



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2007

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

La parola del Capocantiniere

Il 2007 è un millesimo eccezionale, posto sotto il segno della precocità grazie a un inverno particolarmente mite e una primavera calda. Le vendemmie sono iniziate a fine agosto sotto un sole estivo, con grappoli generosi e di bella qualità. Un millesimo caratterizzato da un magnifico potenziale d'invecchiamento.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

Circa 65% di Pinot Nero e 35% di Chardonnay. Il Pinot Nero proviene dal nostro vigneto "Le Léon" ad Ay, lo Chardonnay dal Mesnil-sur-Oger e 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 otto anni magnifica questa cuvée pur permettendole di conservare la sua freschezza originale.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Un abito di colore rosa dai riflessi ramati. Bollicine fini e vivaci.

AL NASO

Un primo naso espressivo e aperto, in cui si intrecciano note golose di pane caldo e miele.

IN BOCCA

Una bella ricchezza che si esprime attraverso accenti di miele, mirabelle caramellate e vaniglia leggera. Il finale è acidulo, tipico del millesimo.

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