



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

MAREUIL-SUR-AY MILLÉSIME 2006

L'expression la plus précise des meilleures parcelles de Mareuil-sur-Ay en Pinot Noir pur



Une confiance

Mareuil-sur-Ay fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles issues du millésime 2006. Au cœur du village, la Maison Philipponnat détient un legs patrimonial unique. Ses magnifiques caves historiques du XVIII^e siècle étaient celles du Château de Mareuil.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Pinots Noirs issus du village de Mareuil-sur-Ay et des terroirs multi-centenaires de la Maison. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, exclusivement des Premiers Crus. Pour le millésime 2006, les parcelles assemblées sont celles de Valofroy, Les Côtes, Montin, Carrière d'Athis et Croix Blanche.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle des vins en cuve et vinification sans malolactique des vins élaborés sous bois (50%). Dosage extra-brut (4,5 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement d'au moins sept ans dans les caves de la Maison à température constante (12 °C) afin d'obtenir la plus grande complexité et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires du vin, marques d'un vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'un or brillant. Des bulles fines et crémeuses, un cordon persistant.

AU NEZ

Un nez expressif, légèrement fumé, associant des notes d'agrumes et de framboise. En s'aérant, des arômes de noisettes évoluent vers des touches subtilement épicées et poivrées.

EN BOUCHE

Ample et élégante, la bouche s'exprime sur de belles notes fruitées, avec une longue persistance aromatique portée par une structure tannique tout en souplesse. L'impression générale est caractéristique du millésime 2006 : à la fois fruitée et délicate, et offrant une agréable légèreté en bouche.

À TABLE

ACCORDS

Créant un délicat mariage avec les coquillages, les crustacés et les sauces bisquées, la cuvée Mareuil-sur-Ay exalte aussi les viandes blanches, les fromages à pâte molle ou encore les gibiers à plumes accompagnés d'airelles. Servir frais, autour de 8 à 9 °C à l'apéritif, et entre 10 et 12 °C au moment du repas.

CONSERVATION

Déjà vieillie plusieurs années en caves, la cuvée se conserve et évolue noblement pendant une dizaine d'années dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

www.philipponnat.com