

Waarom Dom Pérignon volledige champagnejaar 2023 schrapt

Bron: Food & Drink – Mike Desimone en Jeff Jenssen ([link](#))



In de Champagne zijn voornamelijk niet-vintage bubbels de basis, geproduceerd door het mengen van wijn uit verschillende jaren. Alle 370 huizen in de regio die mousserende wijn maken, bieden flessen zonder jaartal aan, op één na. Dom Pérignon brengt alleen vintage champagne uit, geproduceerd uit één enkele oogst. Terwijl andere maisons de kans van een minder geweldig seizoen kunnen aangrijpen om hun voorraad basiswijnen uit te breiden, zal er geen Dom Pérignon zijn als de kwaliteit van de vintage niet optimaal is. Dit is precies wat er gebeurde in 2023, toen keldermeester Vincent Chaperon, na maanden van druivenrijping in de wijngaard, een volledige oogst en primaire gisting in tanks, vond dat de wijn niet voldeed aan de normen van Dom Pérignon. Chaperon realiseerde zich dat de hele vintage van 2023 gewoon niet goed genoeg was en wees de hele kelder met basiswijn af.

Andere wijnhuizen produceren soms geen wijn in een bepaald jaar, maar dat heeft meestal te maken met het weer of natuurrampen, zoals rookgeur die de opbrengst van een hele wijngaard verpest. Dom Pérignon heeft zulke extremen niet nodig om een vintage te schrappen. Sterker nog, dit is al de vierde keer deze eeuw dat dit gebeurt, na het niet uitbrengen van flessen uit 2001, 2011 en 2014. Dus spraken we met Chaperon over waarom hij de oproep deed om 2023 te doden.

Natuurlijk begon 2023 vrijwel hetzelfde als andere jaargangen. “We beginnen elk jaar met het potentieel van ongeveer 1.000 percelen, allemaal afkomstig uit de beste klimaten van 15 grand crus en 10 premier crus uit de Champagne.” Ook veel mensen doen mee aan het proces: “Duizenden mensen zijn betrokken bij de oogst van druiven, die nog steeds voor 100 procent met de hand worden geplukt. Honderden zijn betrokken bij het wijnbereidingsproces”, benadrukt hij.

Als het echter om de uiteindelijke selectie en blend gaat, is er een veel kleiner aantal experts aanwezig. Vier anderen in de binnenste cirkel nemen de creatieve beslissingen over wat er in de fles zal zitten, en de uiteindelijke beslissing wordt genomen door Chaperon, inclusief het oordeel dat Dom Pérignon 2023 het levenslicht niet zou zien. “In dit proces zijn de expertise en intuïties van elk

teamlid welkom en belangrijk om te horen”, zegt Chaperon. “Maar uiteindelijk ben ik degene die de uiteindelijke beslissing neemt.”



In plaats van een vintage uit 2023 uit te brengen, organiseerde het Champagnehuis een museumtentoonstelling over de weggegooiden wijn.

Het champagneseizoen 2023 werd gekenmerkt door uitersten; Chaperon wijst erop dat de hete en vochtige omstandigheden tot half augustus leidden tot de vroege ontwikkeling van ziekten en rotting, waardoor de rijpheid van de druiven werd verzwakt. Dit werd gevolgd door een koude en vochtige periode voordat er weer een hittegolf toesloeg. Hij zegt dat de temperaturen in juli 2023 verstikkend waren, en dat dit de warmste maand ooit was. Warmte en water zijn noodzakelijke elementen in de rijpingscyclus van druiven, maar het lijkt erop dat er te veel van beide was en niet op het juiste moment. Dat gezegd hebbende, gaf Chaperon de hoop pas op nadat een testassemblage was gemaakt van de beste percelen. “Net als in de sport moet je je honger naar de overwinning tot het einde toe volhouden”, zegt hij. “Ik deel mijn twijfels nooit met het team totdat de eindresultaten bekend zijn.” Maar zoals veel sportfans weten, komt er een punt waarop je weet dat een seizoen niet meer te redden is en dat het het beste is om verder te gaan. Dat heeft Chaperon besloten over 2023.

De financiële tol van het niet vrijgeven van een product na het verzorgen van de wijngaarden, het oogsten van druiven, het betalen van werknemers en het ondergaan van de primaire gisting dreigt groot te zijn. Hoewel Dom Pérignon geen productiecijfers vrijgeeft, en de veel herhaalde claim op internet van vijf miljoen flessen per jaar enorm onnauwkeurig lijkt, denken we dat de beste schatting afkomstig zou kunnen zijn van Decanter, een gerenommeerde bron in de wijnwereld, die enkele jaren geleden opperde dat het cijfer “meer dan een miljoen flessen” bedraagt. Met een adviesprijs van \$295 voor de huidige vintage zou het verlies in de detailhandel minstens \$295 miljoen bedragen, maar dat loopt aanzienlijk op als we bedenken dat de laat uitgestoten Dom Pérignon, waarnaar het huis verwijst als een Plenitude, voor bijna het dubbele van dat bedrag wordt verkocht.

Chaperon en zijn team herdachten hun verloren vintage door een tentoonstelling te laten maken in het Palau Martorell-museum in Barcelona met de titel ‘Trace: Pré-Assemblages 2023’, waarin de creatieve en fysieke stappen werden gedocumenteerd die nodig waren om een champagne te maken die nooit zal worden uitgebracht. In juli was het enkele dagen open voor het publiek, samenvallend

met de release van Dom Pérignon 2015 en Plenitude 2 2006. Aan de bezoekers werd uitgelegd dat het woord trace verwijst naar het bewijsmateriaal dat je achterlaat dat niet altijd zichtbaar is, zoals de warmte en afdruk in een gestoffeerde stoel nadat men opstaat en wegloopt. Zoals veel wijnmakers komt Chaperon eerder over als een kunstenaar dan als een zakenman, dus het is logisch dat hij ervoor koos om de vintage van 2023 te herdenken met een kunsttentoonstelling in plaats van met een aantekening op een balans.