

MOËT & CHANDON PRÄSENTIERT DEN GRAND VINTAGE 2013

Moët & Chandon stellt den 75. Jahrgang des Hauses vor: den Grand Vintage 2013. Ein bislang einzigartiger Jahrgang mit der spätesten Lese der vergangenen 30 Jahre. Gemeinsam mit dem Grand Vintage Rosé 2013, dem 44. Rosé-Jahrgang von Moët & Chandon, sind diese beiden Vintages der Inbegriff eines goldenen Herbstes. Sieben Jahre im Keller gereift, verkörpern sie besondere Tiefe, feingliedrige Strukturen und eine energiegeladene Balance.

Jeder Moët & Chandon Grand Vintage erzählt die Geschichte eines bestimmten Jahres. Jeder Grand Vintage ist etwas Einmaliges: der erste, letzte und einzige Jahrgang seiner Art. So war es bereits im Jahr 1842, als britische und amerikanische Weinliebhaber immer öfter gereifte Champagner nachfragten. Jeder dieser Jahrgangschampagner ist eine echte Persönlichkeit und zugleich eine individuelle, freie Interpretation des Kellermeisters.

„Eine Assemblage für einen Moët & Chandon Grand Vintage zu kreieren, ist wie die Arbeit mit Fotonegativen: Man kann Formen und Konturen erahnen und vom Ergebnis überzeugt sein. Aber man kann nicht sicher sein, wie das Foto am Ende aussieht, bis es fertig entwickelt ist.“, sagt Benoît Gouez, Chef de Cave von Moët & Chandon.

KLIMA UND ERNTE IM JAHR 2013

Ein kalter und regnerischer Winter zu Beginn ging in einen kühlen Frühling über. Dies verlängerte das Rebenwachstum und den Reifeprozess der Trauben in einem leicht überdurchschnittlich warmen Sommer. Im Juli und August war es etwas wärmer mit wenig Regen, während ein Hagelsturm die Trauben von rund 600 Hektar Rebflächen in der Champagne zerstörte. Während die späteste Lese der letzten 22 Jahre im Oktober begann, waren die Weinberge schon in das schimmernde Gold des Herbstes getaucht. Dies beflügelte die Fantasie des Kellermeisters Benoît Gouez, als er später die Grundweine zum Grand Vintage 2013 verkostete und auswählte. Eine außergewöhnliche Vielfalt ermöglichte ihm, aus allen drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier die besten Qualitäten auszusuchen.



Kontakt

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

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

ZWEI AUSSERGEWÖHNLICHE CHAMPAGNER

Mit Vollendung der ersten Mazeration entwickelten die Chardonnay-Weine eine außergewöhnliche Qualität. Der Pinot Noir zeigte komplexe Strukturen. Viele Variationsmöglichkeiten boten die Meunier-Weine. Ein Kaleidoskop an Weinen ermöglichte dem Kellermeister genau die Assemblage, die eines großen Jahrgangs ebenbürtig ist. Trotz des wunderschön gereiften Chardonnays traf Benoît Gouez die kühne Entscheidung, die präzise ausgewählten Pinot Noirs verstärkt zu nutzen und damit den einzigartigen Charakter dieses besonderen Jahres einzufangen.

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2013

Mit blass gelb-golden schimmernder Farbe zeichnet sich der Grand Vintage 2013 durch seine ziselierte Struktur, energiegeladene Balance und feine, ausdauernde Perlage aus. Seine Reife kommt mit herbstlichen Aromen von Röstkastanien, gerösteten Buchweizen, Nüssen, Honig und Nougat zum Ausdruck. Konzentrierte Fruchtnoten folgen mit kandierten, gesalzenen Zitronen oder erinnern an eine perfekt gereiften Nektarine. Nuancen von Jod, trockener Blütenmischung und etwas Kiefernharz vervollständigen das aromatische Bouquet.

Am Gaumen zeigt sich der Jahrgang direkt und energiegeladen. Ein delikates Säurespiel von feingliedriger Struktur, granular umschlossen mit einem angenehm bitteren Hauch heller Grapefruit.

Assemblage: Chardonnay 41 Prozent, Pinot Noir 38 Prozent, Pinot Meunier 21 Prozent.



MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE ROSÉ 2013



In hellrosa Farbe mit orangen, herbstlichen Farbreflexen begeistert der Grand Vintage Rosé 2013 mit seinen opulenten Aromen und würziger Frucht: An der Nase zeigen sich Noten von Wilderdbeeren, Himbeeren und Granatapfelkernen, etwas Säure im Anschluss mit Blutorange und Sternfrucht. Es folgen Gewürzdüfte mit schwarzem Pfeffer, dunkler Schokolade und Zimt, die begleitet werden von Aromen getrockneter Blüten und frischem Leder. Der erste Eindruck am Gaumen ist würzig, kräftig und von üppigem Charakter. Die feingliedrige Struktur des Pinot Noir ist präsent, mit knackigen Aromen von Steinfrüchten wie Pflaumen und Kirschen. Die Kraft ist wohldosiert, mit einer zarten Adstringenz von rosa Grapefruit und Limettenzeste, die einen langen Nachhall unterstreicht.

Assemblage: Pinot Noir 44 Prozent, davon 14 Prozent Rotwein, Chardonnay 35 Prozent, Meunier 21 Prozent.

Der Moët & Chandon Grand Vintage 2013 für 69,00 € (UVP) und der Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2013 für 79,00 € (UVP) sind ab sofort 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