



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## GRAND BLANC EXTRA-BRUT 2009

*L'assemblage des meilleurs terroirs de craie de Chardonnay de la Champagne*



### *Une confiance*

La cuvée Grand Blanc, assemblée exclusivement à partir du cépage Chardonnay, est une exception dans la gamme des vins Philipponnat, qui a fait du Pinot Noir sa signature. Une occasion unique de découvrir une déclinaison du style de la Maison sous la forme d'un grand vin blanc de blancs modérément dosé.

### *Le mot du Chef de Cave*

2009 : année très contrastée qui finit bien ! Après un hiver rigoureux, le printemps fut orageux. Puis le mildiou fut favorisé par un temps doux et humide. Heureusement cinq semaines de temps chaud et sec juste avant la vendange ont permis un état sanitaire exceptionnel. Le millésime est très fruité et d'acidité modérée. L'ensoleillement de l'année fut supérieur à celui de 2008, proche de celui de 2002. Les vendanges ont eu lieu du 13 au 28 septembre.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% Chardonnay provenant de la Côte des blancs. Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous-bois. Vin élégant, maintenant un équilibre entre fraîcheur, arômes floraux et vinosité. Dosage extra-brut (4,25 g/l) préservant la pureté et la noblesse de son origine.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillissement de sept à neuf ans afin d'obtenir la plus grande complexité du vin et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe or clair, mousse fine et abondante.

#### AU NEZ

Nez expressif et élégant associant notes de fruits à noyaux (mirabelle) et de fruits exotiques.

#### EN BOUCHE

Élégante, de texture crémeuse, où l'on retrouve des arômes exotiques avec une fin de bouche souple et généreuse.

### À TABLE

#### ACCORDS

Idéal à l'apéritif. Pour accompagner les poissons et les crustacés : crevettes, homard, qu'ils soient pochés ou en sauce avec un beurre blanc. Servir de 6 à 8°C pour l'apéritif ou 9 à 11°C lors d'un repas.

#### CONSERVATION

La cuvée Grand Blanc peut être conservée au moins cinq ans. Dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre, elle gagnera en plénitude.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)