vinetur

Dom Pérignon reúne en Bilbao a Tilda Swinton, Alexa Chung y Bárbara Lennie en Révélations 2026

La maison presentó sus Pré-Assemblages 2025 y Dom Pérignon Vintage 2018 entre la galería Carreras Múgica y el Guggenheim

lunes 8 de junio de 2026



Dom Pérignon celebró el 4 de junio en Bilbao una nueva edición de Révélations, su cita anual dedicada a la creación y al diálogo artístico. La jornada reunió a invitados internacionales del ámbito cultural y de la moda, entre ellos Tilda Swinton, Olivier Saillard, Solange Knowles, Alexa Chung, Tom Blyth, François Arnaud, Benedetta Porcaroli, Ayumi Kusumi, Milena Smit y Bárbara Lennie, además de la princesa Cleopatra Fürstin zu Oettingen-Spielberg, la artista Claudine Drai y representantes de medios de comunicación. El encuentro estuvo encabezado por Vincent Chaperon, chef de cave de Dom Pérignon, y Jacques Giraco, director general de la maison.

La programación se desarrolló en dos espacios de la ciudad. Durante la tarde, los asistentes acudieron a la galería Carreras Múgica, en Heros Kalea, en el barrio bilbaíno de Abando. Por la noche, la actividad se trasladó al Museo Guggenheim Bilbao, en Abandoibarra. La firma reunió así en la capital vizcaína a invitados llegados de distintos países para una propuesta centrada en la relación entre vino, creación contemporánea y conversación artística.

La primera parte de la jornada giró en torno a una conversación creativa dedicada a los Pré-Assemblages 2025 bajo el tema “Lugar”. En ese diálogo participaron Vincent Chaperon y la artista francesa Claudine Drai. Dom Pérignon planteó esta sesión como una aproximación a su reflexión sobre la creación, el ensamblaje y el intercambio con artistas, apoyada en la conversación, elementos visuales y catas.

La noción de “Lugar” ocupó el centro de esa propuesta. La maison señala que esa idea permite profundizar en la intuición creativa que guía cada añada y en la expresión singular del viñedo de Dom Pérignon. Vincent Chaperon afirmó durante el encuentro que “más allá de la variedad de la uva y del clima del año, lo que permanece de forma permanente en la expresión de la vid es el Lugar”.

Claudine Drai aportó su propia lectura de ese concepto. La artista sostuvo que “el Lugar es un espacio cuya esencia está determinada por una estructura que mantiene la relación adecuada entre sus elementos” y añadió que “cada Lugar expresa una energía muy específica”. Con esa conversación, ambas voces pusieron en relación la elaboración del vino con una mirada artística sobre el espacio, la estructura y la percepción.

La velada continuó en el Museo Guggenheim Bilbao con “House of Gestures”, una performance co-creada por Tilda Swinton y Olivier Saillard. Dom Pérignon presentó esta pieza a través de una colaboración con el museo bilbaíno. Saillard, vinculado al comisariado, la performance y la historia de la moda, trabajó junto a Swinton en una propuesta concebida en torno al gesto, la presencia y la transformación.

La intervención convirtió el atrio del Guggenheim en un espacio de diálogo entre expresión artística, movimiento y experiencia compartida. La pieza planteó una relación entre cuerpo, espacio y creación, en línea con la voluntad de Dom Pérignon de

mantener un intercambio continuado con creadores de distintas disciplinas.

Tilda Swinton explicó el sentido de esa propuesta con una reflexión sobre la performance y su vínculo con el champán. “Con la performance, nos gusta crear una zona de libertad donde algo honesto y original pueda ocurrir y convertirse en una experiencia compartida en tiempo real. Un gran champán tiene mucho en común con esta idea. Ambos están arraigados en el espacio y la presencia auténtica, no en la representación o la interpretación”, afirmó la actriz.

Además de la conversación artística y la performance, los invitados pudieron conocer Dom Pérignon Vintage 2018 en una cata en formato solo tasting celebrada también en el Museo Guggenheim Bilbao. La maison presentó esta añada como una expresión marcada por la precisión, el equilibrio y un carácter expresivo propio.

Dom Pérignon subraya que Vintage 2018 es el primer Vintage plenamente moldeado por Vincent Chaperon como chef de cave. La casa vincula esta añada con su trabajo sobre la transmisión, el tiempo y la creación. En palabras del propio Chaperon, “Dom Pérignon Vintage 2018 revela una materia más lograda, más amplia, más profunda y más táctil, un vino que se despliega a través del lugar y del espacio que ocupa en el paladar”.

La celebración de Révélations 2026 en Bilbao refuerza la relación de la marca con el arte contemporáneo y con espacios culturales de referencia. La elección de la galería Carreras Múgica y del Museo Guggenheim Bilbao situó la cita en dos enclaves ligados a la creación artística de la ciudad, con una propuesta que unió conversación, puesta en escena y degustación.

Dom Pérignon define su ambición creativa como una búsqueda permanente de armonía guiada por valores estéticos y sensoriales como la precisión, la intensidad, la tactilidad, la mineralidad, la complejidad, la plenitud y una forma propia de prolongar las notas. La maison mantiene además un compromiso con el vino de añada, entendido como testimonio de la cosecha de un solo año.

La firma recuerda también que el ensamblaje está en la base de su estilo y que ese principio se sitúa por encima de las técnicas de vinificación y de su evolución. A ello se añade el papel del tiempo, con la maduración sobre lías en la oscuridad de las bodegas

como parte esencial del proceso por el que cada añada termina por revelarse.