



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

Veuve Clicquot Brut “Yellow Label” (Non Vintage)

Er is geen champagne met zo'n sterk merkbeeld als de Veuve Clicquot Brut Non Vintage. En Engeland spreekt men simpel van “The Yellow Label” als het gaat over de Veuve Clicquot Brut met het eigeel gekleurde etiket. Stijlvol en dwingend als de champagne zelf. En al decennia lang het imago bepalend van Veuve Clicquot. Even constant als de hoogstaande kwaliteit en het fraaie, volle karakter van de Veuve. Veuve Clicquot Ponsardin is het op één na grootste champagnehuis. Het is wereldwijd een zeer gevierd merk. En dat al heel lang. Veuve Clicquot Ponsardin is gesticht in 1772 door Philippe Clicquot, maar draagt de naam van de Veuve Clicquot Ponsardin sinds ergens in de 19^e eeuw. Nadat de weduwe Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardin er alleen voor kwam te staan, wijdde zij zich met hart en ziel aan de zaak. Zij heeft het huis sterk en groot gemaakt. In Reims en omstreken kreeg ze al snel de respectvolle bijnaam “La Grande Dame de la Champagne”.

Veuve Clicquot is in Reims gevestigd en traditioneel vooral op de Montagne de Reims georiënteerd champagnehuis. Dat wil zeggen dat de ruggengraat van de champagnes van Veuve Clicquot wordt gevormd door de pinot noir. Dat geldt natuurlijk helemaal voor de VCP Brut Non Vintage, waarin de huisstijl op z'n sterkst tot uitdrukking komt. Samengesteld uit 50 tot 60 verschillende Crus met 50 procent of meer pinot noir, zo'n 30 procent chardonnay en de rest pinot meunier en wel 35 tot soms 40 procent reservewijnen uit oudere jaren. Het meest kenmerkende van de VCP Brut Non Vintage – en dat is tegelijk het meest kenmerkende van de huisstijl van Veuve Clicquot – is de verrukkelijke kwaliteit en het volle, krachtige en rijke karakter.



Proefnotitie:

Kleur: Mooi goudgeel met een talrijke dynamische snoertjes van speelse koolzuurbelletjes;

Geur: Heerlijk aangename neus met wit fruit, rozijntjes en ook briochecake en vanille;

Smaak: In de mond een perfecte balans tussen fruitige aroma's (gedroogd fruit ook), van de druiven, en de rokerige tonen die het gevolg zijn van de lange rijping op fles;

Conclusie: Schitterende champagne met een fijne, romige mousse, een fijne balans en een lange afdronk met daarin onder andere iets van honing.

Veuve Clicquot Brut Non Vintage is zowel in uiterlijk als in smaak opvallend en uitermate stijlvol. Door de volle, stevige structuur en de rijke, complexe smaak is het serieus genieten. Veuve Clicquot Brut Non Vintage is een champagne voor de connaisseur. Zeer geschikt als aperitief, maar sterk genoeg om ook bij bepaalde gerechten te schenken.

Foodpairing:

Finger food

Gerookte eendenborst met banaan

Roze pompelmoes met gebakken garnalen met vanille op een staté stok

Door limoen doordrenkt krabsvlees met rode peper en koriander

Gedroogde abrikoos gevuld met ganzenlever

en geschaafde amandelen

Gerechten

Gebraden gans met kruiden en tagliatelle

Half geroosterde wilde eend met groenten

Gebakken zalmfilet met sesamzaadjes op groenten

Linguine met zeevruchten