

Wenn die Lese einer Saison besonders gut ist entscheidet sich Veuve Clicquot Kellermeister Dominique Demarville für einen Jahrgangswein der La Grande Dame. Ausschlaggebendes Kriterium dabei sind die hohen Ansprüche von Madame Clicquot, die dem Champagner zu Weltruhm verholfen hatte – es werden nur die besten Trauben verarbeitet, jede Cru-Parzelle wird separat gepresst und vinifiziert. Die anschließende Reifezeit beträgt mindestens acht Jahre.

2006 zog sich der Winter ungewöhnlich weit bis in die erste Jahreshälfte, es folgte ein wechselhaftes Frühjahr und ein heißer, launischer Sommer. Dennoch fand die Lese zwischen dem 14. und 29. September zu Idealbedingungen statt – und ein neuer Jahrgangswein fand seinen Weg in die Kreidekeller des Hauses in Reims.

La Grande Dame stellt eine exklusive Cuvée aus den acht klassischen Grands Crus der berühmten Champagnermarke dar:



»La Grande Dame 2006« besteht zu 53 Prozent aus Pinot Noir und 47 Prozent aus Chardonnay und besticht mit seiner intensiven Farbe mit goldenen Reflexen und einer feinen Perlage. Anfangs leicht salzig und mineralisch im Duft steigen dem Genießer nach blumigen Akazien- und Pfingstrosentönen sowie frischen Fruchtnoten wie Weinbergpfirsich und Birne anschließend Haselnuss und Mandelaromen in die Nase. Am Gaumen ist die »La Grande Dame 2006« drall und substanzreich mit einer frischen und seidigen Textur. Die Mineralität der Kalkböden zeigt sich in der fleischigen Struktur und der Länge des Abgangs.