

HET TWEEDE LEVEN VAN DOM PÉRIGNON

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2004 PLÉNITUDE 2

Dom Pérignon maakt alleen vintages en gebruikt dus slechts van druiven van één oogstjaar. Voor elke vintage wordt een klein aantal flessen apart gezet in de kelders, bedoeld voor een langere rijping. Dankzij deze extra tijd, neemt de activiteit in de fles toe. De gist brengt zijn magische energie over op de wijn. Na bijna 15 jaar, bereikt de energie-expansie zijn hoogtepunt en krijgt Dom Pérignon de status van Plénitude. Dit betekent dat de champagne zich ontwikkelt in alle dimensies: breder, dieper, langer, intenser en met een nagenoeg oneindige levensduur.

De wijnen van 2004 kenmerken zich door het gevoel van volume in de mond. De creatieve uitdaging was om dit volume te structureren. Het kiezen van bepaalde wijnen die structuur geven, het werken met bittere tonen en het zoeken van een zuurbalans is een prachtig spel van proeven en verkennen. Als een lichaam dat begint te dansen op een podium. Meer dan bij andere Dom Pérignon-vintages, bleef de kracht van de wijn tijdens de assemblage volop aanwezig, maar met een onvoorstelbare soepelheid. De lange rijping kon zorgen dat deze transparante stevigheid zich kon openbaren. Maar liefst 18 jaar mocht de Vintage 2004 rijpen en in deze tijd werd de harmonie in de fles naar een hoger niveau getild. De lange, langzame rijping verstevigde de *body* van de wijn, terwijl de aard van de ondertussen wijn werd gepolijst. De versterkte energie proef je terug in de ronde harmonie. Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 laat zich omschrijven als licht, teder en precies, maar ook diepgaand en beheerst.

Renaissance & rust

Met Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2, gaan we terug naar het jaar 2004. Na 2003, een jaar van uitersten, was 2004 een jaar van renaissance en rust. Elk seizoen vloeide over naar het volgende, zonder brute verstoringen. Een vrij koele augustus werd gevolgd door een paar weken van droge hitte die zorgden voor een geweldige oogst. Dankzij de energiereserves van 2003, bloeiden de wijnstokken en kwamen ze volledig tot uiting met een royale oogst van rijpe druiven. Met zijn opmerkelijk gemak en gulheid, onderscheidt het wijnjaar 2004 zich in de geschiedenis van Dom Pérignon.

Kracht en elegantie

Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 bloeit met een geurige zachtheid die aanhoudt. Het fruit is voelbaar, vol kracht en elegantie. Het fruit uit 2004 blijft discreet, maar is duidelijker aanwezig in dit tweede leven van de Vintage. Citrusachtige tonen van roze pompelmoes en bloedsinaasappelen gaan langzaam over in vijgen. De extra rijpingstijd verhoogt de mineraliteit van het wijnjaar met de sublieme rijpheid, de signatuur van Dom Pérignon. Cacao, mokka, geroosterde noten, brioche en honing.

Tactiele precisie

De wijn balanceert op het randje met directheid en verrassing, evoluerend tussen spanning en gewichtloosheid. Het heeft een extreme, tactiele precisie en is diep en sculpturaal. De sensaties komen samen in een aanhoudende en elegante afdronk, bekrachtigd door sappige, zoethouttonen. De nog aanwezige mineraliteit verschijnt opnieuw in een heerlijk zoute afdronk die wordt onderbroken door geroosterde tonen.

