

# Dom Pérignon

## DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013

Dom Pérignon ha un'ambizione creativa: la ricerca incessante di un'armonia che sia fonte di emozione. Ogni processo creativo ha i suoi vincoli, e per Dom Pérignon si tratta dell'annata: un impegno assoluto a essere testimone della vendemmia di un solo e unico anno, qualunque sia la sfida, arrivando se necessario a non dichiarare il Millesimo.

Il tempo è fondamentale nell'equazione di Dom Pérignon. Occorrono almeno otto anni di elaborazione per raggiungere l'ideale estetico della Maison. Nell'oscurità delle cantine, all'interno delle bottiglie, il vino affronta una trasformazione attiva a contatto con i lieviti, per ottenere quell'armonia che è il tratto distintivo di Dom Pérignon. È lì che tutto avviene, con grande precisione, sul filo di un equilibrio straordinario.

### **L'annata**

Il 2013 ritorna sui gloriosi passi delle vendemmie tardive. Dopo un inverno freddo e umido seguito da una primavera molto fresca e piovosa, la vigna ha iniziato la sua crescita con una quindicina di giorni di ritardo. L'estate calda e secca, con la maggiore esposizione al sole mai registrata in Champagne, è stata particolarmente benefica per la qualità dell'uva. Le piogge di inizio settembre hanno presto lasciato posto al vento, che ha permesso di mantenere i grappoli sani fino alla raccolta. La vendemmia si è protratta dal 28 settembre al 15 ottobre, con uve che hanno rivelato un equilibrio promettente tra acidità e rotondità.

### **Al naso**

Il naso è delicato e si rivela con tocchi colorati. Il verde dell'eucalipto, della menta e del vetiver. Il giallo-arancione della mirabella, dell'albicocca e del fiore d'arancio. Il marrone del pepe, del cardamomo e del bastoncino di liquirizia. L'argento dello iodio e degli aromi tostati.

### **Al palato**

Il palato è elegante, netto e preciso. L'attacco è avvolgente ed etereo. Poi, la trama del vino, fine e setosa, si amplifica. Sul finale, sprigiona una sensazione salina, sapida, che rivela una profonda coerenza.

Vincent Chaperon, dicembre 2021