

TRIBUNE DES ARTS

LE MAGAZINE DES ARTS ET DE L'HORLOGERIE

DÉCOUVERTE
CHÂTEAU LA COSTE,
CENTRE D'ART
À CIEL OUVERT

CHANEL
AU PAYS DE GRASSE,
BERCEAU DU N°5

L'ICÔNE
LA MONACO
DE TAG HEUER

RICHARD
MILLE
CAP SUR LES VOILES
DE SAINT-BARTH



ART BASEL
MARINA ABRAMOVIĆ,
LA FORCE INCARNÉE

JUIN 2019
N°458

Ce magazine est un supplément
de la Tribune de Genève.
Ne peut être vendu séparément.

Cour des grands

Par Jean-Daniel Sallin



Dîner sous les étoiles à l'Observatoire du Teide.



PLÉNITUDE 2



Vincent Chaperon, le chef de cave de Dom Pérignon.

État de plénitude avec Dom Pérignon!

Sous la conduite de son nouveau chef de cave, Vincent Chaperon, dans le **décor lunaire** de Tenerife, la maison champenoise a présenté son Vintage 2002 Plénitude 2.

ÉMOTIONS «Je bois des étoiles!» Alors qu'il déguste le vin de Champagne qu'il a patiemment élaboré, le moine Pierre Pérignon aurait exprimé ainsi l'émotion ressentie, par ces quatre mots. Depuis 1670, l'homme, cellérier et procureur de l'Abbaye d'Hautvillers, poursuit un idéal: produire «le meilleur champagne du monde», en pratiquant l'assemblage de raisin. Une première! Cette quête de la perfection reste l'obsession de la maison champenoise: elle ne produit que des cuvées millésimées, à partir de la vendange d'une seule et même année, et c'est son chef de cave qui a la responsabilité de «déclarer», ou non, un millésime...

TRANSMISSION Depuis janvier dernier, et après treize ans d'étroite collaboration avec son guide, Richard Geoffroy, Vincent Chaperon est désormais le seul maître à bord. Depuis 1921, il est le sixième chef de cave d'Hautvillers. Arrivé en 2005, il



Un verre de Dom Pérignon, de la musique classique, une vue splendide... What else?

a déjà pu déclarer quatre millésimes avec Richard Geoffroy: en 2005, 2006, 2008 et 2009. Et c'est à lui qu'est revenu l'honneur de présenter à Tenerife le Dom Pérignon Plénitude 2 avec le Teide, le volcan le plus haut d'Europe, en toile de fond.

SOMMET «Plus ample, plus long, plus profond, plus intense»... Après 15 ans de maturation sur lies, dans l'obscurité de la cave, le millésime 2002 s'offre une seconde vie pour atteindre «un paroxysme de vitalité». Un état de plénitude que les invités de Dom Pérignon ont pleinement ressenti en dégustant ce nectar à 2400 m d'altitude, à l'Observatoire du Teide, face à un splendide coucher de soleil. Avant de découvrir l'accord mets-vin imaginé par le chef espagnol, Paco Roncero. Double étoilé au Michelin, disciple de la cuisine moléculaire, il s'est inspiré de ses racines ibériques et, surtout, du décor lunaire de l'île canarienne pour concocter des plats aux textures surprenantes. Comme ce «dôme de lave» aux légumes ou cette «éponge» de sésame noir au miso. À travers la bulle transparente, le ciel de Tenerife s'est alors mis à briller de mille feux. Impression de boire des étoiles!

PHOTOS: ALEXANDRE JAMES/DOM PÉRIGNON