

VEUVE CLICQUOT PRÄSENTIERT: LA GRANDE DAME 2006

Die Cuvée La Grande Dame wurde erstmals 1972 anlässlich des 200-jährigen Bestehens von Veuve Clicquot herausgegeben. Mit ihr erreichen die Weine des Hauses höchste Perfektion.

Als Jahrgangswein erscheint La Grande Dame nur, wenn der Kellermeister des Hauses, Dominique Demarville, die Lese der Saison für so gut befindet, dass sie Madame Clicquots hohen Ansprüchen genügt hätte. La Grande Dame und La Grande Dame Rosé entstehen jeweils aus unterschiedlichen Anteilen Pinot Noir und Chardonnay. Dabei werden ausschließlich die besten Trauben verarbeitet und jede Cru-Parzelle separat gepresst und vinifiziert. In den Kreidekellern des Hauses in Reims reift La Grande Dame anschließend mindestens acht Jahre lang.

Die handgeblasenen Flaschen mit eleganter Silhouette sind mit den Unternehmenselementen Anker und Komet versehen. Zudem trägt jeder Korken ein Bleisiegel. Ein Zertifikat garantiert die edle Herkunft.

LA GRANDE DAME JAHRGANG 2006

La Grande Dame 2006 besteht aus 53 % Pinot Noir und 47 % Chardonnay. Er zeichnet sich durch eine intensive Farbe mit goldenen Reflexen und eine sehr feine Perlage aus. Im Duft zeigt er von Anfang an seinen leicht salzigen, mineralischen Charakter, schlägt bald darauf aber blumige Akazien- und Pfingstrosentöne sowie frische Fruchtnoten an, bevor er sich auf geröstete Haselnüsse und Mandeln besinnt. Beim Schwenken des Glases bekommt das Bouquet eine vollere, sinnlichere Komponente, die von Brioche, Nugat, Ingwer und eingemachten Zitronen untermauert wird. Am Gaumen wirkt der Grande Dame 2006 drall und substanzreich, legt aber auch eine frische, seidige Textur offen. Die Mineralität der Kreideböden schlägt sich in der fleischigen Struktur und der Länge des Abgangs klar nieder. Ein frischer, generöser Ausklang verweist auf die geringe Dosage und den langen Ausbau, was die natürliche Ausgewogenheit jedoch nicht im Geringsten beeinträchtigt.



LA GRANDE DAME 2006 Rosé

Für den La Grande Dame Rosé stehen 60 % Pinot Noir und 40 % Chardonnay zu Buche. In der großen, von Madame Clicquot angestoßenen Tradition allerdings mischt im Pinot-Lager ein 15-prozentiger Anteil aus dem Clos Colin in der Gemeinde Bouzy mit, der dem Wein den perfekten letzten Schliff gibt. Die intensive Farbe ist von kupfernen Andeutungen durchsetzt, die Perlage fällt sehr fein aus. Im Duft schlägt der Rosé zunächst einen salzig-mineralischen Weg ein, um anschließend rote Früchte – Schattenmorellen, Walderdbeeren, rote Johannisbeeren – und geröstete Haselnüsse, Kakaobohnen und süße Gewürze zur Diskussion zu stellen. Beim Schwenken treten die Röstcharakteristiken stärker hervor, doch bleibt dabei die aromatische Komplexität der großen Pinot Noir Trauben stets präsent. Der volle Geschmack lässt viel Substanz und eine frische, seidige Textur erkennen – er verabschiedet sich mit einem langen, mundfüllenden Nachhall.



La Grande Dame Vintage 2006 zum Preis von 125 Euro (UVP) und La Grande Dame Vintage 2006 Rosé zum Preis von 350 Euro (UVP) sind ab jetzt über www.clicquotshop.de erhältlich.

Kontakt:

Alexa Agnelli | alexa.agnelli@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-140
Vivien Nijhuis | vnijhuis@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-141