FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

GRAND VINTAGE ROSE 2009

Vollendet – Reizvoll – Voller Freude

Assemblage:
Pinot Noir: 59 %, davon 19% Rotwein
Chardonnay: 30 %
Meunier: 11 %

Dosage: 5 g/Liter (extra-brut)

Reifezeit im Keller: 7 Jahre
Reifezeit nach der Degorgierung: Mindestens 6 Monate

Jeder Grand Vintage ist einzigartig und ein Original; des Kellermeisters persönliche und freie Interpretation der hervorragenden Qualität der Trauben eines ganz speziellen Jahres.

Der Grand Vintage Rosé 2009 verkörpert in einzigartiger Weise den Stil der Grand Vintages von Moët & Chandon. Sein Esprit basiert auf drei essentiellen Werten:

- Freiheit der Interpretation
- Auswahl der bemerkenswertesten Weine des Jahres
- Individualität des Jahrganges

Und kreiert so Champagner, die aufgrund ihrer Reife, Komplexität und Charisma herausragend sind.

Klima und Ernte

Die Frühlingszeit war frei von Frost, nachdem ihr einer der kältesten Winter seit 15 Jahren vorangegangen war. Allerdings war der Frühling geprägt von Regen und starken Stürmen. Dank des durchgängig heißen, trockenen und sonnigen Wetters Mitte Juli waren all die Wetterkapriolen vergessen. Daher konnte auch zur üblichen Zeit geerntet werden; beginnend am 12. September in Aube und Épernay bis zum Start am 28. September in Verzenay.

Die Qualität der Trauben war am Ende außergewöhnlich gut. Noch besser als in 2008 und ohne Anzeichen von Botrytis. Die Kombination aus idealem Klima und moderatem Ertrag von 12.000 Kilogramm pro Hektar brachten einen hohen Reifegrad in Zucker- als auch Säuregehalt, aber nicht im Übermaß: relativ ausgeglichen bei den roten Trauben (9,8% Alkoholgehalt / Säurelevel 7,5 g H2SO4/Liter) und einen etwas höheren Reifegrad bei den Chardonnay Trauben (10% Alkoholgehalt / Säurelevel 7,2 g H2SO4/Liter). Der Jahrgang ähnelt dem von 2002. Perfekte Reifegrade sowie ein geordneter Ernteplan trugen dazu bei, dass Alkoholgehalt und Säurelevel über die Ernte hinweg ausbalanciert blieben.

Nachdem Chardonnay bei den letzten Vintages dominierend war, liegt der Fokus beim Grand Vintage Rosé 2009 nun auf Pinot Noir. Diese Intensivität ist die Seele dieses Rosé Vintages, seit 1996 war der Anteil an Pinot Noir nicht mehr so hoch.

Eine leuchtende Farbe:

Dunkles pink mit schillernden rot-gelblichen und korallenroten Reflexen. Feine, beständige Perlage.

Ein umfassendes, anregendes Bouquet:

Ein verlockend appetitliches Bouquet, welches an den Duft bei dem Pflücken von reifen Beeren in der Sommersonne erinnert: Noten von Waldbeeren, wilden Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren werden abgerundet von floralen, botanischen Nuancen von Rhabarber und Veilchen sowie Mohnbonbons. Ein Hauch Vanille und pinke Pfefferkörner betonen die ausgeprägte Reife dieses Vintages.

Ein warmer, erfreulicher Gaumen:

Der Geschmack bringt Freude, erinnert gar an einen Jahrmarkt mit wirbelnden Fahrten und lachenden Kindern, welche sich über Süßigkeiten freuen: Marshmallows, Bonbons, Zuckerwatte und karamellisierte Äpfel. Dem folgen Noten von Muskatnuss, getrockneter Feige und später Traubenkirsche. Der Pinot Noir zeigt sich in leichter, lebhafter Eleganz, mit weicher Textur und sanftem Abgang.