

FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★



2012 Champagne Dom Pérignon Blanc Vintage - Moët et Chandon

JS97 WA96+

Ein Ausnahme-Champagne in jeder Hinsicht - top Selektion vom Weingarten weg - Perfektion in der Assemblage - ein Champagne mit großer Grandezza und Ausdruck - einzigartig in seiner Noblesse

Im Grunde wird Dom Pérignon nur als Jahrgangschampagner ausgebaut. Der Champagner Dom Pérignon Vintage wird auf einer äußerst strengen Auswahl der besten Trauben hergestellt. Je nach der Qualität des Jahrgangs, entscheidet Dom Pérignon, ob er den Jahrgang deklarieren wird oder auch nicht. In der Fülle seiner Harmonie offenbart sich der Dom Pérignon Vintage Champagner nach mehr als 8 Jahren der Reifung und der Ruhe im Keller. 2012 ist ein Jahrgang, dessen besonders variable und schwierige klimatische Bedingungen sich stark auf den Weinberg ausgewirkt haben. Der Winter war geprägt von Frostperioden und einem Frühjahr, in dem Frost, starke Regenfälle, Hagelschlag und ein plötzlicher Temperaturabfall während der Blüte aufeinander folgten. Das heiße und trockene Wetter im Sommer, vor allem im August, war optimal, für die Verschonung der Weinberge und für die Reifung der Trauben. Die zwischen dem 10. und 26. September geernteten Trauben zeigen ein perfektes Gleichgewicht zwischen Spannung, Frische und Fülle. Trotz der geringen Erträge, ist 2012 ein großer Champagner. Dieser Dom Pérignon Vintage 2012 ist eine geheimnisvolle Komposition aus Chardonnay und Pinot Noir. Die Nase ist komplex und verbindet blumige (weiße Blumen) und fruchtige (Aprikose, Mirabelle) Aromen mit einer angenehmen minzigen Frische und subtilen aschigen Noten, die dem Champagner eine schmackhafte Mineralität verleihen. Im Mund ist er präzise und großmütig, dazu zeigt eine lebendige Spritzigkeit. Bei der Verkostung verströmt er Aromen von Ingwer, Tabak und Röstaromen, gefolgt von einem straffen und anhaltenden Abgang.



Moët et Chandon

Moët et Chandon ist das größte Champagner-Produktions und Handels-Haus der Welt mit über 30 Millionen produzierten Flaschen Champagner pro Jahr. Diese Menge ergibt, dass in jeder Sekunde irgendwo auf der Erde eine Flasche des Unternehmens entkorkt wird.

Die Firma wurde im Jahre 1743 von Claude Moët in Epernay gegründet, der einige Weinberge geerbt hatte und mit der Champagner-Erzeugung begann. Moët & Chandon ist nicht nur eine Welt für sich, sondern ein ganzes Imperium. So ist der Brut Impérial der meist getrunkene Champagner der Welt.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.