



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

RÉSERVE MILLÉSIMÉE 2005

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

Un millésime 2005 fait de contrastes : gel et sécheresse en hiver, pluie et chaleur pendant la maturation et une vendange chaude et particulièrement sèche. Une très belle surprise pour ce vin qui se révèle puissant et intense, d'une grande générosité.

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. Le dosage en extra-brut (4.25 g/l) permet de maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin ainsi que sa pureté.

VIEILLISSEMENT

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

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'un or soutenu et brillant. Des bulles vives et un cordon persistant.

AU NEZ

Des arômes de fruits mûrs compotés, fins et élégants, et des notes exotiques de fruits tropicaux, de pain d'épice, créent un ensemble complexe mais franc.

EN BOUCHE

Une attaque franche et intense, une belle texture ronde avec une intensité aromatique prononcée soutenue par la fraîcheur et équilibrée par l'acidité. Ce vin généreux offre une persistance en bouche particulièrement longue, avec une finale de fruits exotiques et d'épices légèrement fumées.

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