

Proef de STERREN

Terwijl België nog onder de winterkou kreunde, lanceerde het huis **Dom Pérignon** zijn champagne vintage rosé 2002 in Istanbul, bij een welgevallige 13° Celsius. Trends Style proefde en ontmoette de minzame chef de cave Richard Geoffroy.

TEKST DIRK DE MOOR

Zonder Dom Pierre Pérignon (1638-1715) geen champagne, zo luidt de legende. De benedictijnermonnik was van 1668 tot zijn dood chef de cave in de abdij van Saint-Pierre d'Hautvillers, opgericht omstreeks 650 in de buurt van het Franse Epernay. In de rustige koelte van de Marnevallei verdiepte de man zich intramuros in de geheimen van de dubbele gisting voor mousserende wijn. En hij was niet dom, die Pérignon. "Kom vlug, ik proef de sterren!" zou hij hebben geroepen toen hij de sprankelende bubbels voor het eerst proefde.

De reputatie van zijn champagne bereikte via alerte wijnaankopers zelfs Versailles. Helemaal tot bij Lodewijk XIV, de Franse Zonnekoning, die met Dom Pierre Pérignon trouwens geboortjaar én sterftejaar gemeen had. Net voor zijn overlijden stamelde de veertiende Lodewijk, zo wil het de overlevering: "Dachten jullie misschien dat ik onsterfelijk ben?" Hij was het

duidelijk niet, net zo min als Dom Pierre Pérignon, begraven in de Saint-Sindulpherkerk van de abdij in Hautvillers aan de *Route du Champagne*. Maar de glorie van de monnik en van zijn champagne komt wel aardig in de buurt van de onsterfelijkheid.



Richard Geoffroy.

DE ARTS IN DE OENOLOOG

Na Dom Pierre Pérignon zetten vele chefs de cave in Hautvillers zijn werk verder. Altemaal hadden ze de drang naar perfectie gemeen, de wens om een niet te evenaren champagne te maken. Gebeurde dat destijds met vallen en opstaan, dan is er nu geavanceerde technologie beschikbaar. En toch. De huidige chef de cave, Richard Geoffroy, oenoloog en arts van opleiding, verlaat zich drie eeuwen na Dom Pierre Pérignon niet alleen op technologie. "Mijn opleiding in de geneeskunde leerde me dat je voor een diagnose diverse parameters wetenschappelijk moet analyseren. Maar een ervaren arts laat ook ruimte voor interpretatie en voor intuïtie. Dat is bij een ervaren oenoloog niet anders." ■■■

Een ervaren
oenoloog
laat ruimte
voor
interpretatie
en intuïtie.

De proeverij in Istanbul:
alles klopt aan de Dom Pérignon
vintage rosé 2002.





Plaats van het galadiner:
het paleis van Esmâ Sultan
in Istanbul.

De contrasten zaten ook in de locatie: naast de Bosporus waar Azië en Europa elkaar ontmoeten.

■ Het is geen eenvoudige opdracht om de erfenis van Dom Pierre Pérignon te bewaken en te bestendigen. Om de traditie en de waarden te respecteren en tegelijk te overschrijden. "Net zoals mijn voorgangers moet ik streng zijn bij de beoordeling van de druiven (chardonnay en pinot noir), van de stille basiswijnen en van andere elementen. Alleen als ik de belofte van een excellente champagne bemerk en aanvoel, beslis ik om een



Foodpairing door
de Franse topchef Jean-François Piège.

millésimé of vintage (met druivenoogst uit één jaar) te maken."

"Die belofte was in 2002 aanwezig. De warme en droge lente, bijna zonder vorst, zorgde voor een perfecte bloei. Maar tijdens de maanden juli en augustus leek het alsof de druiven onvoldoende zouden rijpen. Eind augustus maakte ik me wel wat zorgen, maar toen kwam de verlossende regen. En net voor de oogst (tot 12 september uitgesteld door

de chef de cave) werd de concentratie in de druiven optimaal dankzij een gouden Indian summer. In september viel alle twijfel weg: de chardonnay was volop rijp, en lichtjes floraal met een honingtoets; de pinot noir was fruitig, levendig en energiek."

Champagneboeren zeggen niet voor niets: tot de oogst binnen is, weet je niets zeker.

EAST MEETS WEST

Tien jaar van rijping later was het bewijs geleverd: de champagne rosé 2002 oogt, geurt en smaakt exquis. "Hij strookt meer dan ooit met de geest van broeder Dom Pierre Pérignon", oordeelt Richard Geoffroy. Na het individuele wijnproeven in het van oorsprong Ottomaanse paleis Cigaran van Istanbul spreken de uitgenodigde sommeliers en journalisten de man niet tegen. "De nieuwe vintage verenigt harmonieus boeiende contrasten, meer dan alleen maar traditie en moderniteit", licht de chef de cave er toe. "De 'donkere parel' aan onze kroon oogt verfrissend helder, smaakt tegelijk mineraal en sensueel, kent een precies evenwicht in zijn complexiteit, is uitnodigend en mysterieus tegelijk, proeft assertief en teder. En ook wijntechnisch klopt alles: de assemblage van chardonnay en pinot noir, het delicate proces van de toevoeging van rode stille wijn tijdens de vinificatie."

Contrasten zouden tijdens het lanceeringsevenement in de metropolis Istanbul (voordien Byzantium en Constantinopel) wel meer opduiken. Thierry Wasser bijvoorbeeld, parfumeur bij het Franse huis Guerlain, gaf in het kunstencentrum SALT Galata een workshop over de vereniging van ogenschijnlijk tegengestelde geuren en smaken. Een subtiele verwijzing naar de bekende kruidenbazaar verderop. En 's avonds, tijdens het galadiner, serveerde topchef Jean-François Piège (Thoumieux, Parijs) een sterk staaltje foodpairing met flink wat paradoxen op het vlak van textuur, kleur en smaak. Plaats van het gebeuren? Naast de Bosporus waar Azië en Europa elkaar ontmoeten, in het paleis Esmâ Sultan, genoemd naar de dochter van een Ottomaanse sultan. Ze stond bekend vanwege haar joie de vivre. Een donkere parel, sprankelend en bruisend als champagne. ■

www.domperignon.com