



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old

Extra Brut Extra Old is een ultra-premium wijn met een ongeëvenaarde zijdezachte smaak en intensiteit, die de beste eigenschappen van drie decennia vertegenwoordigt, exclusief samengesteld uit de veelgeprezen reservewijnen van het huis. Deze uitzonderlijke wijnen rijpen natuurlijk sur lie, waarbij hun oorsprong ten aanzien van terroir en jaar worden gerespecteerd. Inmiddels bestaat de collectie uit meer dan 400 wijnen vanuit 17 verschillende jaren. De oudste reservewijn dateert uit 1988. Zo is Extra Brut Extra Old een eerbetoon aan het erfgoed van Veuve Clicquot en een nieuwe pagina in de geschiedenis.

De wijnen die voor Extra Brut Extra Old zijn gemengd passen allemaal binnen de ziel van Yellow Label. De jongste vin de réserve is uit 2010 en verder zijn wijnen verwerkt uit de gerenommeerde jaren 2009, 2008, 2006, 1996 en zelfs 1988, waarbij de assemblage bestaat uit 47% pinot noir, 27% chardonnay en 26% meunier.

De wijnen rijpen eerst minimaal drie jaar op tank, 5% op hout, in de kelders van het huis in Reims. Na botteling verdiepen de smaak en nuances zich dankzij nog eens drie jaar rijping in de kelders op fles. Dankzij deze dubbele rijping ontwikkelen zich de noten en diepe nuances van Extra Brut Extra Old. En dankzij die complexiteit, diepte en rijkdom kan de dosage uitermate laag worden gehouden, slechts 3 gr/liter, de laagste suikertoevoeging in de geschiedenis van Veuve Clicquot. (De wereldberoemde Carte Jaune van het huis heeft een dosage van 10 gr/liter.) Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old heeft nog een bijzondere eigenschap. De meeste champagnes hebben een koolzuurdruk van circa 6 bar. Dat geeft een stevige mousse en een bruisend mondgevoel. De Extra Brut Extra Old heeft echter een koolzuurdruk van slechts 4,5 bar, hetgeen hem nog luchtiger, lichtvoetiger en verfijnder maakt.



Proefnotitie

Kleur : Licht goudgele kleur, ondanks de ouderdom nog jeugdig en fris.

Geur : De verfijnde en delicate aroma's doen denken aan geel steenfruit zoals perzik en ook aan citrusfruit. Zelfs een toefje gist is te bespeuren, naast wat toast en brioche.

Smaak: De smaak is fris, energiek en puur met zachtheid, lengte en balans. Hij is mineraal, licht ziltig en hij bezit veel fruit.

Conclusie: Een verrukkelijke champagne die zich opvallend jeugdig presenteert.

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old is volledig op dronk, maar kan evengoed nog ettelijke jaren op fles verder rijpen. De ideale serveertemperatuur ligt rond 9°C. Het is een wijn die een ruim wijnglas vraagt.

Extra Brut Extra Old is intens en krachtig, en toch wordt de diepe smaak in evenwicht gehouden door een frisse minerale zuiverheid die wordt afgerond met de kenmerkende soepelheid van de Yellow Label. Dankzij zijn flexibiliteit en karakter kan hij als een op en top feestelijk aperitief worden geschonken.

Tegelijk heeft de wijn zoveel diepgang en structuur dat hij ook gastronomische kwaliteiten bezit en bijvoorbeeld excellent combineert met sushi, sashimi en jakobsschelp, zeebaars, boerenkip, etc.