



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES 2003

Issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne



Une confiance

Premier clos et premier terroir à être vinifié et assemblé à part, le Clos des Goisses est unique et reconnaissable entre tous par son inclinaison extrême. Sa pente à 45° ne fait pas mentir l'origine de son nom : en vieux champenois, « Gois » désigne un coteau très pentu.

Le mot du Chef de Cave

L'année 2003 fera date dans les annales de la météorologie champenoise : année exceptionnelle par des amplitudes thermiques importantes, des extrêmes marqués, depuis les gelées désastreuses du printemps jusqu'à une canicule mémorable, avec une insolation record et une très faible pluviosité. Un contexte qui a rendu les vendanges particulièrement hâtives dans le Clos des Goisses.

Le Clos des Goisses 2003 a donné un millésime très faible en quantité mais d'une grande intensité. Le nez est intense, avec un mélange fruité et floral d'une étonnante complexité. La bouche est dense, ample, structurée, puissante et minérale, sur un final vineux d'une exceptionnelle longueur.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

65% de Pinot Noir et 35% de Chardonnay.

VINIFICATION

Un vignoble de 5,5 hectares ceints de murs, l'un des rares clos de la région, le plus ancien et le plus pentu de la Champagne. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay et constitue un terroir exceptionnel, où la craie affleure. La vinification partielle (50%) sous bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée. Pas de fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement prolongé dix ans environ, à température constante (12°C) dans les caves historiques de la Maison à Mareuil-sur-Ay. Dosage très bas (4,25 g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or, mousse délicate et fine.

AU NEZ

Bonne intensité, avec des notes d'agrumes et de fruits confits, de fruits secs, de nougat.

EN BOUCHE

Bonne structure avec une attaque crémeuse et une longueur en bouche intense et veloutée. Malgré la chaleur de ce millésime 2003, la minéralité reste très présente.

À TABLE

ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût : gibier, truffes, caviar ou encore les meilleurs fromages à pâte molle. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé avant d'être servi.

CONSERVATION

Déjà vieilli huit ans en caves et proposé à parfaite maturité, il se conserve et évolue noblement jusqu'à plusieurs dizaines d'années dans les conditions de conservation appropriées.

www.philipponnat.com