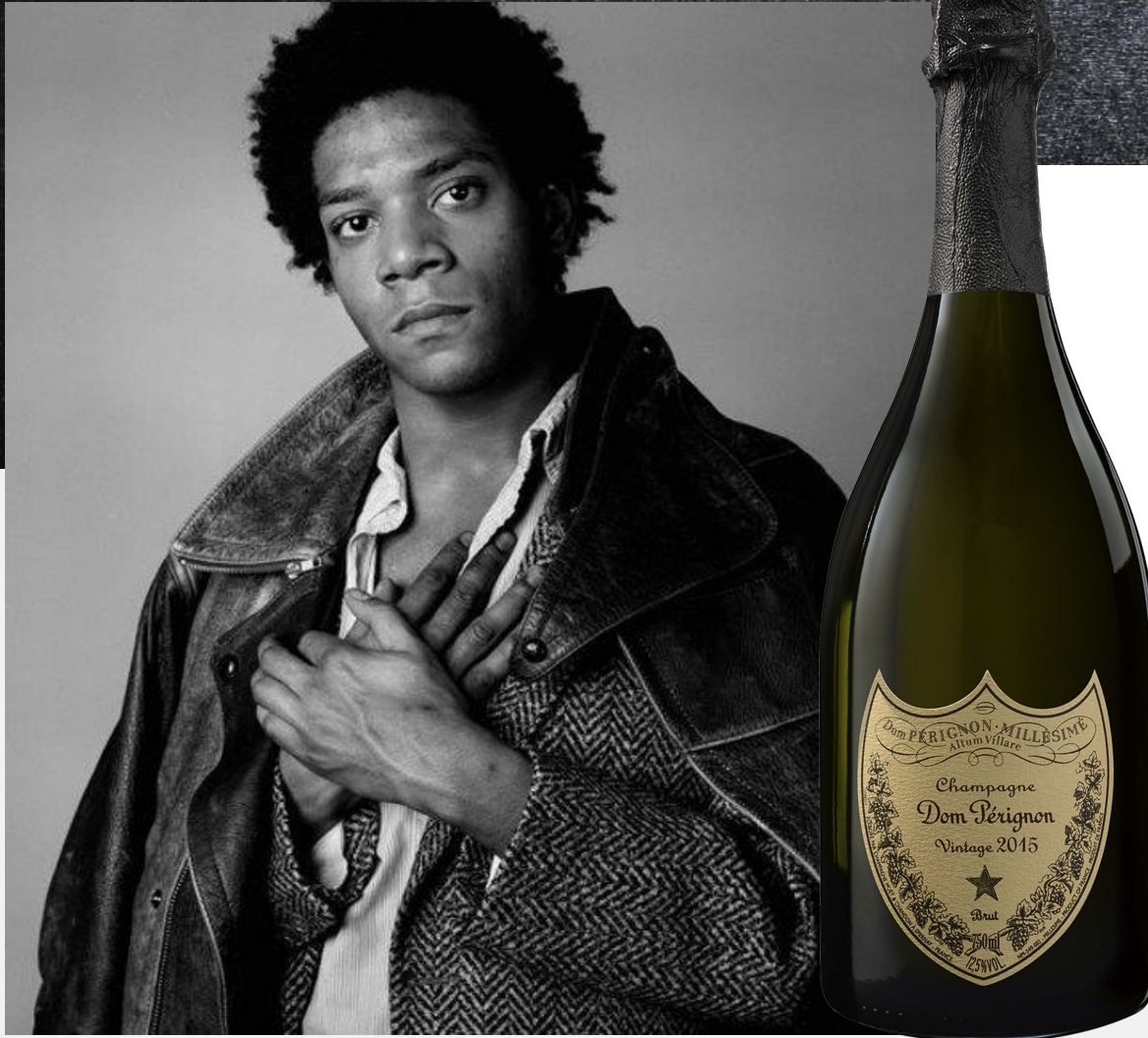


DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 SPECIAL EDITION –
TRIBUTE TO JEAN-MICHEL BASQUIAT – COLOUR
(YELLOW/BLUE/GREEN)

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 SPECIAL EDITION

KONTEPT



Eine Hommage an...

