

DIE PLÉNITUDES VON DOM PERIGNON
THE PLENITUDES BY DOM PERIGNON
LES PLENITUDES DE DOM PERIGNON

Dom Pérignon gibt es ausschließlich als Jahrgangschampagner.

Nur die besten Trauben eines einzigen Jahrgangs werden ausgewählt. Jeder Jahrgang ist einzigartig und interpretiert den unverwechselbaren Charakter der Jahreszeiten neu. Falls das Ergebnis nicht außergewöhnlich ausfällt, ist Dom Pérignon mutig genug, den Jahrgang nicht zu deklarieren. Die Dom Pérignon Jahrgangschampagner verdanken ihre Einzigartigkeit der Art Ihrer Entwicklung, die nicht linear, sondern durch aufeinanderfolgende Ausdrucksfenster erfolgt. Diese ganz besonderen Momente werden „Plénitudes“ genannt, Augenblicke, in denen der Wein ausgiebiger ist und kräftiger schmeckt.

Dom Pérignon is vintage champagne only.

Each vintage is a creation, singular and unique, that expresses both the character of the year, and the character of Dom Pérignon. The uniqueness of Dom Pérignon vintages lies in the way they evolve - not steadily in a linear way but through successive windows of expression. These privileged points in time are called "Plénitudes" - captured moments when the wine sings higher and stronger.

Pérignon n'existe que millésimé.

Seuls les meilleurs raisins d'une seule année sont choisis. Chaque millésime est singulier et réinterprète le caractère unique des saisons. Dom Pérignon ose ne pas déclarer de millésime si le résultat n'est pas exceptionnel. Les millésimes Dom Pérignon doivent leur singularité à la façon dont ils évoluent, non pas de manière linéaire, mais à travers des fenêtres d'expression successives. On appelle ces moments privilégiés « Plénitudes », des instantanés où le vin chante plus haut et plus fort.

Der erste Plénitude von Dom Pérignon ist das Ergebnis einer mehr als achtjährigen Ausarbeitung und der vollendeten Ausgewogenheit. Der Wein spiegelt die perfekte Harmonie des Dom Pérignon, seine schönste Verheißung, wider.

After at least eight years of elaboration in the cellars, the wine embodies the perfect balance of Dom Pérignon, the Plénitude of harmony.

La Première Plénitude de Dom Pérignon, résultat de plus de 8 ans d'élaboration, est celle de l'équilibre accompli. Le vin reflète l'équilibre parfait de Dom Pérignon, sa plus belle promesse.

2009 DOM PERIGNON 285.—
2000 DOM PERIGNON MAGNUM 690.—

Dom Pérignon Rosé ist ein Paradox: Er bringt die perfekte Kombination zwischen dem Chardonnay und dem Pinot Noir zum Ausdruck. Obwohl mehr als 10 Jahre erforderlich waren, bevor er das Tageslicht erblickte, gelingt es dem Wein, die ganze Spannung zwischen Jugend und Reife, Zurschaustellung und Zurückhaltung zum Ausdruck zu bringen.

Dom Pérignon Rosé is a paradox to the point of contradiction as it is the perfect balance of Chardonnay and Pinot Noir. Although it took over ten years to reach the light of day, the wine dares to express all the tension between youth and maturity, between exhibition and restraint.

Dom Pérignon Rosé est un paradoxe : il exprime le mariage parfait entre le Chardonnay et le Pinot Noir. Bien qu'il ait fallu plus de dix ans pour qu'il voie la lumière du jour, le vin parvient à exprimer toute la tension entre jeunesse et maturité, exhibition et retenue.

2005 DOM PERIGNON ROSÉ 570.—
2005 DOM PERIGNON ROSÉ MAGNUM 1450.—

P2 ist der zweite Plénitude von Dom Pérignon, das Ergebnis von mehr als 16 Jahre Ausarbeitung. Die Energie des Weines erreicht ihren Höhepunkt. Der dunkle, mineralische, jodhaltige, würzige Charakter von Dom Pérignon hallt mehr denn je mit Intensität und Klarheit wider.

P2 is the Second Plénitude of Dom Pérignon Vintage, the result of 16 years of elaboration. The opposing and complementary elements of the assemblage resound for an increasingly sharp intensity. The energy of the wine is at its peak.

P2 est la Deuxième Plénitude de Dom Pérignon, le résultat de plus de 16 ans d'élaboration. L'énergie du vin est à son apogée. La personnalité sombre, minérale, iodée, épicée de Dom Pérignon résonne avec plus d'intensité et de clarté que jamais.

2000 DOM PERIGNON P2 690.—

Dom Pérignon



Oona Kaviar 103 auf Blini (5gr) Oona Caviar 103 on blini (5gr) <i>Oona Caviar 103 sur blini (5gr)</i>	19.–
Gillardeau Austern (2 Stk) Gillardeau oysters (2 pc) <i>Huîtres Gillardeau (2 pc)</i>	16.–
Schwarze Tagliolini, Austernblätter Black Tagliolini, oyster leaves <i>Tagliolini noirs, feuilles d'huîtres</i>	13.–
Rohe und gekochte Gemüse, fermentierter Knoblauch, Walnussöl Cooked and raw vegetables, fermented garlic, nuts oil <i>Légumes cuits et crus, ail fermenté, huile de noix</i>	11.–
Gebratene Foie gras, Butterbrioche, Traube, Lauch Pan fried Foie gras, butter brioche, grape, leek <i>Foie gras rôti, brioche au beurre, raisin, poireau</i>	17.–
Kalbssteakwürfel, Kartoffelschaum, Schwarzer Trüffel Veal steak cubes, potato foam, black truffle <i>Petites pièces de steak de veau, mousse de pommes de terre, truffe noire</i>	18.–
«La Bouse», Walliser Honig, eingelegte Aprikosen « La Bouse » cheese, honey from the Valais, apricot confit <i>Fromage «La Bouse», miel valaisan, abricots confits</i>	9.–
Melonen Sorbet, Minze Melon sorbet <i>Sorbet au melon</i>	6.–
Rote Beeren, Sauerrahm-Espuma, Sesamtuile Red berries, sour cream espuma, sesame cookie <i>Baies rouges, espuma de crème acidulée, tuile de sésame</i>	8.–
MENU COMPLET	105.–

MENU DOM PERIGNON

Dom Pérignon



Kalbscarpaccio, Scampi, schwarze Nuss

Veal carpaccio, scampi, black nut
Carpaccio de veau, scampi, noix noire



Steinbutt, Sepia Tagliolini, Champagersauce

Turbot, black tagliolini, champagne sauce
Turbot, tagliolini noirs, sauce au champagne



LUMA Pata Negra Secreto « Bellota »*

Aprikosen, schwarzer Knoblauch, Buchweizengnocchetti

Luma Pata Negra Secreto « Bellota »
stir-fried apricots, black garlic, buckwheat gnocchetti
*Secreto de Pata Negra « Bellota » Luma
abricots poêlés, ail noir, gnocchetti à la farine de sarrasin*



Käseauswahl Jumi, Trufflehonig

Jumi cheese selection, truffle honey
Sélection de fromages Jumi, miel à la truffe



Dessert surprise

85.–