



Veuve Clicquot, quando sono le donne a fare la storia

Tra le invenzioni di madame Clicquot, uno Champagne rosé speciale



La scalinata che conduce alle cantine Veuve Clicquot (Foto © Salvo Ognibene).

La visita a **Veuve Clicquot**, straordinaria Maison al femminile con sede a Reims, comincia con la passeggiata su una scalinata illuminata e bellissima che porta alle cantine, o meglio, a quei 24 straordinari chilometri di *crayère* in cui sono custoditi il passato e il presente delle bollicine che hanno contribuito a creare il [mito dello Champagne](#).

Storia della Maison Veuve Clicquot

La storia corre veloce da quando **Philippe Clicquot** nel 1772 fonda un “*négoce de vin*” che, grazie soprattutto alla nuora **Barbe Nicole Ponsardin**, avrà un ruolo fondamentale nella storia del vino spumante più famoso al mondo.

Rimasta vedova a 27 anni prende in mano le redini aziendali, divenendo di fatto una delle prime donne imprenditrici della storia moderna. A lei sono riconducibili molte intuizioni che hanno reso grande lo Champagne: dal primo [Champagne millesimato](#) del 1810, fino al perfezionamento della tecnica del *remuage*, passando per la messa a punto della *liqueur de tirage* utile alla seconda rifermentazione in bottiglia.



Negli splendidi *crayère* della maison (Veuve Clicquot è l'unica a possederli insieme a **Taittinger**, **Pommery** e **Ruinart**) è custodita una delle più vecchie annate di Champagne bevibile, quella del 1840: quarantasette bottiglie di quell'annata ritrovate nel luglio 2010 da un sommozzatore a 40 metri di profondità nel Mar Baltico (nell'arcipelago della Isole Åland), e soltanto tre regalate alla maison francese. Tali Champagne che, dopo oltre 150 anni risultano ancora bevilissimi, hanno portato l'azienda francese a lanciare, nel 2014, il progetto "**The Cellar in the Sea**" che si concluderà nel 2054.



Crayère della Maison Veuve Clicquot in Francia (Foto © Salvo Ognibene).

Progetto “The Cellar in the Sea”

The Cellar in the Sea prevede di immergere alcune delle bottiglie della Maison nelle profondità del mare per diversi decenni al fine di capire meglio il processo di invecchiamento e maturazione dello Champagne.

Veuve Clicquot: Vintage Rosé 2012



Alcune etichette degustate durante la visita, incluso il Vintage Rosé 2012 (Foto © Salvo Ognibene).

Tra le etichette più interessanti di **Veuve Clicquot**, c'è sicuramente il **Vintage Rosé 2012**, Champagne rosé in cui viene aggiunta una **percentuale di vino rosso** come da invenzione della signora Ponsardin nel 1818.

Per la sua specialità è stata dichiarata un'"Annata Veuve Clicquot", divenendo la 66° della Maison dalla sua prima vendemmia del 1810. L'assemblaggio del **Vintage Rosé 2012** viene ottenuto con un 13% di vino rosso fermo, proveniente esclusivamente da Bouzy, la capitale del Pinot Nero. La predominanza di quest'ultimo vitigno e il tocco legnoso, apportano al vino struttura e carattere, marchio distintivo dello stile Veuve.

Data di creazione

26/12/2019

Autore

salvatore-ognibene