



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE 2019

VEUVE CLICQUOT SARÀ PROTAGONISTA CON ATELIER DES GRANDES DAMES, NETWORK CHE SOSTIENE I TALENTI FEMMINILI DELL'ALTA RISTORAZIONE, CON UN SUSSEGUIRSI DI APPUNTAMENTI IN CUI LE CREAZIONI DI GRANDI DONNE DELLA CUCINA ITALIANA SI ABBINERANNO ALLA NUOVA CUVÉE DE PRESTIGE, LA GRANDE DAME 2008

Identità Golose Milano 2019 – 23.25 Marzo

Milano, marzo 2019 – **La Maison Veuve Clicquot**, per il secondo anno, sarà la protagonista di **IDENTITÀ DI CHAMPAGNE**, l'imperdibile appuntamento che si terrà all'interno del più importante congresso di cucina italiano, **Identità Golose**. Durante i tre giorni si alterneranno una serie di incontri in cui le prelibate creazioni di alcune grandi donne dell'alta ristorazione italiana, verranno abbinare alla **nuova Cuvée de Prestige della Maison Veuve Clicquot: La Grande Dame 2008**. Questa scelta vuole sottolineare la volontà di Veuve Clicquot di accostare un prodotto d'alta gamma, come la Grande Dame, al mondo degli eccellenti talenti femminili in cucina.

Durante Identità di Champagne ci sarà l'occasione per far conoscere maggiormente l'importante progetto portato avanti in questi anni da Veuve Clicquot: **Atelier des Grandes Dames**. Un network che ha lo scopo di sostenere i talenti femminili dell'alta ristorazione dando un riconoscimento all'impegno di queste donne, valorizzandone il successo e l'imprenditorialità, traendo ispirazione dalla figura da **Barbe-Nicole Ponsardin**.

Martina Caruso, Caterina Ceraudo, Gaia Giordano, Antonia Klugmann, Solaika Marrocco, Fabrizia Meroi, Valeria Piccini, Maria Probsts, Marta Scalabrini: nove grandi donne della cucina italiana proporranno le loro creazioni gastronomiche in abbinamento a La Grande Dame 2008, Cuvée de Prestige della Maison.

"Identità di Champagne-Atelier des Grandes Dames saranno tre giorni all'insegna dell'eccellenza con alcune delle più importanti chef italiane, un connubio perfetto di talento, passione e qualità per promuovere e sostenere il talento femminile nell'alta ristorazione in un contesto d'eccezione della cucina italiana come Identità Golose" afferma **Carlo Boschi**, Senior Brand Manager Veuve Clicquot.

Durante gli appuntamenti di **IDENTITÀ DI CHAMPAGNE**, nell'esclusiva **Lounge Veuve Clicquot, Dominique Demarville, Chef de Caves della Maison**, dialogherà con le chef, raccontando l'essenza della Cuvée La Grande Dame 2008, uno Champagne elegante, fresco e setoso, che rappresenta un tributo a Madame Clicquot, per poi arrivare al poliedrico abbinamento con le loro **eccellenti proposte gastronomiche**.



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

LA GRANDE DAME 2008

Creato nel 1962 e lanciato nel 1972 per celebrare il bicentenario della Maison, La Grande Dame è uno Champagne che rappresenta tanto un tributo a Madame Clicquot quanto il riflesso del territorio Veuve Clicquot. Per descrivere lo stile de La Grande Dame, quattro parole ne riassumono al meglio l'essenza: freschezza, setosità, eleganza e mineralità.

Nella sua continua ricerca della perfezione, **Dominique Demarville, Chef de Caves Veuve Clicquot**, rivela **la sua prima creazione in assoluto de La Grande Dame** con questo nuovo Millesimato: **La Grande Dame 2008**.

