Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

Eine neue Vision eines Blanc de Blancs:
DOM RUINART 2010



Ein sortenreiner Champagner aus 100 Prozent Chardonnay von außergewöhnlichen Terroirs und das Ergebnis von 20 Jahren önologischer Perfektionierung: **Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010**. Die lange Reifezeit dieses Blanc de Blancs verleiht der aromatischen Signatur des Hauses eine andere Komplexität und läutet eine neue Zeitrechnung ein. Kernelement dieser Weiterentwicklung ist die Rückkehr zur „tirage à liège“, der Flaschenreifung unter Naturkork.

„TIRAGE À LIÈGE“ – EIN BEKENNTNIS ZU HANDWERK UND NACHHALTIGKEIT

In den späten 1990er Jahren suchte der damalige Kellermeister der Maison Ruinart nach Möglichkeiten, der Frische des legendären Chardonnays noch mehr Tiefe zu verleihen. Er kam auf die Idee, die Methode der „tirage à liège“ wiederzubeleben, eine Intuition, die sich im Laufe der Jahre bei Verkostungen immer wieder bestätigte.



Bei der „tirage à liège“ werden die Flaschen mit Naturkork anstelle von Kronkorken verschlossen. Dank dessen Porosität und der dennoch hohen Stabilität über einen langen Zeitraum hinweg, kann der Wein länger auf der Hefe reifen und mehr Komplexität entwickeln.

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 ist der erste Jahrgang der vollständig nach diesem Verfahren hergestellt wurde. Ein Jahr mit einem ungewöhnlichen Wetterverlauf: Auf einen kalten Winter folgten ein trockener Frühling und Frühsommer, dann ein regnerischer August. Doch aus den Trauben, die zum richtigen Zeitpunkt gelesen wurden, entstand ein Champagner von unerwartet aromatischer Tiefe. Zehn Jahre reifte der Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 in den Kreidekellern des Hauses, bis er sein volles Potenzial nun entfaltet hat.

Kontakt
Alexa Agnelli, alexa.agnelli@moethennessy.com, Tel: +49 (0) 89 99421-140
Tatjana Steininger, tsteininger@moethennessy.com, Tel: +49 (0) 89 99421-141

„Für mich steht heute fest: der Naturkorken bringt ein gewisses Extra mit sich, weitere Facetten, mehr Vielschichtigkeit. Wir haben damit bei unserem Streben, den großartigsten Chardonnay-Wein zu erzeugen, ein neues Niveau erreicht“, so Frédéric Panaïotis, Kellermeister der Maison Ruinart.

Mit der Rückkehr zur Tirage mit Naturkork ist auch ein Plus an Handarbeit verbunden: Nach zehn Jahren Reifung erfolgt der entscheidende Schritt des Dégorgements wieder per Hand. Das Champagnerhaus besann sich für Dom Ruinart 2010 wieder auf dieses einst konventionelle Verfahren und hält damit Tradition aufrecht.

DOM RUINART, DAS LEITBILD DER BLANC DE BLANCS



Für einen Blanc de Blancs gibt es nichts Besseres als die Chardonnays von den besten Terroirs, die hauptsächlich als Grand Cru klassifiziert sind. Die Ostlage der Côte des Blancs, dem Königreich dieser Rebsorte, und der nach Norden ausgerichtete Montagne de Reims, insbesondere rund um den Grand Cru de Sillery, der historischen Hochburg des Champagnerhauses Ruinart – das sind die Terroirs der Wahl für den Dom Ruinart. Hier profitieren die Chardonnays von optimaler Sonneneinstrahlung und reifen auf Kreideböden, die sich im Winter mit Wasser vollgesogen haben, um es im Sommer sanft an die Reben abzugeben.

NACHHALTIGE ELEGANZ IM KREIDEMANTEL

Elegant, fein und weiß wie Kreide, schützt eine nachhaltige Papierhülle den Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010. Der aus recyclebaren Zellulosefasern hergestellte „Mantel“ verwandelt die ikonische Flasche in eine wahre Skulptur: zarte Linien und Vertiefungen verlaufen so, als wären sie direkt in einen Kreidefelsen gehauen worden – ein Ausdruck der unzertrennlichen Verbindung zwischen Dom Ruinart und der Kreide, vom Anbau der Reben auf kalkhaltigen Böden bis zur Reife in den Kreidekellern, die als UNESCO-Weltkulturerbe gelten.



Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 ist ab sofort zum Preis von 275€ (UVP) auf Clos19.com erhältlich.

Kontakt
Alexa Agnelli, alexa.agnelli@moethennessy.com, Tel: +49 (0) 89 99421-140
Tatjana Steininger, tsteininger@moethennessy.com, Tel: +49 (0) 89 99421-141