



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2004

Proveniente dal più eccezionale "coteau" della Champagne



Una confidenza

Primo *clos* e primo territorio le cui uve sono vinificate e assemblate separatamente, il Clos des Goisses è un vigneto unico e riconoscibile tra tutti per la sua fortissima pendenza. La sua inclinazione a 45° non smentisce l'origine del nome: In vecchio dialetto locale «*gois*» indica una collina dalla fiancata molto scoscesa.

La parola del Capocantiniere

Il millesimo 2004 è stato piuttosto caldo, secco e ventoso, ma senza picchi di temperatura e con un'umidità costante, che ha compensato il deficit idrico. Al *clos*, la vendemmia è iniziata il 28 settembre, con uve sane, mature e di qualità, che hanno permesso l'elaborazione di una *cuvée* Clos des Goisses all'insegna della freschezza della stagione e della generosità del sole settembrino, intenso e caldo, firma di un millesimo 2004 squisitamente equilibrato.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

65% Pinot Nero e 35% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Un vigneto di 5,5 ettari cinti da mura: uno dei rari "*clos*" della regione, il più antico e il più ripido della Champagne. Perfettamente esposto in pieno sud, occupa il migliore *coteau* (collina) di Mareuil-sur-Ay, con un terreno eccezionale in cui affiora il gesso. La vinificazione parziale in legno (50%) favorisce una maggiore complessità, senza ossidazione prematura. Nessuna fermentazione malolattica affinché l'acidità naturale compensi la grande potenza del territorio.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento prolungato per circa 10 anni, a temperatura costante (12°C) nelle cantine storiche della *Maison* a Mareuil-sur-Ay. Il dosaggio molto basso (4,25 g/l) lascia ampio campo alla vinosità e mineralità di questo vigneto eccezionale.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Oro intenso, spuma fine e delicata.

AL NASO

Una magnifica complessità aromatica, con un primo naso di angelica candita che si sviluppa su note di pasticceria delicata, crema e vaniglia.

IN BOCCA

La struttura è molto cremosa e fluida, di grande finezza con una mineralità sempre ben presente.

A TAVOLA

ACCORDI

Vino autorevole, ancora prima di essere un grande Champagne, il Clos des Goisses forma alleanze indimenticabili con piatti di grande gusto: selvaggina, tartufi, caviale o i migliori formaggi a pasta molle. Per aerarlo, merita di essere versato in caraffa, prima di essere servito.

CONSERVAZIONE

Già affinato per almeno otto anni in cantina e proposto ad un perfetto grado di maturità, si conserva ed evolve nobilmente per diverse decine di anni, in adeguate condizioni di conservazione.

www.philipponnat.com