



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2006

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

Une année 2006 caractérisée par un hiver peu rigoureux, un printemps et un été très chauds. La pluviosité légèrement déficitaire marque un renversement de tendance par rapport aux années précédentes, avec peu de vent et un léger ensoleillement. Une vendange abondante avec des raisins arrivés à bonne maturité, qui a donné naissance à des vins souples, élégants et fruités.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

65 % de Pinot Noir et 35 % de Chardonnay.

VINIFICATION

La vinification partielle sous bois (40 %) 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 DÉGUSTATION

À L'ŒIL

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

AU NEZ

Un nez parfumé, des notes de fleur de sureau et de fumée de tabac.

EN BOUCHE

L'attaque est fraîche mais souple, typique du millésime 2006. Les notes de fruits rouges (mûre, sureau) se prolongent sur des touches de grillé et d'eau de vie de framboise. La finale est aromatique et persistante.

À TABLE

ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand champagne, Clos des Goisses forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût : gibier, truffes, caviar ou encore les meilleurs fromages à pâte molle. Dans sa jeunesse, il se marie également très bien avec les crustacés et les viandes blanches. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé avant d'être servi.

CONSERVATION

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

www.philipponnat.com