

Portafogli di passione

# Dom Pérignon, il gusto delle stelle

PAOLA JADELUCA, TENERIFE (SPAGNA)

L'esperienza di lusso del millesimo 2002 di Plenitude 2, etichetta di punta della maison di Lvmh. Gli analisti studiano i consumatori che spostano risorse verso bottiglie esclusive

«Le nostre uve sono come le stelle, entrambe muoiono ma prima danno tutta la loro energia»: Vicent Chaperon, chef de cave, capo della cantina, di Dom Pérignon, in cima al monte Teide, 3.700 metri di vulcano attivo sull'isola di Tenerife, Canarie, presenta la sua ultima creatura, Plénitude 2, annata 2002, il millesimato della linea superlusso.

L'osservatorio di Teide è il più grande per lo studio del Sole, uno dei tre posti migliori del pianeta per l'osservazione del cielo. Tra galassie che sembrano vicine alla terra ma in realtà impiegano milioni di anni, si apre una finestra privilegiata per esplorare le frontiere estreme del gusto. E del mercato.

APPASSIONATI FEDELI

Gli appassionati di champagne sono fedeli a una maison, e gli amanti del Dom Pérignon sanno che ogni millesimato nasce esclusivamente dalle migliori uve di un'unica annata. Ma la maison, la più iconica nel portafoglio di champagne di Lvmh, è andata oltre e, seguendo l'evoluzione del vino nel corso degli anni, ha giocato con il tempo, mettendo alla prova il suo talento con le «plenitude». Dopo circa otto anni di elaborazione nasce la P1, la Plenitude dell'Armonia; la P2 è il risultato di quindici anni di riposo sui lieviti nelle cantine di Épernay, Reims, durante i quali il millesimato raggiunge il suo apice di energia. Quello che ne determina la singolarità, il carattere.

«Il futuro non è fatto solo di oggetti ma di esperienze e noi vogliamo stare in entrambi», ama ripetere Bernard Arnault, proprietario di Lvmh. Vincent Chaperon, da 13 anni nella maison, da quest'anno ha ereditato la guida della cantina



1

Il personaggio



Vincent Chaperon

lo chef de cave, maestro di cantina di Dom Pérignon, a Tenerife mentre presenta Plénitude 2 del 2002

da Richard Geoffroy, lo chef de cave famoso nel mondo per aver riscritto il lusso. Cos'è che fa di uno champagne un prodotto unico? Cosa fa di una marca e di un'annata la sua identità irripetibile, che segue la tradizione ma avanza nell'innovazione, per stupire ogni volta? Spiegare, raccontare, coinvolgendo il consumatore: la chia-

15

ANNI Plénitude 2 2002 di Dom Pérignon entra in commercio dopo 15 anni di riposo

ve di volta delle strategie innovative di marketing.

«Viviamo in un'era di ubiquità, in cui i beni di lusso classici sono disponibili per chiunque abbia alla portata di un'app, e il cachet dei proprietari di beni di lusso è diminuito, mentre i modelli di noleggio/rivendita per l'abbigliamento e gli accessori sono cresciuti in modo significativo - spiega Swetha Ramachandran, Investment manager, luxury stocks di Gam Investments - Ciò ha portato i consumatori a spostare sempre più il proprio portafoglio da beni puri verso "esperienze" di lusso uniche e differenziate tra le varie fasce di reddito - con categorie quali l'ospitalità di lusso, vini e liquori pregiati, automobili e ristoranti di fascia alta che nell'ultimo decennio sono cresciuti più velocemente dei beni personali».

Il Dom Pérignon Plénitude 2 del 2002, blend al 48% di Pinot Noir e al 52% di Chardonnay è uno champagne al massimo della vitalità, più ampio, più profondo, intenso, preciso e vibrante, un sottile gioco tra freschezza e maturità, austerità e generosità, mineralità e sensualità. «Un anno di contrasti - racconta Chaperon - ma la maturità

I numeri

IL FATTURATO DI LVMH  
CHAMPAGNE E VINI RALLEGRANO I CONTI DI BERNARD ARNAULT

IN MILIONI DI EURO	
VINI E ALCOLICI	5.143
CHAMPAGNE E VINI	2.369
COGNAC E ALCOLICI	2.774
MODA E PELLETERIA	18.455
PROFUMI E COSMETICI	6.092
OROLOGI E GIOIELLI	4.123
VENDITE AL DETTAGLIO	16.646
ALTRO	-633

FONTE: LVMH

delle uve era al culmine, ricordava quella del 1982 e del 1990, la quasi sovramaturazione dello Chardonnay ha lasciato il segno sul millesimo».

Frutti canditi, spezie dolci e coriandolo fresco, note di zafferano iodato, con un bouquet che gioca tra la sapidità e la liquorizia. «Sto bevendo le stelle»: si racconta che questo fu il commento del monaco benedettino Pierre Pérignon dopo aver assaggiato lo champagne che aveva pazientemente creato.

Plénitude 2 2002 è l'ultimo gioiello creato da Dom Pérignon

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La Saggezza è FRUTTO dell'ESPERIENZA

— Leonardo da Vinci

Al servizio dei consulenti, con quasi un secolo di esperienza nella gestione attiva.

MFS è un gestore attivo che opera dal 1924 con un obiettivo principale: creare valore per gli investitori attraverso una allocazione responsabile del capitale. Ciò implica una gestione attiva del rischio, l'individuazione di opportunità d'investimento e un'enfasi sui risultati di lungo termine.

Scopri di più su [mfs.com/italia](http://mfs.com/italia)

