

Dom Pérignon



Dom Pérignon Vintage 2012

In 1668 werd Dom Pierre Pérignon benoemd tot keldermeester van de Abdij van Hautvillers. In de 47 jaar daarna heeft hij zich toegelegd op het maken van de beste wijnen van de wereld. Het was een zoektocht naar de ultieme balans.

Het klimaat

Voor wijnmakers was 2012 een jaar vol tegenstellingen. Het was een jaar met een fantastische oogst, maar er moesten wel eerst wat problemen overwonnen worden. De natuur was onvoorspelbaar en onverbiddelijk: stevige vorst in de winter en in het voorjaar, en tijdens de bloeiperiode een stortvloed aan regen, hagelstormen en perioden van kou. De zomer kende verschillende hittegolven. De warmte en droogte waren erg gunstig voor het rijpingsproces en deden zorgen over de gezondheid van de druiven verdwijnen. De oogst duurde van 10 tot 26 september. De smaak van de druiven bleek direct veelbelovend: een mooie balans tussen fris en gul.



De aroma's

Het geurpallet is vol en gevarieerd. Eerst bloemen, gemengd met fruit. Vervolgens meer plantaardige aroma's en mineralen. Het bouquet is stevig en neemt ons mee langs een spoor van poederachtige, witte bloemen en nectarachtige abrikoos. Tot slot de frisheid van rabarber en munt en de mineraliteit van as. Witte peper!

De smaak

De energie overheerst bij deze champagne. Als je de wijn opent, volgt meteen een levendig spektakel: een onstuimige explosie met een verkwikkende sensatie. Het accent ligt vooral op zure en bittere tonen en dat zorgt voor een strakke afdronk met gember, tabak en toast.

Vincent Chaperon, Chef de Cave Dom Pérignon