vinetur

Veuve Clicquot lanza una nueva Grande Dame Rosé inspirada en Madame Clicquot

La añada 2018 celebra 200 años de la técnica de assemblage y refuerza el protagonismo del Pinot Noir

miércoles 13 de mayo de 2026



Veuve Clicquot ha presentado La Grande Dame Rosé 2018, una nueva edición de su cuvée rosada más conocida, con la que la casa de champán rinde homenaje a Madame Clicquot, figura clave en la historia de la firma francesa. La marca sitúa esta añada como una continuación de la línea iniciada en 1988 y subraya que se trata de la undécima edición de La Grande Dame Rosé.

La elaboración remite a una decisión tomada por Madame Clicquot en 1818, cuando mezcló vinos tintos tranquilos de Bouzy con vino blanco para crear uno de los primeros champanes rosados de assemblage. Veuve Clicquot vincula esta referencia histórica con la añada 2018, que celebra el 200º aniversario de aquella técnica. La maison explica que esta cuvée solo se produce en años favorables para el Pinot Noir, uva que considera central en su estilo.

El vino tinto que forma parte de esta edición procede de Clos Colin, una parcela situada en Bouzy, en la zona de Champagne. Según la información facilitada por la firma, el suelo arcilloso-calcáreo de este viñedo aporta estructura y finura al vino base. La casa señala también que Madame Clicquot siguió de cerca la selección y producción de estos vinos tintos tranquilos, a los que atribuía un papel importante en la calidad final del champán.

Didier Mariotti, maestro de bodega de Veuve Clicquot, define La Grande Dame Rosé 2018 como un vino “generoso y preciso” que permite apreciar el trabajo del Pinot Noir en un rosado con complejidad y elegancia. La bodega indica que la vinificación incluye una selección manual en dos fases y una maceración en frío para extraer color, taninos y estructura. El resultado es un champán de tono rubí con aromas de cereza, frambuesa y grosella, junto con notas especiadas.

La añada 2018 estuvo marcada por un invierno lluvioso y un verano largo y cálido. Veuve Clicquot sostiene que esas condiciones favorecieron una vendimia con buena madurez y equilibrio, lo que se refleja en el perfil final del vino. La maison presenta esta edición como una expresión fiel del trabajo sobre el Pinot Noir y del estilo que ha mantenido durante décadas.

La Grande Dame Rosé 2018 llega además con un estuche nuevo fabricado con papel 100% reciclado. La empresa afirma que su distribución se realiza solo por transporte terrestre y marítimo, dentro de su política para reducir emisiones asociadas a la logística. La firma vincula este paso con su estrategia medioambiental y con una revisión de los materiales usados en sus presentaciones comerciales.

La cuvée también se relaciona con Garden Gastronomy, un proyecto iniciado en 2021 que reúne a 14 chefs con estrella Michelin para crear maridajes entre cocina y champán. Entre ellos figuran Enrico Crippa, Kanji Kobayashi, Luke Selby, Lucas Brocheton, Dario Codanau y Michaël Vrijmoed. La propuesta pone el foco en las verduras y en los productos del jardín como punto de partida para los platos.

Ese jardín está en Verzy y produce más de 300 variedades de frutas, verduras y hierbas mediante técnicas de permacultura. Veuve Clicquot explica que este espacio comparte suelo con las viñas que dan origen a La Grande Dame y que esa relación sirve para construir maridajes ligados al territorio y a las estaciones. Didier Mariotti resume esa conexión como una unión entre tierra, trabajo humano y tiempo de cosecha, mientras la maison prepara nuevas acciones alrededor de esta añada rosada.