



GRAND VINTAGE ROSE 2015

RIJP - KRACHTIG - KRUIDIG

Elke Grand Vintage is uniek. Het is een vrije en persoonlijke interpretatie van het jaar door de keldermeester van Moët & Chandon. De 45ste vintage rosé in de geschiedenis van het huis, de Grand Vintage Rosé 2015, onderscheidt zich door een prachtige schittering, een kruidig bouquet en een krachtige smaak.

Klimaat

Hitte, zon en droogte. Dat zijn de kernwoorden voor het jaar 2015 in de Champagne. Na een vrij zachte winter was het voorjaar er een van contrasten. Het begon met extreme kou, maar zonder vorst, abrupt gevolgd door een lange periode van hitte, droogte en uitzonderlijke zon van half mei tot half augustus. Er waren slechts enkele regenbuien, die opvielen door hun gewelddadigheid. Ondanks deze extreme omstandigheden bleef de bloei binnen het tienjarig gemiddelde, tussen 11 en 15 juni.

De droge omstandigheden hielden aan tot midden augustus, waardoor op sommige plaatsen waterstress ontstond en de rijping van de druiven werd vertraagd of zelfs geblokkeerd. Gelukkig kwam er in de tweede helft van augustus een einde aan de droogte met de terugkeer van de regen en een daling van de temperatuur, waardoor het rijpingsproces werd gestimuleerd. Uiteindelijk is de rijping van de druiven snel verlopen.

De maand augustus 2015 was nog steeds de warmste sinds 1961. Vooral na 2003 behoren deze contrasten van luchtvochtigheid en temperatuur tot de vele signalen we krijgen over klimaatverandering.

Oogst

De oogst begon op 7 september onder een welkom zonnetje en in een serene sfeer en duurde 21 dagen. De gezondheid en de opbrengst waren bevredigend. De sappen

vloeiden rijkelijk en de rijpheid was goed met een gemiddelde van 10,5% Vol potentiële alcohol.

PROEFNOTITIE

Een sterke en levendige kleur: granaatroze, blauwachtige reflecties, fijne belletjes.

Een zwart en kruidig boeket: Eerste aroma's van zongerijpte donkere bessen - zwarte bes, braam en zwarte kers. Hints van vijg en wilde aardbei worden gecombineerd met kruidige noten van roze en aromatische peperkorrel en piment. Geuren van bloemige garrigue, de geur van de Provence, zorgen voor een fris geheel.

De smaken zijn krachtig en facetrijk. De pinot noir domineert in een rijkdom van kracht. Het fruit is geconcentreerd, donker en diep. De tannines zorgen voor facetten, als die een ruwe parel. Een verrukkelijke bitterheid van sleepruimen en veenbessen met toetsen van munt en anijs verfrist de afdronk.

Deze champagne past goed bij verschillende soorten vlees-, vis- en groentegerechten. Gerechten met een beetje body of een vleugje kruidigheid om de tonen van de rode kruiden naar voren te halen.

Blend: pinot noir 52% (waarvan 14% rode wijn), chardonnay 27%, Meunier 21%.

Dosering: 5g/liter

Rijping in de kelders: 6 jaar