



CRUS

Grands Crus ✓

Premiers Crus ✓

REBSORTEN STRUKTUR



61 % Pinot Noir



34 % Chardonnay



5 % Meunier

RESERVEWEINE

0%

50%

0%



DOSAGE

8 g/l

▶ Brut ◀

Extra Dry

Sec

Demi-sec

Doux



SERVIER-
TEMPERATUR

10-15 °C



Aperitif

12 Monate alter Comté

Räucheraal

Getrüffelter Lauch

Wachtelfilet

Parmesanplätzchen

Tataki von Bauernhof-

Kalbfileisch



ALTERUNGS-
POTENZIAL

Ab heute bis 2030

VINTAGE 2008

Wie jeder Jahrgangswein spiegelt auch der Vintage 2008 das Klima und die Wetterbedingungen in jenem Jahr wider. 2008 endete wunderbar, und die Trauben reiften unter idealen Bedingungen. Die Ernten in der ganzen Champagne fanden bei idealem Wetter zwischen Mitte September und Anfang Oktober statt. Die außergewöhnliche Qualität dieser Ernte bot hohes Alterungspotenzial. Naturgemäß wurde 2008 daher zu einem Veuve-Clicquot-Jahrgang erklärt, dem dritten in diesem Jahrzehnt nach 2002 und 2004, und zum 65. des Hauses seit dem ersten Vintage von 1810. Eine Neuheit des Vintage 2008 ist, dass 5% der Weine in Holzfässern gereift wurden, hergestellt aus Wäldern in Allier und Vosges in Zentral-Frankreich. Dies diente dazu, die Komplexität und die Aromenvielfalt unserer Jahrgangsweine zu erhöhen. Diese fassgereiften Weine geben der Assemblage die rechte Würze. Sie steuern ganz leichte Holz-, Vanille- und Röstaromen bei.

DIE CUVÉE

Wie bei jedem Vintage Champagner, dominiert Pinot Noir mit 61% die Assemblage. Er entspringt den Grands und Premiers Crus Lagen hauptsächlich im Süden der Montagne de Reims und der Marne Valley: Ambonnay, Bouzy, Tauxières, Avenay und Ay. Die Nordregion der Montagne de Reims wirkt auch mit: Verzy, Verzenay und Ludes. Der Chardonnay stammt voll und ganz aus der Côte des Blancs (Mesnil sur Oger, Oger, Vertus) und beträgt 34%. Der Meunier kommt aus der Montagne de Reims (Ludes) und der Marne Valley (Dizy) und vervollständigt die Vermählung mit 5%.

DIE VERKOSTUNG

- Die klare, goldschimmernde Farbe erstrahlt in dem anhaltenden Tumult aus feinen Perlen.
- Im Aroma frisch, elegant und raffiniert. Zitrusdüfte und Steinobst wie Pfirsich und Marille deuten sich zunächst an der Nase frisch an, gefolgt von delikaten, warmen Aromen von Süßgebäck (Mirabellen, Pflaumenkuchen); eine feine Verbindung aus Frische und Tiefe.
- Am Gaumen verwandelt sich der frische, lebendige und reine Auftakt kraftvoll und strukturiert, der durch die Mineralität des kalkhaltigen Bodens der Champagne fein gegliedert wird. Die fruchtige Großzügigkeit des Pinot Noir findet ein harmonisches Echo in der aromatischen Frische leicht kandierter Zitrusfrüchte (Zitrone), die im Abgang durch einen Hauch von Röstnoten und Trockenfrüchten (Aprikosen) zusätzlich überraschen. Der Vintage 2008 ist die perfekte Kombination aus Kraft, Frische und Finesse, und endet mit einem unglaublich langen Abgang.



Veuve Clicquot