

So wird ein Mythos verdichtet

Dom Pérignon Franck Giovannini zählt im Restaurant Hôtel de Ville in Crissier bei Lausanne zwei Cuvées Dom Pérignon P2, einen Vintage 1998 und einen Rosé Vintage 1995.

ALAIN GIROUD

Wir wissen es alle, wir, die von seiner Küche in höchsten Tönen geschwärmt hatten. Benôit Violier, der König am Herd des «Hôtel de Ville» in Crissier, ist nicht mehr dort. Sternekoch Violier verliess uns auf tragische Weise. Das Leben hat innegehalten im besten Restaurant der Schweiz – und zweifellos einem der berühmtesten der Welt. Ehefrau Brigitte Violier übernahm die Geschäftsleitung und Franck Giovannini die mit höchsten Auszeichnungen geehrte Küche des Hauses.

Richard Geoffroy, der Kellermeister von Dom Pérignon, legt den scharfsinnigen Ästheten in Crissier den P2 Vintage 1998 sowie den P2 Rosé Vintage 1995 vor. Jahrgänge, deren vertrauliche Assemblage den Mythos verdichtet.

Eine blassgoldene, leicht grün schimmernde Robe charakterisiert die **Dom Pérignon Cuvée Vintage P2 1998**. Der Wein zeigt eine beeindruckende aromatische Stärke, in der sich Noten von gelben Früchten (Pflirsich, Mirabelle), rosa Grapefruit, Honig, gerösteten Mandeln und ofenfrischem Brioche mischen. Auf der Zunge ist er von frecher Frische, fast säuerlich. Der Stoff ist elegant, von grosser Beständigkeit, mit einem leichten Finale von Zitrone und unglaublich zartem Jod.

Kontrast zu Konturen des Taschenkrebses

Giovannini und Gariglio verbinden diesen feinen Wein mit der Köstlichkeit Taschenkrebs, fein gewürzt mit Basilikum und erweitert mit Kaviar. Die Krabbe ist in zwei eleganten, leckeren Silhouetten auf einem diskreten Beet aus mit Chlorophyll aufgelockerter Mayonnaise, Basilikum und ein paar Tropfen Zitronensaft angerichtet. So entdeckt man das von der Schale befreite Krabbenfleisch eng umgeben von einem Kreis aus rohen Rüben und mit einem Klösschen Kaviar gekrönt. Das führt zum Kontrast der Texturen zwischen dem knackigen Gemüse, der weich dahinschmelzenden Farce und dem Zusammenklängen der Jodaromen von Krabbe und Kaviar. Das Korn des letzteren, eines goldgelben **Ossieta belgischer Herkunft**, rollt auf der Zunge, bevor es sozusagen mit köstlichen Schattierungen der Haselnuss explodiert.

Der Taschenkrebs dekliniert sich auch mit Romanescopulver panierten Murmeln, die auf einem kleinen Hügel aus Fleisch, abgerundet mit einer leichten Zitronenmayonnaise, ruhen.

