

Frankreich, Champagne, Limited Edition

# Dom Pérignon Takashi Murakami

## Rosé 2010

CHF 469.00

 75cl  
 12.5%  
 Pinot Noir, Chardonnay  
**AN** 7112710T

### Degustationsnotiz

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. 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.

### Herstellung

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.

### Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

### Geniessen 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.

### 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.

# Dom Pérignon Takashi Murakami Rosé 2010

## Produzent

Wie kein anderer steht Dom Pérignon für Prestige-Champagner schlechthin. Dies liegt nicht nur daran, dass es von Dom Pérignon ausschliesslich Jahrgangschampagner gibt, sondern auch an der Geschichte oder genauer gesagt an Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon, der ab 1668 für die wirtschaftliche Versorgung des Klosters der Abtei Hautvillers zuständig war. Da die Weinproduktion eine der Haupteinnahmequellen dieses Klosters war, kümmerte er sich intensiv um deren Produktion. Er hat die «Méthode Champenoise» mit seiner Arbeit massgeblich mitentwickelt. Er stellte fest, dass der Wein durch den Einsatz verschiedener Sorten an Qualität zulegt; zudem verschloss er als erster die Flaschen mit einem Korken, der mit Kordeln am Flaschenhals gesichert wurde. Die heutigen Winzer in der Champagne verdanken ihm heute noch Wissen um die Bedeutung der Assemblage. Die Einzigartigkeit von Dom Pérignon Vintages liegt darin, dass ihr Reifeprozess nicht linear und gleichmässig, sondern in aufeinanderfolgenden Stufen, die «Plénitudes» genannt werden, erfolgt. In diesen besonderen Momenten hat der Wein einen Reifehöhepunkt erreicht und mehr Energie dazugewonnen.

## Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.