



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES 2004

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

Le millésime 2004 fut plutôt chaud, sec et venteux, mais sans pics de températures et avec une humidité constante, équilibrant le déficit hydrique. Au Clos, les vendanges ont commencé le 28 septembre, produisant des raisins sains, mûrs et de qualité, permettant l'élaboration d'une cuvée Clos des Goisses façonnée par la fraîcheur de la saison et par la richesse du soleil de septembre, intense et chaud, signant un millésime 2004 tout en équilibre.

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

Robe or, mousse fine et délicate.

AU NEZ

Une très belle complexité aromatique, avec un premier nez d'angelique confite qui se développe sur des notes de pâtisserie légère, de crème et vanille.

EN BOUCHE

La structure est très crémeuse et fluide, d'une grande finesse avec une minéralité toujours bien 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