



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## GRAND BLANC EXTRA BRUT 2013

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



### 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 six à huit ans afin d'obtenir une plus grande complexité et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur les lies de prise de mousse en bouteille.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'OEIL

Robe Or clair avec, cordon de bulles très fines.

#### AU NEZ

Nez vif et expressif, associant des arômes d'agrumes, de pamplemousse mur, de yuzu et des notes de fleurs d'acacia.

#### EN BOUCHE

Crémeux, avec des notes citronnées, de yuzu et de lime. La finale est fraîche et élégante avec une très belle minéralité.

### À TABLE

#### ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou 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.

### 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

Le seul millésime d'octobre des années 2000

L'hiver est globalement froid et faiblement ensoleillé. De mi-novembre à mi-mars, les gelées sont très fréquentes et le début de l'année est marqué par de nombreuses chutes de neige de mi-janvier à mi-mars. Le printemps se fait attendre, le mois d'avril est une parenthèse douce, voir chaude qui favorise le débourrement. Commencé par la fraîcheur, le mois de mai connaît une période de froid exceptionnelle et une pluviosité spectaculaire. Dans ces conditions la vigne évolue très lentement, les terroirs hâtifs, dont le Clos des Goisses et les meilleurs coteaux de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte de Blancs fleurissent vers la mi-juin, dans un temps froid et pluvieux. Les rendements y sont faibles à modérés. Les terroirs plus classiques, comme à Avenay dans nos vignobles, ou plus tardifs ont fleuri fin juin, dans des conditions de température et de lumière plus favorables.

Le mois de Juillet, après un mois de juin très arrosé, est resté humide mais avec des périodes de rémission suffisantes pour permettre de maîtriser le mildiou.

Le temps reste enfin chaud, très ensoleillé et plutôt sec en août et jusqu'au début de la vendange, le 5 Octobre pour Philipponnat à Mareuil sur Ay, permettant une bonne maturité pour ce millésime frais et élégant.

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