

In evidenza

Dom Pérignon e il senso dell'eternità nello Champagne

di: Manlio Giustiniani

27 luglio 2017



In una magnifica serata alla Casa dei Cavalieri di Rodi, affacciata sui Fori Imperiali, **Dom Pérignon** svela il **P2 2000**, uno **Champagne** dagli aromi intensi e raffinati. La Maison rende così omaggio al paradosso temporale di Roma, la città eterna, senza tempo, una città che ha mantenuto immutata la propria bellezza e il proprio fascino attraverso i millenni, come se il tempo non esistesse.



Richard Geoffroy, Chef de
Cave della Maison Dom
Pérignon ©James Bort

Ciò che conferisce da sempre carisma e carattere agli Champagne Dom Pérignon è l'arte di una sola vendemmia attraverso l'assemblaggio perfetto tra Chardonnay e Pinot Nero. Il legame unico ed imprescindibile tra uomo e natura trova una sintesi elegante ed armoniosa nella relazione tra il frutto della terra e la creazione di un prodotto capace di raccontare se stesso attraverso la genialità e la maestria di **Richard Geoffroy**, Chef de Cave della Maison: l'interpretazione e la realizzazione di una vendemmia per creare l'essenza del grande vino Champagne. La sua sfida è quella di avere il nuovo vintage sempre d'eccellenza unica, e questa sfida si fa più avvincente dal momento che l'evoluzione del vino non avviene in modo lineare, ma tramite finestre di espressione successive chiamate **Plénitude**.

Gli Champagne Dom Pérignon maturano ogni anno nella propria bottiglia, si trasformano sino a raggiungere la pienezza. Un fenomeno che si ripete circa 3 volte nella vita delle migliori annate. La prima dopo i 7 anni di maturazione in bottiglia, quando un millesimato viene messo sul mercato; la seconda tra i 12 e i 20 anni; la terza Plénitude dopo circa 25 anni di invecchiamento, per vini di rara complessità, che rappresentano il vertice qualitativo della Maison. Il tempo nel tempo, come una spirale, la compenetrazione, la scoperta di come il passato si esprima nel presente. Tutto questo rappresenta l'avventura di Dom Pérignon nel tempo, nelle varie Plénitude, termine che prende il significato di pienezza che riveste parecchi caratteri e segna quel momento in cui raggiungiamo qualcosa, la serenità.



P2 2000 Champagne

Dom Pérignon, probabilmente lo champagne più celebre come simbolo del lusso, nasce nel 1936, grazie a Robert-Jean De Vogue, che volle creare uno Champagne di prestigio, e per farlo utilizzò i vini dell'annata 1921 della riserva della famiglia Moët. Nel 1943 vide la luce la famosa etichetta che ancora oggi riveste le prestigiose bottiglie storiche che con il millesimo 2000 riporta in etichetta la dicitura: "Dom Pérignon – Hautvilliers" invece di Moët et Chandon Epernay. La prima vera vendemmia Dom Pérignon fu nel 1947.

La qualità dei vini è di altissimo livello e le uve provengono dai migliori vigneti di proprietà Moët. Il Pinot Noir da Ay, Bouzy, Mailly, e Verzenay, tutti villaggi storicamente classificati Grand Cru e Hautvilliers, 5 ettari di Premier Cru, impiegato per ragioni storiche, mentre per lo Chardonnay da Avize, Chouilly, Cramant e Le Mesnil sur Oger, anch'essi Grand Cru.

Da fine anni '60 il processo di vinificazione si svolge in contenitori di acciaio con il controllo delle temperature e svolgimento della fermentazione malolattica, con un dosaggio tra 5 e 6 g/l.

Dom Pérignon, P2 2000

51% Chardonnay, 49% Pinot Noir

È uno Champagne che rappresenta l'energia, la precisione, l'intensità, dove il tempo è energia attiva, e l'elaborazione del vino è qualcosa di attivo. L'annata 2000 ebbe una primavera splendida con la fioritura ai primi di giugno, un'estate piovosa, ma tempo bello verso la fine di agosto fino alla vendemmia che iniziò con il Pinot Noir l'11 settembre. Fresco, al naso rivela delle note vegetali di fieno ed erbe aromatiche classiche dello stile della Maison, che si mescolano a sentori di bergamotto, pesca gialla, con note di pepe bianco, poi si prosegue con le note tostate, dolcezza di crema pasticcera, e una piacevole nota floreale di violetta, in un insieme equilibrato. Il palato pieno, equilibrato e cremoso, ripropone le note olfattive, la maturità del vino si esprime con leggere note fumé, ma sul finale esplode la grande mineralità che è la firma della Maison. Il finale è persistente, piacevole di un vino assolutamente ancora integro.

Geoffroy afferma che *"un Vintage è creato da uve, da un territorio e dalle mani esperte dell'uomo. È una creazione umana, infinitamente complessa e misteriosa, cercando di raggiungere, sempre qualcosa di diverso e singolare"*.

La visione è l'eredità che è capace di proiettarci verso il futuro per il raggiungimento di un completamento nell'armonia; e cosa c'è di più importante dell'armonia?

www.domperignon.com
