



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2006

*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, April le Philipponnat, était propriétaire de vignes au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, dès 1522.

### *Le mot du Chef de Cave*

2006 a donné naissance à un millésime véritablement miraculeux : un début d'été chaud et ensoleillé, suivi d'un mois d'août froid et pluvieux, pour finalement parvenir en septembre à un équilibre créant des conditions de vendanges parfaites. Un millésime qui se caractérise par beaucoup de fruité, et une certaine acidité tempérée par une agréable souplesse.

### 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.

#### VIELLISSEMENT

Un temps de vieillissement de sept ans sur lies magnifie cette cuvée tout en conservant sa fraîcheur originale.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Une robe brillante d'un or délicatement rosé. Des bulles fines et un cordon persistant.

#### AU NEZ

Un premier nez expressif de fleur de sureau auquel viennent s'associer des notes de poivre blanc et de tabac blond.

#### EN BOUCHE

Des touches très expressives de framboise et de fruits rouges, caractéristiques du millésime 2006 et du Pinot Noir. Une finale souple, alliant la crème d'amande et le cuir jeune.

### À TABLE

#### ACCORDS

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

#### CONSERVATION

Après un vieillissement optimal en caves, la Cuvée 1522 pourra être conservée dix ans au moins dans la fraîcheur et l'obscurité ; elle gagnera ainsi en rondeur et en complexité.

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