

Dom Pérignon

France

Bénédictin, le père du Champagne.

50 Ste-Menehould 1638 - 51 Hautvillers 14/09/1715



Devenu moine à Hautvillers en 1658, Dom Perignon y est remarqué pour son intelligence et sa charité. Il est nommé en 1668 cellerier de l'Abbaye et, en peu de temps, confère à son vin une grande notoriété.

Il va être l'origine de toutes les découvertes ou perfectionnements qui, d'un simple cru local, frais et léger, non effervescent, font naître le roi des vins : **le Champagne**.

Il remarque que la légère prise de mousse naturelle convient à la fraîcheur de son vin et l'accroît par un petit ajout de sucre : c'est le début de la *méthode Champenoise*.

Le premier, il pratique le pressurage rapide et fractionné qui produit un jus blanc.

Surtout, il invente la base du Champagne actuel : l'*assemblage*. Doté d'un palais prodigieux, il parvient à obtenir une qualité et un goût constant et équilibré en dosant subtilement un mélange de plusieurs crus.

Enfin, pour conserver au vin sa fraîcheur et sa mousse, il remplace par des *bouchons de liège* maintenu par une ficelle le chanvre imprégné d'huile, *renforce les bouteilles* pour éviter l'éclatement et *fait creuser en pleine craie des caves* à température et humidité constantes.

L'Abbaye devenue musée et la cuvée de prestige "Dom Perignon" rendent un hommage mérité au "**père du Champagne**".