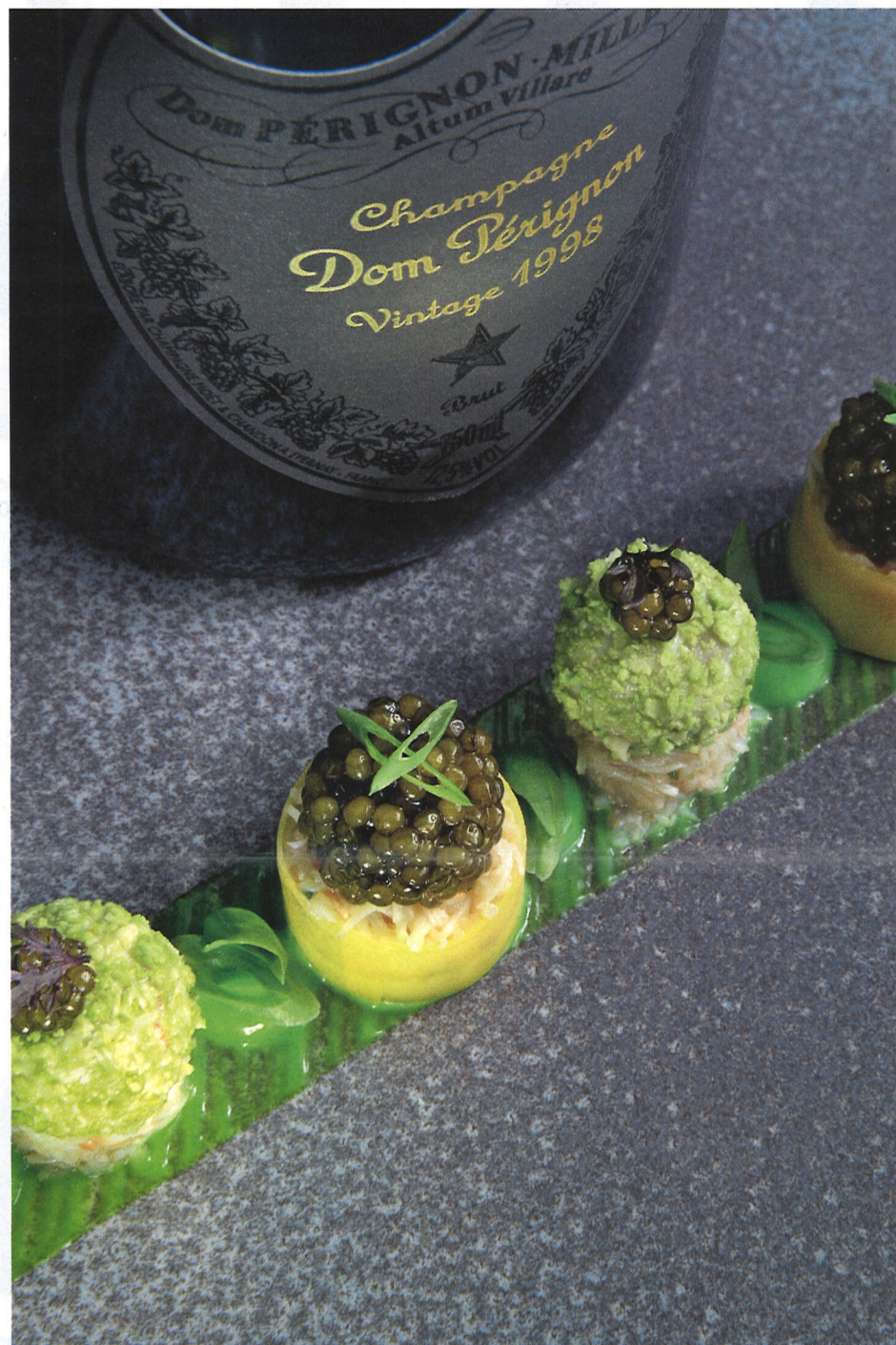
Die Frische des Dom Pérignon P2 Vintage 1998 sublimiert die beiden Zubereitungen. Er bringt der Mayonnaise zusätzlichen Schwung und gesellt sich mit grossem Glück zum Kaviar, dessen Jodnuance sich im Wein filigran wiederfindet.

Marine Sanftheit eines Krustentiers

Auch der **Dom Pérignon Rosé Vintage P2 1995** verleitet den Küchenchef und seinen Sommelier zu einem kulinarischen Höhenflug. Dies dank seiner Partitur mit ausdrucksvollen Aromen, die überzeugen durch faszinierenden Geschmack von roten Beeren, Walderdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Cassis und eleganten Noten von Hefegebäck mit einem Hauch Vanille. Die Zunge schmeckt eine Rundheit von aussergewöhnlicher Weite, der Wein bietet eine leckere fruchtige Frische. Der harmonische Stoff wandelt sich lange und verflüchtigt sich in einem Finale mit zarten Aromen von Kirsche.

Giovannini gibt ihm als Gesellschaft eines seiner ersten Signatur-Gerichte bei. Einen blauen bretonischen Hummer, abgerundet mit einer deglacierten Corail-Sauce (Rogen der Muschelnuss). In Medaillons geschnitten, durchscheinend und knackig, wird der Zehnfusskrebs von pimmentierten Karotten- und Zwiebelscheibchen in Tempura-Art begleitet. Die sämige Sauce ist der Grundpfeiler dieses bemerkenswerten Gerichtes mit stark ausgeprägten Geschmacksnoten.

Der Rosé Vintage P2 1995 verleiht diesen schmackhaften Coulis eine erfrischende Tonlage und seine Geschmacksnuancen gesellen sich zur marinen Sanftheit des Krustentiers.