Zwei Mythen,
einen iterativen kreativen Prozess
und die Kunst

STORYTELLING

Eine Hommage an...

...zwei Mythen

Eine Begegnung zwischen zwei Ikonen aus verschiedenen Epochen, die viel gemeinsam haben. Sie haben ihre eigene Disziplin revolutioniert und etwas wirklich Einzigartiges und Zeitloses geschaffen, das auch heute noch sehr begehrt ist.

...einen iterativen kreativen Prozess

Sowohl Basquiat als auch Dom Pérignon wurden von Intuition angetrieben, wobei das Zusammenstellen oder Erschaffen im Mittelpunkt ihres kreativen Prozesses stand, um einzigartige Schöpfungen zu erreichen. Basquiats künstlerischer Prozess beinhaltete das Schichten verschiedener Elemente wie Text, Symbole und Bilder. Ähnlich ist der Herstellungsprozess von Dom Pérignon eine sorgfältige Kunst des Kombinierens – einzigartige Jahrgänge und Assemblages – um eine harmonische und unverwechselbare Kreation zu schaffen.

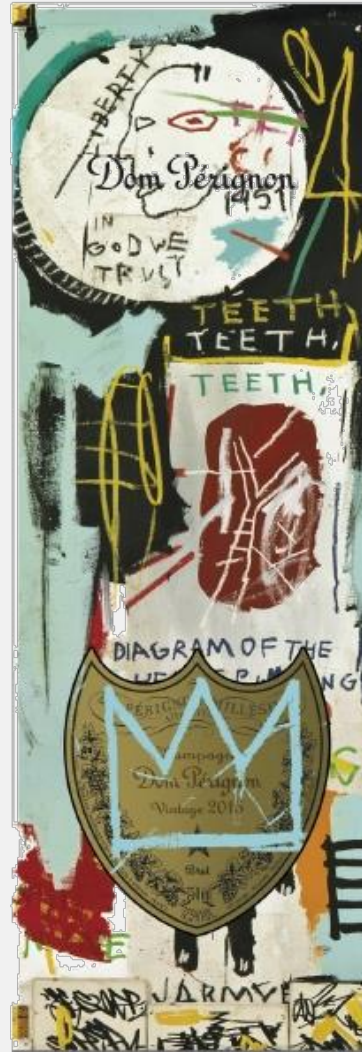
...die Kunst

Beide Mythen haben ihre jeweiligen Disziplinen zur Kunst erhoben und teilen das Engagement, kreative Grenzen zu überschreiten, trotz der Konfrontation mit Einschränkungen. Für Dom Pérignon bedeutet dies, immer Jahrgangswein zu produzieren. Ein unnachgiebiges Bekenntnis, die Ernte eines einzigen Jahres zu würdigen, ungeachtet der Herausforderungen, selbst wenn es so weit geht, keinen Jahrgang zu deklarieren. Basquiat hingegen kehrte immer wieder zu seinen Leinwänden zurück, um sie zu überarbeiten und im Laufe der Zeit weitere Schichten von Bedeutung und Nuancen hinzuzufügen.

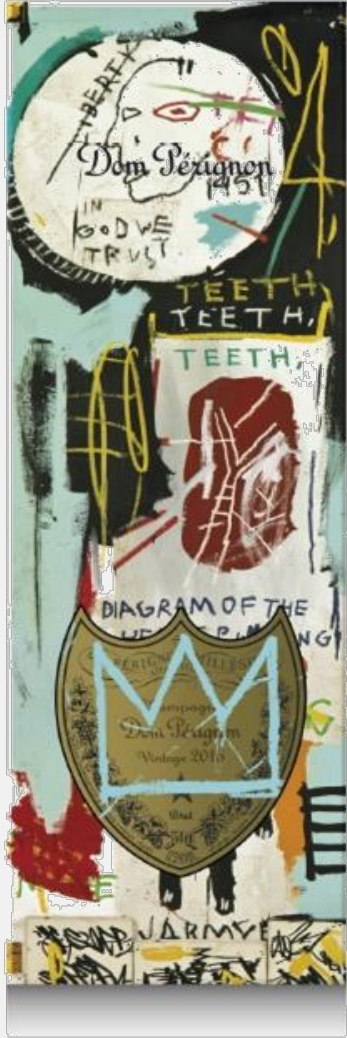
Diese Kollektion verkörpert die Begegnung der Universen von Dom Pérignon und Basquiat und verstärkt deren ikonischstes Symbol.



DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 SPECIAL EDITION
PRODUKT DESIGN – EIN TRIO ZUM SAMMELN



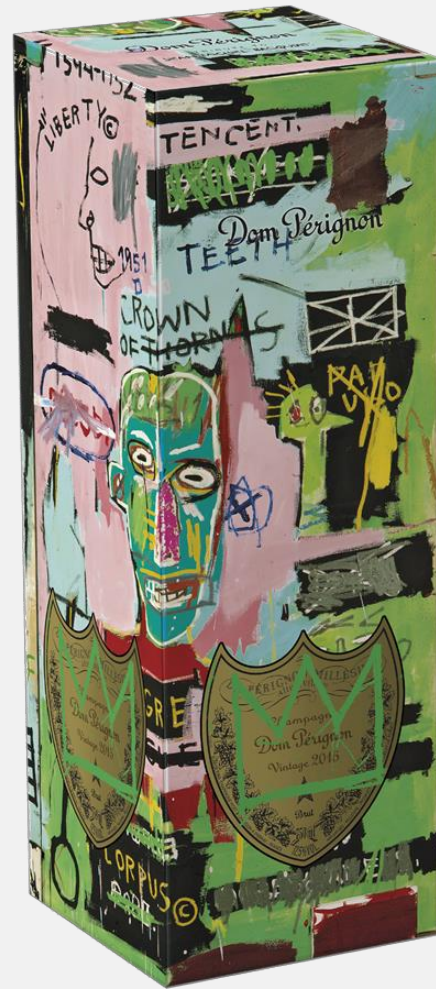
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 SPECIAL EDITION
BLAUES DESIGN



DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 SPECIAL EDITION
GELBES DESIGN



DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 SPECIAL EDITION
GRÜNES DESIGN



VINTAGE 2015 - KONTEXT



Nach einem eher milden Winter war das Weinjahr 2015 von starken Kontrasten geprägt.

Der Frühling begann mit einer absolut eisigen Kälte, gefolgt von einer abrupt einsetzenden Hitzewelle, die von Mitte Mai bis Mitte August anhielt und von außergewöhnlich sonnigem Wetter und Trockenheit begleitet wurde. Dies führte zu Wassermangel und unterschiedlichen Reifegraden in den verschiedenen Anbaugebieten.

Der August 2015 war der wärmste August seit 1961. Glücklicherweise beendete die zweite Augushälfte die Trockenheit mit dem Einsetzen von Regen, was die Reifung der Trauben wieder in Gang brachte. Die Ernte begann am 7. September unter willkommenem Sonnenschein. Der hervorragende Gesundheitszustand der Trauben ermöglichte einen optimalen Erntezyklus über fast drei Wochen. Das Verkosten der Trauben offenbarte eine wunderbare Großzügigkeit, ohne jegliche Übertreibung.

VINTAGE 2015 - NOTIZEN

DUNKEL & TAKTIL HORIZONTAL, BREIT & RECHTWINKLIG STIMULIEREND, DOCH SANFT

IN DER NASE

Zunächst etwas zurückhaltend, mit gerösteten Noten und Kakaopulver.

Dann öffnet sich das Bouquet allmählich wie ein Blumenstrauß. Lindenblätter, Jasmin und schließlich Pfingstrose heben die würzige Dimension des Weins hervor, mit Anis und Kardamom.

Eine pflanzliche und fruchtige Frische verleiht der Gesamtwahrnehmung eine Massage aus Chlorophyll, Orangenschale und grüner Papaya.



AM GAUMEN

Der Wein ist breit und horizontal. Er breitet sich über den Gaumen aus, ist zart und zugleich großzügig. Taktile.

Er streichelt und stimuliert gleichzeitig, eher an den Seiten der Zunge als an der Spitze.

Das Fleisch von frischen Pfirsichen und Nektarinen umhüllt skulpturale bittere Noten von Zitrusfrüchten und Enzian.





