

FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★



2009 Champagne Dom Pérignon Vintage - Moët Chandon

JS97

Die Einzigartigkeit dieses Dom Pérignon Vintage 2009 liegt im Dialog zwischen allen Dom Pérignon Vintages.: Von einem exotischen Geschmacksbild geprägt, fühlbare Struktur, vollmundig und einzigartige Tiefe im Geschmack

Das Jahr 2009 war ein unerwartet sonniger und wetterbedingt großzügiger Jahrgang. Die exzellenten klimatischen Verhältnisse ermöglichten es, neue Grenzen für den Reifegrad der Trauben zu entdecken und im weiteren Verlauf die Einzigartigkeit des Vintage 2009 hervorzuholen. 2003 war das erste Jahr eines sehr günstigen Jahrzehnts mit vielen Herausforderungen. »Wir brauchten die Erfahrung der vorangegangenen Vintages, um uns an den Jahrgang 2009 zu wagen«, sagt Richard Geoffroy, Kellermeister von Dom Pérignon. Die Einzigartigkeit dieses Dom Pérignon Vintage 2009 liegt im Dialog zwischen allen Dom Pérignon Vintages. Die Jahrgänge 2003, 1990 und 1996, sowie viele andere, sind die definierenden Bestandteile auf einem nicht immer geradlinigen Weg.



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 Belemnit-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.