



VALENTIN  
WINE

Frankreich, Champagne, Limited Edition

## Dom Pérignon Rosé Takashi Murakami 2010

**CHF 469.00**

 75cl  
 12.5%  
AN 71127510T

### Vinifikation

Mit den niedrigsten Temperaturen seit 1996 stand die erste Hälfte des Jahres im starken Kontrast zum Rest des Jahrzehnts. Der eisige Winter und der kalte Frühling riefen die nördliche Lage der Champagne in Erinnerung. Der Sommer war warm, aber übertriebene Hitze blieb aus und da es nur wenig regnete, war es ein besonders trockenes Jahr. Mitte August änderte sich dann alles: Innerhalb von zwei Tagen regnete es so viel, wie sonst in zwei Monaten. Bei der Hitze und dem Regen reiften die Trauben schnell und ausgiebig heran, allerdings wurde der Pinot Noir zu Beginn der Ernte von Botrytis befallen. Wie schon 1995 hatten die Trauben ein stark ausgereiftes Gleichgewicht von Süsse und Säure. Allerdings mussten Trauben aus einigen Parzellen aussortiert werden, um das Beste aus diesem kontrastreichen Jahrgang herauszuholen.

### Degustationsnotiz Nase

Der Dom Pérignon Vintage 2010 besticht durch sein strahlendes Bouquet mit einer Süsse aus tropischen Früchten. Zu Beginn nimmt man Noten von grüner Mango, Melone und Ananas wahr, die sich dann aber in feinere Aromen aus Orangenschale und einen Hauch von Mandarin verwandeln. Sobald der Wein atmet, kommt seine Frische zum Vorschein. Diese erinnert an Blumen nach einem Sommerregen, ein olfaktorisches Erlebnis aus Pfingstrose, Jasmin und Flieder.

### Degustationsnotiz Gaumen

Die Vollmundigkeit des Weines ist vorherrschend – sie hält sich lange mit unvergleichlicher Saftigkeit und bestimmt die Süsse und Intensität der Aromen. Der Jahrgang hat einen grosszügigen, kräftigen und gradlinigen Charakter, der im Nachhall würzige und pfeffrige Noten offenbart.

### Passt zu

Ein herrlicher Begleiter zu grilliertem Fisch, Schalentieren wie Hummer und auch Scampi. Passt bestens zur asiatischen Küche, jedoch nicht zu scharf und raffiniert zubereitet. Feinste Teigwaren und weisser Trüffel.

### Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre



VALENTIN  
WINE



## Dom Pérignon Rosé Takashi Murakami 2010

### Spezielles

Dom Pérignon und T. Murakami, Meister ihres Fachs, verbinden uralte Techniken mit kulturellem Erbe, um die Schöpfung neu zu definieren. Dom Pérignon, der Erfinder der Assemblage, trifft auf Murakami, den Schöpfer der "superflachen" Neo-Pop-Art-Bewegung. Inspiriert von der Natur sucht Dom Pérignon in jedem Jahrgang nach Harmonie, während Murakami die Kunst endlos neu erfindet. Seine zeitgenössische Vision erblüht mit farbenfrohen Mustern und interpretiert so traditionelle Weinberge und minimalistische Dom Pérignon-Codes neu.

### Produzent

Wie kein anderer Name steht Dom Pérignon für Prestige-Champagner schlechthin. Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon, wurde 1638 in Sainte Ménehould geboren. Er war ab 1668 zuständig für die wirtschaftliche Versorgung des Klosters der Abtei Hautvillers, einige Kilometer nördlich von Epernay. Da die Weinproduktion eine der Haupteinnahmequellen dieses Klosters war, kümmerte er sich intensiv um deren Produktion. Dabei konzentrierte er sich zum einen stark mit der Bewirtschaftung der Weinberge und anderen mit den Arbeitsschritten im Weinkeller. Er hat die „Méthode Champenoise“ mit seiner Arbeit massgeblich mitentwickelt, es aber nach heute herrschender Ansicht nicht erfunden. Er stellte fest, dass der Wein durch den Einsatz verschiedener Sorten an Qualität zulegt. Auch verschloss er als erster die Flaschen mit einem Korken, der mit Kordeln am Flaschenhals gesichert wurde. Die heutigen Winzer in der Champagne verdankt ihm das Wissen um die Bedeutung der Assemblage.



VALENTIN  
WINE

## Dom Pérignon Rosé Takashi Murakami 2010

### Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.

Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.

Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.

Die Hauptanbaugebiete der Champagne wahren folgende:

Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.

Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben bepflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.