EINE ANEKDOTE DES KELLERMEISTERS

Seit dem entscheidenden Jahr 2003 verfolgt Dom Pérignon einen mutigeren Ansatz mit extremen Jahrgängen wie 2015. Die Ernte für Dom Pérignon begann am 7. September, kurz nach der ersten Ernte in der Champagne.

Der Jahrgang 2015 zeichnet sich durch ideale Pinot Noirs aus – fruchtig, kräftig und zugleich zart – sowie selektiv geerntete Chardonnays, bedingt durch unregelmäßigkeiten, die durch die Dürre verursacht wurden.

Das Jahr 2015 spiegelt die frühe Reife und die sonnenverwöhnte Qualität von 2003 wider, bringt jedoch auch die strukturierte Festigkeit von 2005 und die Breite von 2010 mit. Zudem deutet es darauf hin, dass der Trend zur Trockenheit bis 2022 anhalten könnte.

FOOD PAIRING

Akzentuierung des dunklen, taktilen Charakters des Weins durch die Texturen von Produkten.

- Schweinefleisch, Lamm
- Zitrusfrüchte (Limette)
- Seetang
- Grünes Curry & Kardamom, Salbei, Thymian, Rosmarin
- Kiwi, grünes Olivenöl

VINTAGE 2015 - NOTIZEN

PRODUKT DETAILS & TECHNISCHE DETAILS

HERKUNFT: FRANCE, CHAMPAGNE
17 GRAND CRUS, HAUTVILLERS

ASSEMBLAGE: 51% PINOT NOIRS, 49% CHARDONNAY

DOSAGE: 5 g/l

REIFEZEIT: 9 YEARS

ALKOHOL: 12,5%

PRODUKTNUMMER: GB 1108047
Naked 1108031

EAN-NR. FLASCHE GB: 3185370803523

EAN-NR. KARTON GB: 3185370803493

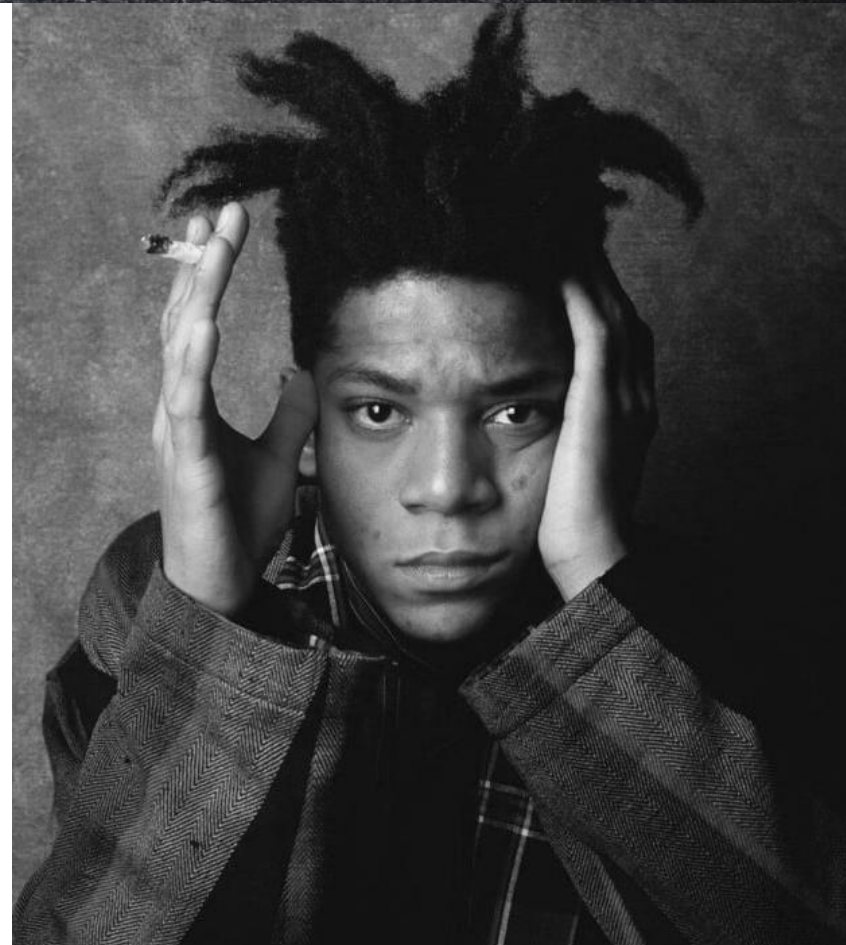
FLASCHENGRÖßE: 0,75 L

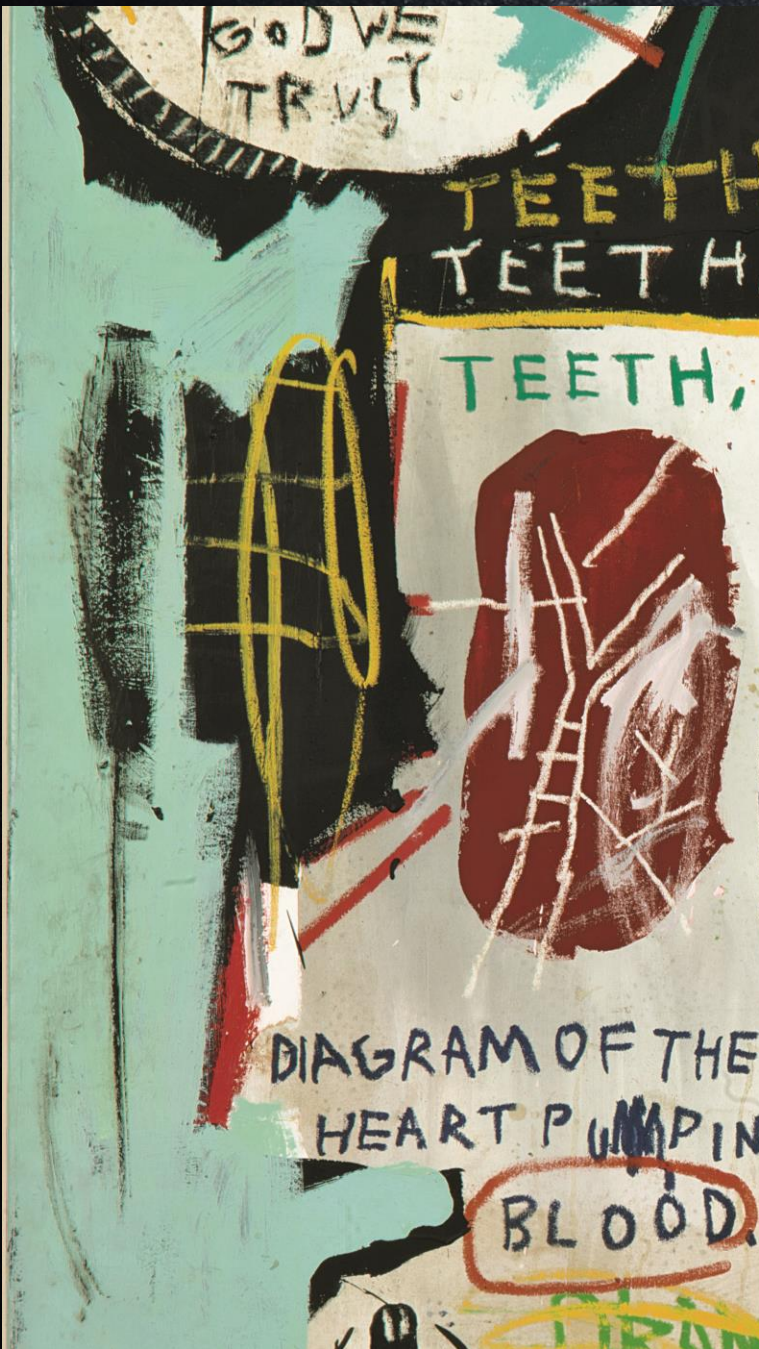
LIEFEREINHEIT: 6 Flaschen

RRP: GB 253,80€
Naked 243,80€

AIR CATALOG / BILDER:

https://dam.moethennessy.com/linkshare.html?sh=2024/8/29/ca096b07_a93a_4db8_a782_b3e53d668a32.EjKAzAGa8StuBo9uZ2NFn6gPI1EbPvFZ5ri1Y7LNKvA





Dom Pérignon

