

VERTICALITÀ

VEUVE CLICQUOT

PRESENTA LA GRANDE DAME 2015, LA CUVÉE DE PRESTIGE DELLA MAISON CHE OGGI SI VESTE DEL TRATTO E DEI COLORI DELL'ARTISTA **PAOLA PARONETTO** E TROVA ESPRESSIONE NELL'ABBINAMENTO CON LA CUCINA VEGETALE DELLO CHEF ENRICO CRIPPA

a cura della redazione

C'

è qualcosa di indescribabilmente etereo nello champagne, con quel movimento effervescente di bollicine che si rincorrono sottili, in una verticalità elegante

e leggera. Una forma liquida che si sublima oggi nella Cuvée **Veuve Clicquot** La Grande Dame 2015, una bottiglia che sarebbe piaciuta a Madame Clicquot, e molto. La Grande Dame 2015 è pennellata di nuove sfumature e nuove dimensioni, declinate anche in 6 preziosi coffret, da **Paola Paronetto**, artista virtuosa del colore che con quella sensibilità tutta al femminile ha dipinto geometrie inedite su questa bottiglia, 24° Millesimato dal 1972, anno in cui **Veuve Clicquot** ha presentato la sua prima Cuvée de Prestige per celebrare il bicentenario della Maison.

La ricerca della perfezione

Madame Clicquot Ponsardin, una delle prime imprenditrici dell'età moderna, amava ripetere "e se, alla ricerca della perfezione, possiamo fare due passi alla volta, perché accontentarsi di farne uno solo?". Ad essere audace, in fondo era lei stessa, fin dal suo primo champagne Millesimato del 1810, e questa audacia oggi si esprime nella palette della **Paronetto**, che calibra con entusiasmo, gioia, emozioni, colori e linee, seguendo la via già percorsa dall'artista giapponese Yayoi Kusama. E il ponte fra queste due donne audaci diventa proprio La Grande Dame 2015, un millesimato solaire con un assemblaggio di più del 90% di Pinot Noir - vera ossatura degli champagne - esaltato da un tocco di Chardonnay (10%) con un potenziale invecchiamento di oltre 15 anni. Sono le uve de-



gli storici Grand Crus a rendere straordinaria un'annata già di per sé eccezionale per condizioni climatiche: c'è il Verzenay, il Verzy, l'Ambonnay, Bouzy, Ay, Avize, Oger, Mesnil-Sur-Oger, che insieme hanno dato vita a uno champagne elegante, con lievi note floreali di gelsomino e acacia, sfumature aromatiche di pere e clementine e una texture delicata e setosa al palato. Gli stessi fili che collegano Madame Clicquot e **Paronetto** si allacciano poi alla cucina in un ideale racconto di arte e cultura culinaria dove il linguaggio comune è quello dello champagne. Un'esperienza che si esprime nella Garden Gastronomy by **Veuve Clicquot** – progetto nato nel 2021 - dove nei piatti viene coniugato l'abbinamento del colore con la semplicità degli ingredienti, in cui frutta e verdura sono in primo piano.



L'incontro fra cucina e champagne

Interprete del lancio de La Grande Dame 2015 lo chef Enrico Crippa, tre stelle Michelin – Piazza Duomo, Alba, in un accostamento fra champagne e materia prima. Crippa è un vero maestro del vegetale e utilizza ingredienti raccolti dall'orto di Piazza Duomo – dove coltiva in regime biodinamico verdure, erbe e fiori con circa 400 varietà di specie vegetali – per realizzare preparazioni che uniscono attenzione maniacale per l'ingrediente in unisono con i ritmi di produzione e raccolta. Ed è dall'orto di Piazza Duomo che nasce l'abbinamento fra La Grande Dame 2015 e Insalata 21...31...41...51, uno dei suoi piatti signature. Una proposta che varia a seconda della natura e di cosa offre, che mette nel piatto la filosofia dello chef in una cucina mai uguale a se stessa, in costante evoluzione, da scoprire lentamente assaggiando le decine di varietà di germogli, fiori e foglie che la compongono e da degustare dall'alto verso il basso, in simbiosi con la verticalità de La Grande Dame 2015.

www.veuvecliquot.com



ARTE&CHAMPAGNE

Ad ampliare la collaborazione con la Maison **Veuve Clicquot**, **Paola Paronetto** ha creato una composizione scultorea di 3 bottiglie colorate "Giganti", in paper clay, una tecnica di cui **Paronetto** è maestra e che mescola argilla e carta, accompagnate ovviamente da un'esclusiva collezione di Millesimati La Grande Dame. Le bottiglie Giganti sono oggetti leggeri ma resistenti, di forma irregolare e materica, verticali, come verticale è La Grande Dame. Sculture solo apparentemente instabili, realizzate in 100 pezzi completamente a mano dall'artista, con un intrinseco messaggio di ottimismo, parola d'ordine della grande casa vinicola francese in cui, come sottolinea il Presidente di **Veuve Clicquot**, Jean-Marc Gallot, si esprime la comunanza di valori che lega la Maison all'artista pordenonese.