Veuve Clicquot, quando sono le donne a fare la storia

Tra le invenzioni di madame Clicquot, uno Champagne rosè 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 bevibilissimi, 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 rosè 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