



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2006

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 ritrovano le tracce degli antenati della famiglia, il cui capostipite, Apvril le Philipponnat, era proprietario di vigneti nella località del "Léon", tra Ay e Dizy, sin dal remoto 1522.

La parola del Capocantiniere

Il 2006 ha dato nascita ad un millesimo realmente miracoloso: un inizio estate caldo e soleggiato, seguito da un mese di agosto freddo e piovoso per finalmente giungere in settembre ad un equilibrio che ha creato condizioni perfette per la vendemmia. Un millesimo caratterizzato da un fruttato molto marcato e una certa acidità mitigata da una piacevole morbidezza.

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 e 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

Un tempo di invecchiamento sui lieviti dai sette anni magnifica questa *cuvée* pur permettendole di conservare la sua freschezza originale.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Una veste brillante di un bel colore oro delicatamente rosato. Bollicine fini e corona persistente.

AL NASO

Un primo naso espressivo di fiori di sambuco a cui vengono ad associarsi note di pepe bianco e tabacco biondo.

IN BOCCA

Accenni molto espressivi di lampone e frutti rossi, caratteristici del millesimo 2006 e del Pinot Noir. Un finale morbido, che combina crema di mandorla e cuoio giovane.

A TAVOLA

ACCORDI

Il carattere particolarmente secco di questa *cuvée* dosata "extra-brut" crea un bell'abbinamento con i frutti di mare, il pesce bollito o alla griglia. Associandolo a volatili come il cappone, si ottiene un interessante contrasto secco-grasso, e un altro ancora più audace lo si raggiunge con il caviale o con piatti molto piccanti, come un tandoori indiano. Vanno tuttavia evitati gli accordi agrodolci e zuccherini. La Cuvée 1522 ha una bella ampiezza, il che ne fa un ottimo Champagne da tavola. 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 essere conservata per almeno dieci anni al fresco e nell'oscurità, acquistando così una maggiore rotondità e complessità.

www.philipponnat.com