



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 Millésime 2004

*Une grande cuvée construite autour du terroir d'Ay*



### *Une confiance*

Le nom de la cuvée 1522 rend hommage à l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne. Aussi loin que remontent dans le temps les archives de la Maison, on trouve trace des ancêtres de la famille, dont le premier, Apvril le Philipponnat, était propriétaire de vignes au Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.

### *Le mot du Chef de Cave*

Le millésime 2004 est une année chaude et sèche, relativement venteuse, sans à-coup notable et s'inscrivant bien dans la dynamique observée depuis une dizaine d'années. Elle marque néanmoins un léger rafraîchissement accompagné d'une insolation estivale modérée.

À la dégustation, le millésime 2004 révèle au nez la typicité du terroir d'Ay où le Pinot Noir exprime pleinement son potentiel aromatique : fruité et notes épicées, soutenu par la finesse et l'élégance du Chardonnay. La bouche est persistante, précise, structurée et complexe.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

Environ 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay. Le Pinot Noir vient de notre vignoble du « Léon » à Ay, le Chardonnay du Mesnil-sur-Oger.

#### VINIFICATION

Une proportion des vins est vinifiée sous bois et ne subit pas la fermentation malolactique pour préserver toute la fraîcheur du vin et lui permettre de gagner en complexité. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas : en extra-brut (avec seulement 4,25 g/l), soit le tiers du dosage champenois brut habituel.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillessement de cinq à sept ans : à cet âge, la fraîcheur est toujours présente, mais le bénéfice du vieillissement sur les lies est déjà optimisé.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe or pâle et brillante, mousse fine.

#### AU NEZ

Expressif et vif avec des notes de fruits blancs et de miel de fleurs avec une finale légèrement épicé (poivre blanc).

#### EN BOUCHE

Minéral et soyeux, à la texture à la fois dense et délicate, d'expression plus classique que le millésime 2003.

### À TABLE

#### ACCORDS

Un beau mariage avec les fruits de mer, grâce au caractère très sec de cette cuvée dosée en extra-brut, ou avec des poissons pochés ou grillés. En contraste sec-gras en l'associant avec des volailles grasses comme le chapon. Un accord plus audacieux avec le caviar ou des plats très épicés comme un tandoori indien. La Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent champagne de table. Éviter toutefois l'aigre-doux et le sucré. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C à table.

#### CONSERVATION

Après un vieillissement optimal en caves, la Cuvée 1522 pourra se conserver au moins dix ans dans la fraîcheur et l'obscurité, tout en continuant à prendre de la rondeur et à développer sa complexité.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)