



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LE LÉON MILLÉSIME 2006

*L'expression la plus précise du terroir d'Ay, un vin pur de Pinot Noir issu de la parcelle historique du « Léon ».*



### *Une confiance*

*Le Léon* fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles issues du millésime 2006. C'est au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, qu'Avril le Philipponnat possédait des vignes dès 1522. Avec le Clos des Goisses, cette parcelle constitue le berceau des terres Philipponnat.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% de Pinots Noirs provenant de l'unique parcelle du lieu-dit « Le Léon », à Ay. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, exclusivement des Grands Crus.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée et sans fermentation malolactique. 45% des vins sont fermentés sous bois. Dosage extra-brut (4,25 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 puissant associant des notes de fruits citriques mûrs, de cacao et de pain d'épices rappelant le feu de bois.

#### EN BOUCHE

Une bonne structure avec une attaque crémeuse et une longueur en bouche intense et gourmande. Ce millésime de nature souple présente des notes d'agrumes, de poivre blanc, de piment doux et de fraises des bois, typiques de la minéralité du terroir d'Ay.

### À TABLE

#### ACCORDS

Créant un élégant mariage avec les fruits de mer et les poissons iodés, la cuvée forme aussi de sublimes alliances avec du jambon de Bellota ou de Cecina, et accompagne parfaitement l'agneau rôti, le chevreuil et les fromages à croûte lavée. Servir frais mais pas trop froid, 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](http://www.philipponnat.com)