



DOM PÉRIGNON VINTAGE

Maison DOM PÉRIGNON

Au XVII^e siècle, le moine Dom Pierre Pérignon nourrit l'ambition de créer le "vin le meilleur du monde". Cet esprit visionnaire et audacieux va jusqu'à s'inviter à la table du Roi-Soleil, conquis par la qualité de son vin.

Trois siècles plus tard, la Maison Dom Pérignon poursuit la vision et l'œuvre de cet artisan d'exception, considéré comme le père spirituel du champagne. Les millésimes Dom Pérignon sont ainsi élaborés à partir des meilleures grappes de raisin du domaine. Chacun d'eux est une création unique qui possède un style et une identité propres à son année : il appartient ensuite au seul Chef de Cave de le déclarer ou non. « Si une récolte ne répond pas aux critères du champagne Dom Pérignon, il n'y aura pas de millésime cette année-là. », explique Richard Geoffroy.

Cette vision s'incarne dans l'équilibre subtil qui caractérise les champagnes de Dom Pérignon – entre maturité et vivacité, légèreté et intensité – et confère au vin une capacité à vieillir avec souplesse et élégance.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son emballage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Vintage

C'est un millésime très équilibré. En effet, l'année 2010 a été marquée par un hiver très froid, suivi d'un printemps austère. Un été ensoleillé et sec, permettant d'obtenir une très belle maturité. Finalement, le millésime 2010 est exceptionnel. C'est le plus mûr de la dernière décennie.

Assemblage : Pinot noir, Chardonnay

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Dorée, Intense, bulles fines et vives.

NEZ } Notes de mangue verte, melon, ananas, agrumes, des notes de fleurs et de craie. BOUCHE } Ample, massive, crémeuse, épicée, poivrée et saline.

Dom Pérignon



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 5 et 10°. Sublime sur des gambas rouges presque crues, une épaule d'agneau de lait à la broche, un sorbet à peine sucré.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

ECLAT DE LA JEUNESSE
2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ
3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE
Au-delà de 6/8 ans

Famille des Arômes

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Brioche, Pain grillé, Pain d'épices, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Noix, Sous-bois, Fruits exotiques, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Figue, Mangue, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Pêche, Fruits jaunes, Orange, Pomme, Fruits rouges, Violette, Rose.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com