

# Champagne 'Dom Pérignon' Vintage 2010 - avec boîte cadeau

## Champagne Moët & Chandon



Dom Pérignon n'a pas fini de nous faire rêver. L'exceptionnel millésime 2010 remporte 98 points auprès de James Suckling et vous est présenté dans sa jolie boîte cadeau !

Type	<b>Champagne</b>
Producteur	<b>Champagne Moët &amp; Chandon</b>
Région	<b>Champagne</b>
Cépage	<b>Pinot Noir Chardonnay</b>
Dosage	<b>Brut</b>
Température	<b>6-8°C</b>
Degré d'alcool	<b>12,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2040</b>
Élevage	<b>Méthode champenoise</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/100 Points James Suckling

« Un champagne ferme et vif avec un palais précis. Corsé et sec. Il est très stratifié et brillant avec des arômes subtils d'ananas, de pêche, de praline, de pomme cuite et de pierre. Très subtil et concentré en finale. Bien équilibré avec de la richesse et une grande vivacité. Bonne profondeur. Il me rappelle le millésime 1995. Très propre et solide. Déjà très agréable à déguster, mais il vieillira très bien. »

### 96/100 Points Wine Spectator

« Un champagne gracieux, présentant des notes parfumées de brioche et de noix grillées qui apparaissent plus subtiles en bouche, avec un cœur complexe aux arômes de mandarine, de gingembre confit, de safran grillé et de tilleul. Ce vin concentre beaucoup de saveurs dans

une structure légère, la mousse fine caressant le palais jusqu'à la longue finale. » - AN

## Critiques et notes

### **Wine Enthusiast : 96 points**

« La nouvelle version de ce Champagne emblématique montre sa richesse à la perfection. Les arômes floraux mènent à un vin corsé et équilibré avec des fruits mûrs qui ont maintenant mûri pour révéler des notes de noisette, de pain grillé et une salinité serrée en finale. » - Roger Voss

### **Falstaff : 95 points**

« Jaune-vert clair aux reflets argentés, à la mousse fine. Des nuances de fleur d'oranger, de fruits tropicaux jaunes fins, une touche délicate de fruit de la passion, un soupçon de jasmin dans un bouquet frais. En bouche, il est élégant, avec une note de pamplemousse, montrant une belle complexité, de la structure, une bonne concentration. Un peu de mangue, de poivre blanc et de pomme verte en finale, une bonne longueur, déjà bien développé et prêt à être dégusté. » - Peter Moser

## Note de la rédaction

Vincent Chaperon est depuis début 2019 le nouveau maître de chai chez Dom Pérignon. Il succède au grand Richard Geoffroy, avec lequel il a travaillé en étroite collaboration depuis 2005. L'édition 2010 est déjà son deuxième millésime. Avec celui-ci, il prouve qu'il a absolument intériorisé la philosophie de la maison. Le millésime 2010 est déjà un Champagne expressif qui alterne habilement entre des arômes de fruits frais et de fines notes de brioche et de levure. Comme le millésime vient d'être mis en vente, seuls James Suckling, la publication Falstaff et William Kelley du Wine Advocate de Robert Parker l'ont dégusté. Mais déjà ici, il a obtenu des notes phénoménales pour un Champagne: 95 et 98 points. C'est assurément le début d'un grand succès !

## Note de dégustation

Des arômes immensément mûrs au nez : pomme verte croquante, praline, pêche de vigne et du pain fraîchement cuit. Ce noble Champagne a certainement besoin d'un grand verre pour pouvoir déployer cette abondance d'arômes. La bouche est ronde et corsée. En même temps, il ne semble pas lourd, mais possède une élégance certaine qui se déploie de manière complexe et devient de plus en plus séduisante. L'énergie et la minéralité saline se prolongent dans une finale faisant écho à la richesse aromatique de la dégustation.

## Accords mets & vin

Une telle cuvée ne nécessite pas d'accompagnement spécifique. Donnez-lui toute l'attention qu'elle mérite et dégustez-la avec soin.

## Domaine

### **Une légende pour modèle : le moine Dom Pérignon**

C'est Dom Pérignon, moine à l'Abbaye bénédictine d'Hautvillers (30 km au sud de Reims), qui fut le premier en 1670 à mettre au point le principe de l'assemblage, permettant d'élaborer

des cuvées de [Champagne](#). En combinant plusieurs moûts de raisin, la qualité s'améliore et le vin gagne en complexité. C'est également Dom Pérignon qui introduira l'usage de bouchons de liège maintenus au goulot par une ficelle de chanvre imprégnée d'huile, remplaçant les chevilles de bois entourées de tissus graisseux.

## **L'assemblage parfait !**

2010 fut une année difficile en Champagne. Mais comme c'est souvent le cas, ce sont précisément ces millésimes qui resteront à jamais gravés dans les mémoires. Près de dix ans de vieillissement en cave ont fait de ce Champagne une expérience inoubliable.