



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS MILLÉSIME 2012

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



La parola del Capocantiniere

La vendemmia Philipponnat durerà dal 13 al 24 Settembre ed interrotta dal 15 al 18 Settembre per attendere la maturità ideale.

Le gelate invernali e primaverili, il feddo arrivato dubito dopo la fioritura limiteranno il volume del raccolto.

L'umidità del mese di Luglio darà molto lavoro soprattutto per il diserbaggio dei suoli (interamente meccanico: con trattori, cavalli da tiro ed addirittura a mano con la zappa).

La qualità nell'annata sarà comunque raggiunta, soprattutto nel Pinot Nero, dove la grande ricchezza in zucchero (da 11.5° a più di 12° gradi) sarà associata a un'acidità molto soddisfacente. L'alta proporzione di acido malico permetterà di conservare una bella freschezza, senza eccessi.

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

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.

AL NASO

A primo naso, intenso e fresco con delle note di agrumi, buccia di limone e d'arancia, si apre in seguito sulle note di frutta fresca con un finale leggermente pepato.

IN BOCCA

In bocca è fresco e goloso con degli aromi di purea di frutta e pera fresca.

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