

Perrier-jouët

Belle Epoque Blanc de Blancs

“Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs ist das Juwel der Kollektion - die Quintessenz eines Chardonnays im Stil von Maison Perrier-Jouët.””

SÉVERINE FRERSON

Kellermeisterin von Maison Perrier-Jouët

Blumig · Mineral

Von allen Cuvées von Perrier-Jouët ist der Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs ist der emblematischste - das Ergebnis der 200-jährigen Erfahrung des Hauses ist die Enthüllung der komplexen floralen Facetten der Chardonnay-Traube. Ein erhabener Champagner, der in goldenem Licht schimmert und dessen mineralische Frische und Reinheit den berausenden Auftakt zu einer Explosion üppiger blumiger Noten bilden.



Die Geschichte

Der Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs wurde ursprünglich aus der Ernte 1993 kreiert und zur Feier des neuen Jahrtausends auf den Markt gebracht - ein symbolträchtiger Moment für einen Meilenstein. Getreu den strengen Grundsätzen seiner Gründer erklärt das Haus Perrier-Jouët nur in Jahren mit nahezu perfekten Bedingungen einen Vintage, so dass alle Belle Epoque Cuvées eine echte Rarität sind, darunter der Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs die seltenste von allen ist.

Das Terroir

Der Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs wird aus 100 % Chardonnay-Trauben hergestellt, die aus maximal drei renommierten Grand Cru-Lagen der Côte des Blancs stammen: den drei Säulen des Hauses, Cramant, Avize und Chouilly. Das Dorf Cramant umfasst zwei legendäre Parzellen, Bouron Leroi und Bouron du Midi, welche zu den ersten gehörten, die das Haus Perrier-Jouët Mitte des 19. Jahrhunderts erwarb, als Charles Perrier, der Sohn der Gründer, sein umfassendes Wissen über den Weinbau und die Terroirs der Champagne nutzte, um deren Potenzial für die höchste Ausprägung der Chardonnay-Traube zu ermitteln. Die für den Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs ausgewählten Grand-Cru-Lagen zeichnen sich durch ihre reinen Kalkböden aus, die dieser Cuvée ihre charakteristische Mineralität verleihen.

Der Geschmack

„Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs ist ein lebendiger und vornehmer Wein mit einer natürlichen Autorität», sagt Séverine Frerson. Er ist rein und präzise, delikat und komplex, mit einer eleganten, seidigen Textur, fast unendliche Länge am Gaumen und - nicht zuletzt nicht zuletzt ein großes Alterungspotenzial.“

Der Moment

„Der Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs ist natürlich ein außergewöhnlicher Champagner für außergewöhnliche Anlässe, sagt Séverine Frerson. Ich halte ihn für einen Wein für die Gastronomie, der ideal zu edlen Meeresfrüchten passt - zum Beispiel zu einem Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Zitruschalen, Wolfsbarsch in Salzkruste, Steinbutt, Hummer oder Langustinen“

“Wegen seiner Eleganz, seiner Raffinesse und seiner wunderbar seidigen Textur verbinde ich mit Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs mit einer weißen Orchidee, meiner Lieblingsblume.“

SÉVERINE FRERSON
Kellermeisterin von Maison Perrier-Jouët



Weißer Orchidee

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2014

Das Jahr

Im Jahr 2014 folgte auf einen ungewöhnlich milden, nassen Winter ein trockener, sonniger Frühling. Der Sommer zeichnete sich durch ergiebige Niederschläge im Juli und August aus, zwei Monate mit kontrastreichen Temperaturen. Der September brachte eine Rückkehr zur Normalität mit günstigen klimatischen Bedingungen für die Ernte, die am 8. September für den Chardonnay begann. Die Trauben waren gesund und wurden zum Zeitpunkt der perfekten Reife geerntet. .

Das Auge

Ein sehr blasses, reines, klares Gold.

Das Bouquet

Reichhaltige Aromen von weißen Blumen, insbesondere Magnolie, ergänzt durch Akazie, Mandel, Aprikose und Ingwer. Ein wunderbar reichhaltiges und dennoch leichtes Aroma.

Der Gaumen

Ein kräftiger Auftakt und eine außergewöhnlich feine, seidige Textur. Eine subtile, präzise und fein gearbeitete Cuvée mit einem ausgeprägten Hauch von weißem Pfeffer.

ZUSAMMENSETZUNG
100% Chardonnay

EMBLEMATISCHE CRUS
Cramant (Bouron Leroi and Bouron du Midi)

DOSIERUNG
6 Gramm pro Liter

MINDESTREIFE
8 Jahre

SERVIERTEMPERATUR
Etwa 12° C