

Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2008

DIE REFLEKTION DES VEUVE CLICQUOT TERROIRS

DIE GESCHICHTE

Die La Grande Dame Rosé, welche 1988 kreiert und 1995 auf den Markt gebracht wurde, ist ein Wein, der sowohl eine Hommage an Madame Clicquot, als auch ein Spiegelbild des Terroirs Veuve Clicquots ist. Der Stil der La Grande Dame lässt sich durch die folgenden vier Wörter gut zusammenfassen: Frische, Seidigkeit, Eleganz und Schärfe. Auf der Suche nach Perfektion enthüllt Dominique Dermarville, der Kellermeister Veuve Clicquots, seinen allerersten La Grande Dame Rosé in seinem neuen Jahrgang: La Grande Dame Rosé 2008.

DIE CUVÉE

Das Frühjahr 2008 war kühl und regnerisch. Dank eines ebenfalls kühlen, aber trockenen Sommers reiften die Trauben unter hervorragenden Bedingungen. Es wurden mehrere Faktoren berücksichtigt, um 2008 zur Grande Dame Cuvée zu machen, die die Tradition und das Streben des Hauses nach Exzellenz respektiert: die außergewöhnliche Qualität der Trauben und vor allem eine ausdrucksstarke Säure, die an andere außergewöhnliche Jahrgänge von Veuve Clicquot wie 1995, 1985 und 1979 erinnert.

La Grande Dame 2008 ist eine exklusive Assemblage aus 6 der 8 historischen *Grands Crus* des Hauses. Die *Cuvée* besteht aus 92% Pinot Noir (Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay) und 8% Chardonnay (Le-Mesnil-sur-Oger).

Als ständiges Markenzeichen des Hausstils liefert die Dominanz des Pinot Noir die Struktur, die so typisch für Veuve Clicquot ist. Für diesen spezifischen Jahrgang der Grande Dame 2008 wurde der Anteil des Pinot Noir jedoch auf ein neues Niveau gehoben (92%) - von Dominique Dermarville - eines der höchsten, das es je bei Veuve Clicquot gab - als wahres Zeugnis des Erbes von Madame Clicquot und als Anerkennung ihrer Vorliebe für Struktur und Stärke.

Dominique Dermarville erklärt: „Meine Vision ist es, La Grande Dame in Richtung der Finesse und Eleganz zu bringen, die der Pinot Noir uns in diesen *Grands Crus* bietet. In gewisser Weise ist dies der Veuve Clicquot Twist: Tiefe und Seidigkeit mit Leichtigkeit und Eleganz in dieser außergewöhnlichen *Cuvée* zu verbinden.“

Gemäß der Tradition und den Standards des Hauses wird die *Cuvée* seit 10 Jahren in den jahrhundertealten Kellern von Veuve Clicquot gelagert.

DIE VERKOSTUNG

Optisch bietet la Grande Dame Rosé 2008 ein schönes Roségold mit hellen Kupfertönen.

In der Nase ist er vollmundig und weich, dann wird er mit frischen Aromen verfeinert. Die Großzügigkeit des Pinot Noir schwingt nach einer langsamen und langen Reifung in unseren Kellern hervorragend mit. Der Wein zeigt kräftige Noten von roten Früchten (Himbeere und Erdbeere), kombiniert mit Zitrusnoten (Blutorange, Grapefruit), und hält schließlich eine perfekte Balance zwischen subtilen und würzigen roten Beeren, Rooibusch-Tee und feinen Lederaromen.

Am Gaumen ist der Auftakt zart und geschmeidig. In voller Harmonie mit der Nase überstrahlt das Obst den Gaumen und präsentiert Intensität in roten und schwarzen Früchten (Kirsche, Erdbeere, Brombeere und schwarze Johannisbeere). Die Kraft und Jugend wird durch lange Alterungsnoten, getrocknete Blumen und rauchige Noten geprägt, die eine unglaubliche Komplexität aufweisen, die dem besten Pinot Noir der Champagne geschuldet sind. Schließlich kommt es zu einem langen und üppigen Finale, das durch die perfekte Dosierung (6g/l) unterstrichen wird, die mit dieser *Cuvée* einhergeht. La Grande Dame Rosé 2008 ist ein bezaubernder Champagner, großzügig geformt und elegant. Gefüllt mit Frische und Köstlichkeit, hat diese *Cuvée* ein erstaunliches Alterungspotenzial.

SPEISEEMPFEHLUNG

Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2008 passt perfekt zur Gastronomie, insbesondere zu Rindfleisch, Ravioli mit Garnelen, Lamm und Strauchtomaten.



ELEGANZ
PINOT NOIR
CLOS COLIN
GRANDS CRUS
BOUZY
SELTEN
DELIKAT

FRISCHE SEIDIGKEIT

	CRUS GRANDS CRUS MISCHUNG AUS 6 DER 8 HISTORISCHEN GRANDS CRUS
	REBSORTEN STRUKTUR 92% PINOT NOIR 8% CHARDONNAY +14% CLOS COLIN PINOT NOIR ADDED
	RESERVEWEINE 0% (VINTAGE)
	DOSIERUNG 6g/L
	GAUMEN ROTE UND SCHWARZE GETROCKNETE BLUMEN & RAUCHNOTEN ELEGANZ & SÜÙE
	SPEISEEMPFEHLUNG RINDFLEISCH GARNELEN LAMM Strauchtomaten
	SERVIERTEMPERATUR 10-12°C
	ALTERUNGSPOTENTIAL 15 Jahre