Dom Pérignon P2 Vintage 1998: Taschenkrebs mit Basilikum und Ossieta-Kaviar.



Sommelier Camille Gariglio und Chefkoch

Die Reifestufen Das Gedächtnis des Jahrgangs

Philosophie Die Kreationen von Richard Geoffroy, dem Kellermeister von Dom Pérignon, stützen sich in seiner Arbeit auf den Lehrsatz «Eine absolute Verpflichtung den Jahrgängen gegenüber, basierend auf dem Streben nach Vollkommenheit. Dies mit dem Ziel, mit dem Dom Pierre Pérignon den besten Wein der Welt zu schaffen».

Enotheque Zusammengestellt aus den besten ausgewählten Trauben der Region Champagne wird dieser Wein nur in besonderen Jahren als Vintage gekeltert. Eine grosse Menge dieser besten Jahrgänge wird in Kreidekellern gelagert und zum Zeitpunkt der optimalen Reife, den der Kellermeister festlegt, auf den Markt gebracht. Diese Vintage-Flaschen werden mit der Bezeichnung CEnotheque versehen.

Plénitudes Seit einem Vierteljahrhundert stellt Geoffroy, der seinen Weinen beim Atmen und Leben zuhört, allerdings fest, dass jeder Jahrgang drei Reifestufen – sogenannte Plénitudes – besitzt.

- Die erste Reifestufe, die Vintage, erschliesst sich nach mindestens sieben Jahren der Reifung auf Hefe.
- Die zweite Reifestufe unterstreicht nach mindestens zwölf Jahren in den Kellern die Intensität und das Format des Weines. Das ist der Dom Pérignon P2, das Gedächtnis des Jahrgangs, eine Bezeichnung, die jetzt auf den Halsetiketten der Flaschen erwähnt ist.
- Schliesslich kommt die dritte Reifestufe nach mindestens zwanzig Jahren Lagerung auf der Hefe. Der Wein dringt auf jeden Fall in ein Neuland des Ausdrucks vor, das seine einzigartige Komplexität darlegt. Bei jeder Reifestufe unterscheiden sich bestimmte Merkmale der Champagner von Dom Pérignon in Dur-Tonart, ohne jemals die anderen zu verleugnen. So zeigt sich der Wein jedes Mal verschieden, aber immer nah an seiner typischen Signatur. Bei seiner ersten Verkostung im Jahr 2005 wurde die erste Reifestufe des Vintage 1998 der Archetyp des Genres. In seiner zweiten Reifestufe, verbessert durch 16 zusätzliche Jahre Lagerung im Keller auf Hefe, verherrlicht die Architektur des P2 1998 das Potenzial des Jahrgangs. In dieser jodhaltigen, würzigen Phase werden die aromatische Beständigkeit, die komplexe Einzigartigkeit, die Intensität und die Energie des Weines noch verstärkt.

Cuvées Dom Pérignon Die Lichter auf festlichen Tischen

Dom Pérignon Vintage 2006 Das Champagner-Haus, hervorgegangen aus der ehemaligen Abtei Hautvillers, bietet im Moment zwei Cuvées an, welche die Liebhaber von Perlen in der Flöte oder im Kelch trotz ihrer relativen Jugend (erste Reifestufe) begeistern. Der Dom Pérignon Vintage 2006 enthüllt eine perfekte Balance nach mehr als acht Jahren Reife im Keller. Die Nase stösst auf ein expressives Bouquet, dieses duftet nach Blüten der Akazie und Früchten, etwa weissem Pflirsich, aber auch nach Noten von Quittengelee und Brioche. Im Mund trifft man auf seinen zarten Weingeht. Seine frische und grosse Beständigkeit entrollen sich bis zum Finale aus komplexen Aromen.

Dom Pérignon Rosé Vintage 2004 Dieser Champagner dagegen zeigt sich mit Aromen von roten Beeren, gekreuzt mit Noten getrockneter Blumen, Mandeln und im Hintergrund Kakao. Sein Geschmack ist ausgefeilt, von scharfer Reinheit und von grosser Eleganz. Sein harmonisches Finale bringt wertvolle würzige Nuancen.

Dom Pérignon P2 Rosé Vintage 1995: Blauer bretonischer Hummer mit Karotten- und