La Grande Dame 2008 è un esclusivo assemblaggio di 6 degli 8 storici *Grands Crus* della Maison. La *Cuvée* è composta per il 92% da Pinot Noir (Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay) e per l'8% da Chardonnay (Le-Mesnil-sur-Oger). Per questo Millesimato, la proporzione di Pinot Noir è stata portata al 92% da Dominique Demarville – uno dei maggiori sino ad oggi in Veuve Clicquot – a fedele testimonianza dell'eredità intellettuale di Madame Clicquot e in omaggio alla sua predilezione per la struttura e la forza.

Dominique Demarville spiega: “La mia idea è condurre La Grande Dame verso la raffinatezza e l'eleganza che il Pinot Noir ci offre in questi *Grand Crus*. In un certo senso è questo il tocco speciale di Veuve Clicquot: abbinare in questa eccezionale *Cuvée* la profondità e la morbidezza con la leggerezza e l'eleganza”.

Alla vista, il color oro chiaro presenta straordinari bagliori. Al naso, rivela inizialmente un attacco possente, al contempo etereo e delicato. Quando si apre, presenta note di frutta secca (mandorle, fichi, albicocche), frutti bianchi maturi (pere) e, infine, note delicatamente tostate di nocciole e praline. Le succulente note di pasticcini sono quindi bene equilibrate dalla freschezza e dalla limpidezza dell'assemblaggio. Al palato, l'attacco è forte e pungente. La Grande Dame 2008 conferisce una texture setosa, convogliata da note agrumate e di frutti rossi (ciliegie). Il Pinot Noir, la firma dello stile Veuve Clicquot, risplende straordinariamente per la sua freschezza, mineralità e potenza.

#LIVECLICQUOT #VEUVECLICQUOTXWOMEN

www.veuveclicquot.com



Veuve Clicquot



@veuveclicquot

Audace, determinata, lungimirante e creativa, nel 1805 Barbe-Nicole Ponsardin, Madame Clicquot, a soli 27 anni prende le redini dell'azienda di famiglia fondata nel 1772 dal suocero e riesce a portare il suo prezioso vino in tutte le corti d'Europa, conquistando un posto d'onore nella storia. Grande successo commerciale dell'epoca, lo Champagne Veuve Clicquot diviene presto un mito, “le vin roi” celebrato da letterati e poeti. Non a caso, Madame Clicquot, creatrice del primo Champagne



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

Millesimato al mondo e della “table de remuage” (l’attuale pupitre), una delle prime donne d’affari della storia, è ricordata come La Grande Dame della Champagne, sempre fedele al suo motto: “Una sola qualità, la migliore”. Motto che continua a rinnovarsi nelle Cuvée elaborate dalla Maison, ognuna resa unica da una nota particolare, adatta a un certo istante e a una certa occasione. Perché lo Champagne Veuve Clicquot nasce, ancora oggi, dal lavoro di uomini e donne uniti dall’amore per la propria terra e dalla volontà di creare un vino espressione dell’art de vivre contemporanea: audace, determinata, lungimirante e creativa.

Nel 1972, anno del bicentenario della Maison, ha preso il via il Premio Veuve Clicquot, per celebrare donne di tutto il mondo che siano espressione della personalità e dei valori di Madame Clicquot. Il sito www.veuveclicquot.com è dedicato alla scoperta della storia e dei valori della Maison, nonché della Season Veuve Clicquot, che segna le occasioni culturali, ludiche e sportive che la Maison offre agli estimatori dei suoi prestigiosi Champagne.

La Maison Veuve Clicquot Ponsardin appartiene al Gruppo LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Moët Hennessy fa parte di The European Forum for Responsible Drinking (EFRD), l’associazione dei principali produttori europei di alcolici, che sostiene iniziative mirate alla promozione di un consumo responsabile di alcool.

Per approfondimenti e ulteriori informazioni:

ROBERTA ANTONIOLI STUDIO PR - Ufficio Stampa Veuve Clicquot

Telefono : +39 02 89354827

Roberta Antonioli roberta@rantonoli.it - Verdiana Radaelli verdiana@rantonoli.it