

# MOËT & CHANDON

## CHAMPAGNE

### GRAND VINTAGE 2013

#### Herfstig – Energiek - Gestructureerd

Grand Vintage 2013 is de 75e vintage in de indrukwekkende geschiedenis van Moët & Chandon, sinds het huis in 1743 werd opgericht. Elke Grand Vintage heeft zijn eigen persoonlijkheid, die wordt gecreëerd door de keldermeester van Moët & Chandon. Hij gebruikt al zijn passie, creativiteit en kennis om een champagne te maken, die karakteristiek is voor dat specifieke jaar.

Grand Vintage 2013 is gemaakt van druiven die voornamelijk in oktober zijn geplukt, wat uitzonderlijk laat is en zorgt voor een zeer bijzondere champagne. Dat rijpheid van Grand Vintage 2013 blijkt direct uit de herfstige aroma's, terwijl de champagne heel veel energie heeft, harmonieus en gestructureerd is.

#### Klimaat

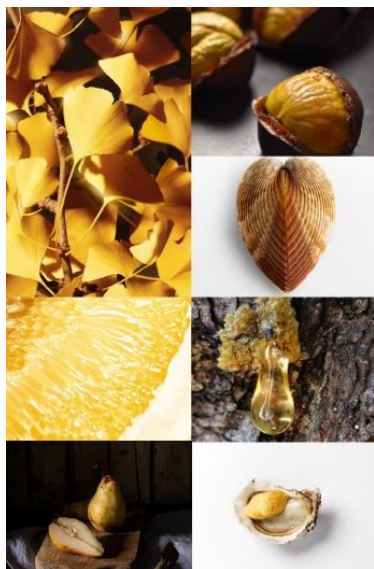
De gemiddelde knopvorming, het begin van de jaarlijkse groeicyclus van wijnstokken, was op 27 april. Zo laat was sinds 1969 niet meer voorgekomen. Het voorjaar had vochtige en langere koele periodes, wat erg gunstig was voor de groei. De bloei startte begin juli en de vertraging in het rijpproces werd ingehaald. Ferme hagelstormen vernietigden maar liefst 600 hectare aan wijnstokken. In september was het koel, zonnig, maar nat.

#### Oogst

In 2013 werd er pas in oktober geoogst. Bijzonder laat: dit was sinds 1991 niet meer gebeurd. De oogst eindigde op 15 oktober. Het weer was gunstig, droog en relatief mild met koele nachten. Hoewel het plukken in sommige gebieden best een uitdaging was, overtroffen het suikerniveau en de zuurtegraad de verwachtingen. De bescheiden opbrengst van 13.000 kg druiven per hectare, zorgde voor een goede mate van rijpheid. De uiteindelijke assemblage van de Grand Vintage 2013 bestaat uit 41% chardonnay, 38% pinot noir, 21% meunier met een extra-brut dosage van 5 gr/l.



#### Proefnotitie



**Kleur:** een licht goudgele kleur, met een fijne, constante bubbel.

**Geur:** meteen merk je de rijpheid door de onmiskenbare herfstgeuren van gepofte kastanjes, geroosterde boekweit, noten, honing en nougat. Daarna volgt wit fruit: rijpe appels en peren. De verkwikkende geur van jodium, gedroogde bloemen, dennenhars en andere wat meer aardse tonen maken het bouquet compleet.

**Smaak:** direct en energiek, bijna frivol, ondersteund door een levendig, maar delicaat zuurtje dat zorgt voor de lichte frisheid van limoenschil. Deze champagne heeft een fijne structuur, omhuld door een verfijnde, ietwat korrelige textuur. In de afdrank, tot slot, een prettige bitterheid van een witte grapefruit.

**Food-pairing:** Grand Vintage 2013 past bij vlees, vis en groenten met veel structuur en sappigheid. Denk aan mosselen of kokkels, groene asperges, een botersaus. Combineer de wijn met warme, geroosterde tonen of kies juist voor meer contrast: een smaak die de bittere tonen uit de afdrank naar boven haalt.