

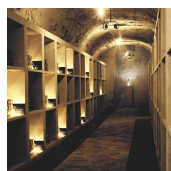


Champagne Blanc De Blanc - Perrier Jouet

WS93 DC90

In der Nase Aromen von Heckenblüten, Holunder, Akazie und Geißblatt, sowie spritzigen Zitrusfrüchten. Am Gaumen mineralische Frische, die bis zum überraschend weichen und milden Abgang anhält.

Mit dem Perrier-Jouët Blanc de Blancs ergänzte die Maison 2017 ihre klassische Kollektion um eine Cuvée aus einer einzigen Rebsorte. Sie sollte die Quintessenz des Chardonnay und das spezielle *Savoir-faire* des Hauses dauerhaft zum Ausdruck bringen. Denn durch sie führt Perrier-Jouët eine rund hundertjährige Tradition fort: Bereits in den 1920er Jahre brachte die Maison nämlich ihre erste Cuvée ganz aus Chardonnay-Trauben heraus – lange bevor diese Champagner als „Blanc de Blancs“ bekannt wurden.



Perrier Jouet

1811 wurde das Unternehmen Perrier-Jouët von Pierre Nicolas Marie Perrier gegründet. Der Name entstand aus dem Nachnamen des Gründers Perrier und dem Mädchennamen seiner Frau Jouët. Innerhalb kurzer Zeit erlangte der Champagner Perrier-Jouët ein ausgezeichnetes Prestige. Zu seinen Kunden zählten Berühmtheiten wie Napoleon III, König Leopold von Belgien und Königin Victoria von England. Für das Unternehmen ist die Einstellung typisch, dass keine Blanc de Blanc produziert werden, da eventuell die weißen Trauben für andere Champagnersorten fehlen könnten. Perrier-Jouët war die erste Kellerei, die den großen Wert der Chardonnay Traube für den Champagner erkannte.

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.