



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2005

Un vin issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne



Une confiance

Premier clos et premier terroir dont les raisins sont vinifiés et assemblés à part, le Clos des Goisses est unique et reconnaissable entre tous de par son inclinaison extrême. Parcelle de 5,5 hectares ceints de murs, il s'agit du plus ancien clos de la Champagne, et surtout du plus pentu. Sa pente à 45° ne fait pas mentir l'origine de son nom : en vieux champenois, « Gois » désigne un coteau très pentu. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay et constitue un terroir exceptionnel où la craie affleure.

Le mot du Chef de Cave

Un millésime fait de contrastes : gel et sécheresse en hiver, pluie et chaleur pendant la maturation, et une vendange chaude et particulièrement sèche. Une très belle surprise pour ce vin qui se révèle puissant et intense, d'une grande générosité.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

65% de Pinot Noir et 35% de Chardonnay.

VINIFICATION

La vinification partielle sous bois (50%) favorise une plus grande complexité, sans oxydation prématurée. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement de 8 à 10 ans à température constante (12°C) dans les caves historiques de la Maison à Mareuil-sur-Ay. Le dosage très bas (4,25 g/l) laisse s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

LA DEGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'un or brillant. Une mousse fine et délicate.

AU NEZ

Un ensemble très élégant, floral et qui présente des notes d'infusion, de tilleul, au premier nez. S'expriment ensuite des notes toastées, de cacao, de tabac blond et de vanille.

EN BOUCHE

Une structure très plaine évoquant les fruits blancs confits. La bouche est élégante avec une belle minéralité, des notes toastées et fumées et une longue persistance aromatique.

À TABLE

ACCORD

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

CONSERVATION

Déjà vieillie huit ans au moins en caves et proposée à parfaite maturité, la cuvée se conserve et évolue noblement pendant plusieurs dizaines d'années dans les conditions de conservation appropriées.

www.philipponnat.com