

Dom Pérignon



DOM PÉRIGNON VINTAGE 2003 PLÉNITUDE 2

Na een zeer strenge en droge winter, zorgde vorst voor aanzienlijke verliezen. En van het ene extreem belandden we in het andere: eind mei stegen de temperaturen tot exceptionele hoogten. Een hittegolf zorgde voor de heetste zomer in de Champagne-streek in 53 jaar en de droogste van de hele eeuw. Met een versnelde rijping en een lage opbrengst, werd er - tot ieders verbazing - al op 21 augustus geoogst. Een rijpe en gezonde oogst, de vroegste sinds 1822. Uiteindelijk zorgden de sterk wisselende weersomstandigheden voor rijke en sterk geconcentreerde druiven. Vergelijkbaar met de legendarische jaren 1947, 1959 en 1976.

Het bouquet ontvouwt zich spiraalsgewijs. Uit de bloemige zachtheid van de lime-tree, komt een geroosterde, asachtige mineraliteit naar voren, die zo kenmerkend is voor Dom Pérignon. De smaak van gedroogd fruit – abrikoos – verschijnt, en vervolgens de gekonfijte fruitigheid van framboos en vijg. Dan stijgt een stuivende frisheid op van citroenverveine, witte peper en rozemarijn, voordat deze neerwaarts duikt in een duisternis van kruiden en zoethout.

Dit is een heel fysieke champagne. Hij roept je en trekt je vervolgens naar binnen. De wijn is eigenlijk meer voelbaar en levendig dan aromatisch. Als een golf, met een ritme en rustmomenten. Hij ontvouwt zich eerst, omhelst je – gul en gestructureerd – voordat hij zich terugtrekt in een donkere diepte, die zich langzaam uitstrekt richting een licht bittere sappigheid met een vleugje jodium.



Geur: Geroosterde, asachtige mineraliteit

Smaak: Smaak van gedroogd fruit, abrikoos, gekonfijte fruitigheid van framboos en vijg. Struivende frisheid van citroenverveine, witte peper en rozemarijn. Kruiden en zoethout.

Conclusie: Een wijn met frisse smaken voordat hij zich terugtrekt in een donkere diepte.