



'Grand Vintage' Extra Brut 2012

Champagne Moët & Chandon

Een van de grote champagne iconen van onze tijd. Jaargang 2012 van de 'Grand Vintage' is klassiek, puur en ontving 92 Parker punten!

Wijnsoort	champagne
Wijngoed	Champagne Moët & Chandon
Regio	Champagne
Druivensoort	chardonnay pinot noir pinot meunier
Smaak	extra brut
Serveertemperatuur	8-10°C
Alcoholpercentage	12,5%
Rijpingspotentieel	tot 2029
Opvoeding	méthode champenoise
Liter	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punten Robert Parker's Wine Advocate

"Disgorged in February 2018 with five grams per liter dosage, Moët's 2012 Extra Brut Grand Vintage is showing well, unfurling in the glass with an expressive bouquet of ripe yellow orchard fruit, peaches, toasted nuts, warm bread and honeycomb. On the palate, the wine is medium to full-bodied, broad and fleshy, with a tangy but ripe core of fruit, nicely integrated acids and a pinpoint mousse, concluding with an attractively fruit-driven finish. The 2012 reflects both the concentration of the vintage and Moët's push for riper fruit, and it is already quite accessible." - William Kelley

91+/100 Punten Antonio Galloni - Vinous

"The 2012 Grand Vintage is a very pretty, high-toned Champagne. Surprisingly nervous for this radiant vintage, the 2012 is going to need a bit of time to be at its best. Some of that may be attributable to early release of the 2012, which was bottled after only five years on its lees rather than the more customary seven or so because the house did not bottle either a 2010 or

2011 Grand Vintage, and the necessities of the market are what they are. Lemon confit, white flowers, and mint gradually open up in the glass. This is an especially taut style for the Grand Vintage, which is usually creamier and more open-knit in the early going. The blend is 41% Chardonnay, 36% Meunier and 33% Pinot Noir. Dosage is 5 grams per liter. Disgorged: February, 2018."

Wat zeggen de experts?

Gold - Mundus Vini

Zilver - Decanter World Wine Awards

"Opulent and inviting aromas of perfumed tropical fruit, crunch red fruit palate laced with savoury edge and a clean, zippy finish."

about-drinks.com

"Een Moët & Chandon Grand Vintage drukt een uitzonderlijk jaar in Champagne uit. Het weerspiegelt de keldermeester's persoonlijke en vrije interpretatie van de unieke kwaliteit van de druiven uit dat jaar. Zodra het huis een vintage champagne uitbrengt, wordt het onderdeel van de Moët & Chandon Grand Vintage De Grand Vintage Collection, een van 's werelds grootste en meest prestigieuze collectie vintage champagnes. Deze schat mag gedeeltelijk verder rijpen in de Grand Vintage Reserve-kelders in Epernay, Frankrijk. Als een van 's werelds grootste en meest prestigieuze collecties vintage champagnes, belichaamt de Grand Vintage Collection kennis van wijn en wijn tot in de perfectie."

Gerhard Eichelmann Champagne 2015 over Grand Vintage

"De meest opmerkelijke - en bekendste - Moët & Chandon-champagne is Dom Pérignon en de Champagne van de nieuwe Grand Vintage Collection komt stilistisch dichtbij."

Jancis Robinson.com über Moët & Chandon

"It is the leading brand of champagne in most world markets." - Susy Atkins

Robert Parker's Wine Advocate über Moët & Chandon

"Much of what I tasted reminded me of the experimental, searching spirit that defines so many of the smaller-production, artisan Champagnes being made today. As the saying goes 'no guts no glory' and there is plenty of both here. These wines are nothing short of magnificent." - Antonio Galloni

Wine in Black score: 91 punten

"Every second in the World, there is a bottle of Moët being opened." Bij Moët & Chandon staat men nooit stil. Maar als men besluit om een nieuwe Grand Vintage te maken, wordt het extra boeiend. In een uitzonderlijk goed jaar worden de oogsten van de beste percelen bijeengevoegd om er een buitengewone wijn van te maken. Zo'n vintage champagne moet een verhaal vertellen en moet karakter hebben, vindt keldermeester Benoit Gouez. De jongste Grand Vintage vertelt het verhaal van jaargang 2012, die door Robert Parker werd geclassificeerd als 'extraordinary'.

Minstens vijf jaar lang rijpte de Grand Vintage 2012 op tien tot dertig meter diepte onder de kalkstenen vloer van Épernay. De kelders van Moët & Chandon zijn 28 kilometer lang en horen hiermee uiteraard bij de grootste kelders in Champagne! Een legendarisch ondergronds labryrint waaruit legendarische champagnes ontstaan.

Past perfect bij

Een heldere gele kleur met een gelijkmatige, fijne sprankelende mousseux. Het bouquet betovert met zijn heerlijke frisheid. De geur van verse witte bloemen vertaalt zich in smaken van fijn en licht gebak met nuances van verse noten, hazelnoten of beschuit. De vrucht is fris, heerlijk rijp met aroma's van peer, witte perzik en nectarine. Eerst zacht en vlelend in de mond, ontstaat vervolgens een opwindend spel van overvloed en frisheid. De finale onthult een animerende zuurgraad, onderstreept door een nuance van sappige roze grapefruit.

Past perfect bij

Het wordt moeilijk om deze champagne nu al te weerstaan. Het is echter geen gek idee om wat flessen te weg te leggen, want dit perfecte aperitief kan nog vele jaren rijpen!

Wijngoed

In 1743 richtte Claude Moët een bedrijf op dat wijn van Champagne naar Parijs vervoerde. Drie eeuwen later is **Moët & Chandon** de wereldleider in de verkoop van champagne. 's Werelds meest beroemde champagnemerik staat voor prestige, luxe en de glamoureuze levensstijl van de hogere klasse. Moët is het winnende drankje, te vinden op prestigieuze evenementen als de Formule 1 of het Filmfestival van Cannes.

De wijn

Moët & Chandons Grand Vintage wordt alleen gevinifieerd in de best jaren, waarin de druiven een perfecte rijpheid hebben. Hoewel de eerste Grand Vintage in 1842 het levenslicht zag, is jaargang 2012 pas de 74e editie. De cuvée bestaat uit 41% chardonnay, 33% pinot noir en 26% pinot meunier. De champagne heeft een dosering van slechts 5 g / l en is een extra brut. De Grand Vintage 2012 rijpte minstens vijf jaar op de droesem in de kelders van Moët & Chandon, gevolgd door nog eens zes maanden na de degorgering.