

VALENTIN WINE

Dom Pérignon Millésimé Blanc 2017

CHF 198.00

75cl
12.5%
AN 71117517

Vinifikation
Das Weinjahr 2015 zeichnete sich durch extreme Wetterbedingungen aus, mit einem eisigen Frühling, gefolgt von einer langen Hitzeperiode und einer aussergewöhnlichen Trockenheit bis in den August. Die Ernte der Trauben begann am 7. September unter starker Sonne und bei optimaler Gesundheit der Weinstöcke, was eine ausgewogene Grosszügigkeit der Trauben gewährleistete. Dom Pérignon nimmt sich viel Zeit. Nicht weniger als 8 Jahre vergehen, bis der Vintage die Vision von Vollendung erreicht. In dieser Zeit reift er langsam, in der Flasche gelagert in den kühlen Kellern, stets im Kontakt mit der Hefe. In Ruhe und Sorgfalt bis hin zu der Harmonie, die Dom Pérignon für immer charakterisieren wird.

Degustationsnotiz Nase
Anfangs etwas düster, mit gerösteten Noten und Kakaopulver. Die Nase öffnet sich allmählich, wie ein Blumenstrauss mit Lindenblättern, Jasmin und Pfingstrose, die die würzige Dimension des Weins mit Anis und Kardamom betonen. Eine pflanzliche und fruchtige Frische ergänzt das Gesamtempfinden mit Chlorophyll, Orangenschale und grüner Papaya.

Degustationsnotiz Gaumen
Der Wein ist breit und horizontal am Gaumen. Zart und grosszügig zugleich, streichelt und stimuliert er mehr an den Seiten der Zunge als an der Spitze. Der Geschmack von frischem Pfirsich- und Nektarinen Fleisch umhüllt bittere Zitrus und Enziannoten.

Passt zu
Der Charakter des Dom Pérignon Vintage 2015 kommt besonders bei Meeresfrüchten wie Kaviar, Königskrabbe und Kaisergranat voll zur Geltung. Würzige Fleischgerichte, die mit einem Hauch von Säure zubereitet werden, etwa Schweinefleisch, Lamm oder Ente, lassen sich gut von diesem Wein begleiten. Exotische Früchte, z. B. Kiwi oder Guave, sowie die Gewürze eines grünen Currys enthüllen die stimulierende, beruhigende und taktile Komplexität vom Dom Pérignon dieses Jahrgangs.

Trinkreife
Jahrgang + 25 Jahre



Dom Pérignon Millésimé Blanc 2017

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.

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 währen 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 beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.