



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

RÉSERVE MILLÉSIMÉE 2003

Un assemblage ambitieux construit autour des grands terroirs de Pinot Noir d'Ay et de Mareuil-sur-Ay



Une confiance

La cuvée Réserve Millésimée a le caractère affirmé d'un Blanc de Noirs, marqué par les terroirs du sud de la Montagne de Reims. Elle deviendra d'ailleurs 100% Blancs de Noirs...

Le mot du Chef de Cave

Le millésime 2003 est « atypique », année des extrêmes avec des gelées désastreuses en avril et une canicule mémorable en été, conduisant à des vendanges précoces.

La cuvée Réserve Millésimée 2003 porte haut les caractéristiques de l'année avec un nez expressif de fruits secs et des notes briochées. En bouche : puissance, longueur, fraîcheur se fondent dans une remarquable vinosité.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus. Environ 70% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay. 30% de Chardonnay de la Côte des Blancs.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous bois. Dosage extra-brut (4.25 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement d'au moins six à sept ans pour obtenir la plus grande complexité du vin et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or jaune brillant, mousse délicate.

AU NEZ

Nez très expressif, avec des notes miellées de pêche et de caramel au lait.

EN BOUCHE

Bouche gourmande de fruits mûrs. Belle fraîcheur avec une certaine intensité. Note fruitée, finale légèrement épicée.

À TABLE

ACCORDS

Poissons au beurre et mieux encore : volailles et gibier à plume. Pour magnifier terrines et foie gras. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C au moment du repas.

CONSERVATION

Après plusieurs années en caves, la cuvée Réserve Millésimée peut être conservée au moins cinq ans voire plus longtemps dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

www.philipponnat.com