



VINTAGE 2003

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VENDEMMIA 2003

Dopo un inverno particolarmente freddo, secco e rude, le gelate primaverili dal 7 al 11 aprile rimarranno per sempre nella mente dei viticoltori della Champagne. L'estate - la più calda da 53 anni - esordisce però con un caldo torrido. Quello che si era miracolosamente salvato dal gelo e dalla grandine dovette resistere alla morsa del caldo fino alla vendemmia. Il raccolto fu perfettamente maturo e sano, paragonabile a quello dei mitici 1947, 1959 e 1976.

AL NASO

Il bouquet si evolve in una spirale in cui la dolcezza floreale e luminosa sfuma verso la mineralità accattivante, tipica di Dom Pérignon, il frutto candito, il vegetale, l'incredibile freschezza della foglia di canfora per immergersi infine in una trama oscura, tra spezie e legno di liquirizia.

AL PALATO

A questo stadio, il vino è ancora fisico. Interpella, è illecita, più tattile e vibrante che aromatico. È costruito più sul ritmo e la frattura che non sulla melodia. Ti avvolge in un velo di dolcezza per poi rivelare una verticalità minerale. Questa presenza profonda e incisiva persiste ancora e ancora, precisa, nobilmente amara, iodata, salina.