert de kenmerkende structuur op. La Grande Dame Rosé 2008 heeft met één van de hoogste aandelen pinot noir ooit de invloed van de druif naar een nieuw niveau getild – een ware getuigenis van Madame Clicquot's erfgoed en een erbetoon aan haar voorliefde voor kracht en structuur.

Na tien jaar rijping zegt toenmalig keldermeester Dominique Demarville het volgende over de champagne: *"Mijn visie is om met La Grande Dame de verfijning en elegantie te bereiken die pinot noir ons te bieden heeft in de Grands Crus. Op een bepaalde manier is dit de Veuve Clicquot 'twist', om diepte en zijdezachtheid te combineren met lichtheid en elegantie in deze exceptionele cuvée."*

Proefnotitie



Kleur: Schitterend roségoud met lichtkoperen tonen. Zachte, delicate mousse.

Neus: De champagne is vol en soepel qua bouquet, doorweven met verfijnde frisse aroma's. De gulheid van de pinot noir resoneert schitterend na de lange kelderrijping. De wijn toont krachtige tonen van rood fruit (framboos en aardbei), gecombineerd met citrustonen (bloedsinaasappel en grapefruit). De neus eindigt met een perfecte balans tussen subtiele en kruidige rode bessen, rooibos thee en verfijnde tonen van leer.

Smaak: De aanzet is delicaat en soepel. Het fruit vormt de overtreffende toon met intens rood en zwart fruit (kers, aardbei, braam en zwarte bes). De kracht en jeugdigheid worden doorsneden door rijpere aroma's van gedroogde bloemen en rokerige tonen. Zo krijgt de champagne een ongelooflijke complexiteit.

Conclusie: Een lange, weelderige finish, mooi uitgelicht door de perfecte dosage (6 g/l) die goed resoneert met de spanning in deze cuvée.

Veuve Clicquot La Grande Dame Blanc 2008 is al bekroond met 95/100 punten in Wine Spectator en als #2 wijn in de Bettane+Desseuve 'Best Wines of the Year 2019'. De wijn heeft veel potentieel om verder te rijpen.

Foodpairing: Als aperitief, met rundvlees, ravioli met garniaaltjes, lam en gevulde tomaten.