VON SALIS




Frankreich, Champagne

# Veuve Clicquot Champagner La Grande Dame 2018

## CHF 186.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay
Decanter: 97
Wine Spectator: 95
Falstaff: 95
AN 7233718

**Degustationsnotiz**
Leuchtend und präzise präsentiert sich La Grande Dame 2018 mit feiner Frische und eleganter Spannung. In der Nase verbinden sich intensive Zitrusnoten von Zitrone, Limette und Yuzu mit weissen Früchten und floralen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich der Champagner ausgewogen und vielschichtig, getragen von einer feinen, salzigen Mineralität. Der hohe Pinot-Noir-Anteil verleiht ihm Struktur und Tiefe, ohne seine Finesse zu überdecken. Der Abgang ist lang, frisch und präzise.

**Herstellung**
La Grande Dame 2018 ist die 25. Jahrgangscuvée dieses Prestige-Champagners und eine Hommage an Madame Clicquot und ihre besondere Verbundenheit mit Pinot Noir. Die Assemblage besteht aus 90% Pinot Noir und 10% Chardonnay aus ausgewählten historischen Crus der Champagne. Mit einer Dosage von 6 g/l wird der Champagner als Brut ausgebaut. Der warme und sonnenreiche Jahrgang 2018 brachte Trauben mit hoher Reife hervor und prägt den Wein mit Tiefe, Klarheit und einer zugleich frischen, gespannten Struktur.

**Geniessen zu**
Ein vielseitiger Begleiter zu einer feinen, produktorientierten Küche. Hervorragend zu Jakobsmuschel-Carpaccio, Krustentieren, Austern und anderen Meeresfrüchten. Ebenso passend zu eleganten Fischgerichten, Gemüsegerichten oder Pasta mit Zitrone und Meeresfrüchten. Ideale Serviertemperatur: 10–12 °C.

VON SALIS




# Veuve Clicquot Champagner La Grande Dame 2018

**Produzent**

Veuve Clicquot zählt zu den renommiertesten Champagnerhäusern der Welt und blickt auf eine beeindruckende Geschichte zurück. Gegründet im Jahr 1772 in Reims, verdankt das Haus seinen internationalen Erfolg vor allem einer aussergewöhnlichen Frau: Madame Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin. Als eine der ersten Unternehmerinnen ihrer Zeit übernahm sie nach dem Tod ihres Mannes die Leitung des Hauses und entwickelte Veuve Clicquot mit Mut, Innovationskraft und kompromisslosem Qualitätsanspruch zu einer der bedeutendsten Marken der Champagne.

Unter ihrem Leitsatz «Une seule qualité, la toute première» – «Nur eine Qualität, die allerbeste» – setzte Madame Clicquot neue Massstäbe in der Champagnerherstellung. Ihr wird unter anderem die Entwicklung des Rüttelpults zugeschrieben, das die Herstellung von klarem Champagner revolutionierte und bis heute ein wichtiger Bestandteil der traditionellen Champagnermethode ist. Dank ihrer visionären Arbeit erlangte Veuve Clicquot bereits im 19. Jahrhundert internationale Bekanntheit.

Eine besondere Beziehung verbindet Veuve Clicquot seit jeher mit der Schweiz. Bereits 1773 erfolgte die erste internationale Lieferung des Hauses an ein Hotel in Bern. Bis heute zählt die Schweiz zu den wichtigsten Märkten für Veuve Clicquot und schätzt die unverwechselbare Stilistik der Champagner aus Reims.

Die Qualität der Champagner basiert auf erstklassigen Weinbergen in den besten Lagen der Champagne. Besonders der hohe Anteil an Pinot Noir prägt den charakteristischen Stil des Hauses und verleiht den Champagnern Kraft, Struktur und Eleganz. Gleichzeitig sorgen Chardonnay und Pinot Meunier für Frische, Finesse und Ausgewogenheit.

Weltweit bekannt ist Veuve Clicquot insbesondere für den Yellow Label Brut, der seit Generationen als Symbol für Lebensfreude, Stil und höchste Champagnerkunst gilt. Ergänzt wird das Sortiment durch elegante Rosé-Champagner, charaktervolle Jahrgangschampagner sowie die prestigeträchtige Cuvée «La Grande Dame». Benannt nach Madame Clicquot, verkörpert sie die höchste Ausdrucksform des Hauses und vereint Komplexität, Präzision und aussergewöhnliches Reifepotenzial.

Heute steht Veuve Clicquot in über 150 Ländern für exzellente Champagner, die besondere Momente unvergesslich machen. Ob als Aperitif, zur festlichen Tafel oder als exklusives Geschenk – jede Flasche erzählt die Geschichte eines Hauses, das seit mehr als 250 Jahren Tradition, Innovation und französische Lebensart auf einzigartige Weise verbindet.

**Region**

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.