



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS MILLÉSIME 2009

La démonstration magistrale de la maîtrise de l'assemblage et de la vinification du Pinot Noir par Philipponnat



Une confiance

2009 est le deuxième millésime proposé par la Maison pour cette cuvée Blanc de Noirs emblématique du style Philipponnat et qui remplace l'ancienne Réserve Millésimée.

Le mot du Chef de Cave

Le millésime 2009 est celui d'une année contrastée. La vigne doit tout d'abord affronter un hiver particulièrement rigoureux, et au printemps, de nombreux orages associés à des températures douces favorisent l'apparition du mildiou. Fort heureusement, un temps sec et chaud s'installe pendant les cinq semaines précédant la vendange, et l'ensoleillement, supérieur à celui de l'année précédente, permet d'aboutir à un état sanitaire exceptionnel. D'une acidité modérée, le millésime 2009 se distingue par ses arômes très fruités.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus. 100% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés 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 cinq à sept ans pour obtenir la plus grande complexité du vin et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques d'un vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or moyen, bulles fines et crémeuses, cordon persistant.

AU NEZ

L'expression authentique du Pinot Noir avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Un nez intense et complexe.

EN BOUCHE

Ample et minérale, la bouche exprime la vinosité et le fruit propres au Pinot Noir. Structure très claire, avec du volume en bouche et une longue persistance aromatique sur des notes fruitées et grillées, une belle souplesse propre au millésime 2009.

À TABLE

ACCORDS

Volailles et gibiers à plumes. Pour magnifier terrines et foie gras. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et de 10 à 12°C au moment du repas.

CONSERVATION

Après plusieurs années en caves, la cuvée Blanc de Noirs peut être conservée au moins cinq ans, voire plus longtemps, dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

www.philipponnat.com