



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2005

*Una grande cuvée costruita attorno al territorio di Ay*



### *Una confidenza*

Il nome della Cuvée 1522 rende omaggio all'anno in cui la famiglia Philipponnat mise le radici nel villaggio di Ay, nel cuore della Champagne. Sfogliando gli archivi della *Maison*, si ritrovano le tracce degli antenati della famiglia, il cui capostipite, Apvril le Philipponnat, era proprietario di vigneti nella località del "Léon", tra Ay e Dizy, sin dal remoto 1522.

### *La parola del Capocantiniere*

Un millesimo fatto di contrasti: gelo e siccità d'inverno, pioggia e caldo durante la maturazione e una vendemmia calda e particolarmente secca. Una magnifica sorpresa per questo vino, che si rivela potente e intenso, di grande generosità.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

Circa 60% di Pinot Nero e 40% di Chardonnay. Il Pinot Nero proviene dal nostro vigneto "Le Léon" ad Ay, mentre lo Chardonnay da Oger.

#### VINIFICAZIONE

Parte dei vini è vinificata in legno e non subisce la fermentazione malolattica per preservare tutta la freschezza del vino e permettergli di acquisire una maggiore complessità. Ampia e acidula al tempo stesso, questa *cuvée* si presta a meraviglia ad un dosaggio basso, "extra-brut", con solo 4,25 g/l, ossia un terzo del dosaggio "brut" classico della Champagne.

#### INVECCHIAMENTO

Un tempo di invecchiamento sui lieviti dai cinque ai sette anni magnifica questa *cuvée* pur permettendole di conservare la sua freschezza originale.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Una veste brillante di colore oro intenso. Bollicine vivaci e collare persistente.

#### AL NASO

Un primo naso espressivo e goloso da cui si sprigionano note di ribes che evolvono in sentori di miele di acacia e pan di spezie, per poi sfociare in un finale leggermente vanigliato.

#### IN BOCCA

Una bella mineralità che si esprime attraverso sentori speziati di pepe bianco. Il finale è lungo e vinoso, con aromi di piccoli frutti rossi.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Il carattere particolarmente secco di questa *cuvée* dosata "extra-brut" crea un bell'abbinamento con i frutti di mare, il pesce bollito o alla griglia. Associandolo a volatili come il cappone, si ottiene un interessante contrasto secco-grasso, e un altro ancora più audace lo si raggiunge con il caviale o con piatti molto piccanti, come un tandoori indiano. Vanno tuttavia evitati gli accordi agrodolci e zuccherini. La Cuvée 1522 ha una bella ampiezza, il che ne fa un ottimo Champagne da tavola. Servire fresco ma non troppo freddo, a circa 8-9 °C all'aperitivo, e 10-12 °C a tavola.

#### CONSERVAZIONE

Dopo un invecchiamento ottimale in cantina, la Cuvée 1522 potrà essere conservata per almeno dieci anni al fresco e nell'oscurità, acquistando così una maggiore rotondità e complessità.

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