



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2004

Una grande cuvée costruita attorno al territorio di Ay



Una confidenza

Il nome della Cuvée 1522 rende omaggio all'anno in cui la famiglia Philipponnat mise le radici nel villaggio di Ay, nel cuore della Champagne. Sfogliando gli archivi della *Maison*, si ritrova la traccia degli antenati della famiglia, il cui capostipite, Apvril le Philipponnat, era proprietario di vigneti nella località "Léon", tra Ay e Dizy, sin dal remoto 1522.

La parola del Capocantiniere

Il millesimo 2004 è un anno caldo e secco, relativamente ventoso, senza particolari sbalzi e perfettamente inquadrato nella dinamica osservata da una decina d'anni. Segna tuttavia un leggero rinfrescamento accompagnato da un soleggiamento estivo moderato.

Alla degustazione, il millesimo 2004 rivela al naso la tipicità del territorio di Ay dove il Pinot Nero esprime pienamente il suo potenziale aromatico: fruttato con sentori speziati, sostenuto dalla finezza e dall'eleganza dello Chardonnay. La bocca è persistente, precisa, strutturata e complessa.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

Circa 70% di Pinot Nero e 30% di Chardonnay. Il Pinot Nero proviene dal nostro vigneto "Le Léon" ad Ay, lo Chardonnay dal Mesnil-sur-Oger.

VINIFICAZIONE

Parte dei vini è vinificata in legno e non subisce la fermentazione malolattica per preservare tutta la freschezza del vino e permettergli di acquisire una maggiore complessità. Ampia ed acidula al tempo stesso, questa *cuvée* si presta a meraviglia ad un dosaggio basso: "extra-brut" (con solo 4,25 g/l), ossia un terzo del dosaggio "brut" classico della Champagne.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento da cinque a sette anni: a questa età, la freschezza è sempre presente, ma il beneficio dell'invecchiamento sui lieviti è già ottimizzato.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Veste colore oro pallido e luminoso, spuma fine.

AL NASO

Espressivo e vivace, con note di frutti bianchi e miele di fiori, e un finale leggermente piccante (pepe bianco).

IN BOCCA

Minerale e vellutato, dalla consistenza densa e delicata al tempo stesso, e un'espressione più classica rispetto al millesimo 2003.

A TAVOLA

ACCORDI

Un abbinamento riuscito con i frutti di mare, grazie al carattere molto secco di questa *cuvée*, dosata "extra-brut", oppure con pesce bollito o alla griglia. Gioca la carta del contrasto secco-grasso associato a volatili grassi come il cappone. Un accordo più audace con il caviale o con piatti molto piccanti come un tandoori indiano. La Cuvée 1522 ha una bella ampiezza, il che ne fa un ottimo Champagne da tavola. Vanno tuttavia evitati gli accordi agrodolci e zuccherini. Servire fresco ma non troppo freddo, a circa 8-9 °C all'aperitivo, e 10-12 °C a tavola.

CONSERVAZIONE

Dopo un invecchiamento ottimale in cantina, la Cuvée 1522 potrà conservarsi per almeno dieci anni in un ambiente fresco e buio, dove continuerà ad acquistare rotondità e sviluppare la sua complessità.

www.philipponnat.com