

Dom Pérignon



Dom Pérignon Vintage 2017

54% Chardonnay, 46% Pinot Noir.

Disgorged during the first semester of 2023

Dosage : 5g/l

WAT IS HET?

De creatieve ambitie van Dom Pérignon is een voortdurende zoektocht naar harmonie als bron van emotie. Binnen deze zoektocht ontfouwen zich de esthetische en zintuiglijke waarden: precisie, intensiteit, tastzin, mineraliteit, complexiteit, volledigheid en een kenmerkende manier om tonen aan te houden.

Het jaar 2017 was ongelijkmatig door extreme weersomstandigheden. Een winterdroogte zette door in een milde lente. Warm weer van mei tot half juli gaf de wijnstokken zon en voedingsstoffen, ondanks een beperkte opbrengst door maartse vorst. Terwijl de rijping goed leek, vooral voor Chardonnays, veroorzaakten regenval eind augustus botrytis en zure rot in Pinots Noirs, een nieuw probleem.

De neus:

Een scherpe geur van petrichor, tegelijk warm en fris. De geur van een bedwelmende bloem, van jasmijn. De complexe toets van gekonfijte schil, tegelijk vegetaal en fruitig, zacht en korrelig.

De smaak :

De beweging is pulserend, wervelend, als een substantie die aan de zwaartekracht ontsnapt. De hele tijd geanimeerd, vindt het zijn finale op gekonfijte gele citrusschil. Het springt op en veert, als een bliksemschicht, maar met de verleiding van een bewegende zachtheid.

Gastronomie :

De Dom Pérignon Vintage 2017 wordt gekenmerkt door gedurfde culinaire concepten: de "Zuurte+vet" alliantie voor een schuimige expansie en zilte lengte, een "zoetheid –zuurgraad" spanning die een gastronomische zuurgraad creëert, en een droge afdronk. De romige, hartige en zeer schuimige textuur biedt een buccale sensatie van trilling en energie. De vintage drukt ook een "marien plantaardig aspect" uit, getint met gastronomische en vlezigere noten.

Een voorbeeld gerecht zou een geroosterde langoustine kunnen zijn, licht gekarameliseerd.