



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ 2011

La dimostrazione magistrale dell'arte dell'assemblaggio e della vinificazione del Pinot Nero di Philipponnat



La parola del Capocantiniere

L'inverno inizia con della neve, che farà la sua prima apparizione il 25 Novembre. Il freddo s'installa e l'inverno sarà rigido e secco. L'arrivo di una primavera precoce e calda favorirà uno sviluppo rapido della vegetazione. Un cambiamento radicale sopraggiungere a patire da fine Maggio, la pioggia fa la sua apparizione alternandosi con delle temperature fresche e calde che metteranno in pericolo la qualità delle uve. La nostra vendemmia inizierà con le vigne giovani il 24 Agosto seguite dal Pinot noir du Clos des goisses il giorno seguente. Sarà la vendemmia la più anticipata della storia della Maison Philipponnat e della Champagne. Il segreto della riuscita di questa annata sarà senza ombra di dubbio il controllo delle rese (per ottenere una buona maturità), la precisione della viticoltura ed una selezione attenta alla vendemmia. Il 2011 sarà un'annata riconosciuta particolarmente per la sua eleganza piuttosto che per la sua potenza.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

Prima torchiatura esclusivamente di Premiers e Grands Crus. 100% di Pinot Nero della Montagne de Reims e dei nostri vigneti di Mareuil-sur-Ay e Ay.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno. Dosaggio "extra-brut" moderato (4,25 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno cinque-sette anni per ottenere la massima complessità del vino e fare risaltare gli aromi secondari e terziari, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Oro chiaro, bollicine fine e cremose.

AL NASO

Fresco e raffinato, a naso rivela delle note di frutta fresca: pera, mela e d'agrumi, con un tocco di bergamotto. Col tempo si apre e svela un naso speziato e note di tabacco.

IN BOCCA

Fresca, croccante e ricca. Alla degustazione si ritrovano le note fruttate di pera e scorza d'arancia. La finale è speziata e con un tocco di pepe bianco che risalta le note minerali.

A TAVOLA

ACCORDI

Volatili e selvaggina. Per magnificare terrine e foie gras. Servire fresco, a circa 8-9°C all'aperitivo, e 10-12°C al momento dei pasti.

CONSERVAZIONE

Dopo lunghi anni trascorsi in cantina, la cuvée Blanc de Noirs può essere conservata per almeno cinque anni, o anche più a lungo, nelle condizioni ideali di una cantina fresca e buia.

www.philipponnat.com