



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2008

*Une grande cuvée construite autour du terroir d'Ay*



### *Une confiance*

*Le nom de la cuvée 1522 rend hommage à l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne. Aussi loin que remontent dans le temps les archives de la Maison, on trouve trace des ancêtres de la famille, dont le premier, Apvril le Philipponnat, était propriétaire de vignes au Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.*

### *Le mot du Chef de Cave*

2008 est un millésime caractérisé par un été plutôt frais. Cette vendange a pourtant produit des vins exceptionnels avec une très belle concentration, grâce au coup de pouce climatique du mois de septembre, chaud et ensoleillé.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

58% de Pinot Noir et 42% de Chardonnay. Le Pinot Noir provient de notre vignoble historique du « Léon » à Ay, le Chardonnay de Mesnil-sur-Oger.

#### VINIFICATION

Une proportion des vins est vinifiée sous-bois et ne subit pas la fermentation malolactique pour préserver toute la fraîcheur du vin et lui permettre de gagner en complexité. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas : en extra-brut (avec seulement 4,25 g/l), soit le tiers du dosage champenois brut habituel.

#### VIEILLISSEMENT

Un temps de vieillissement de huit ans sur lies magnifie cette cuvée tout en conservant sa fraîcheur originale.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe or pale, brillante, bulles fines et cordon persistant.

#### AU NEZ

Un premier nez fruité avec des notes de pêche, auquel viennent s'associer des notes de pâtisserie, d'amande, de confiture d'abricot.

#### EN BOUCHE

Fraîche et crémeuse avec des notes de pâtisserie et une finale épicée.

### À TABLE

#### ACCORDS

Un beau mariage avec les fruits de mer, grâce au caractère très sec de cette cuvée dosée en extra brut, ou avec des poissons pochés ou grillés. En contraste sec-gras en l'associant avec des volailles grasses comme le chapon. Un accord plus audacieux avec le caviar ou des plats très épicés comme un tandoori indien. La Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent champagne de table. Éviter toutefois l'aigre-doux et le sucré. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C à table.

#### CONSERVATION

Après un vieillissement optimal en caves, la Cuvée 1522 pourra se conserver au moins dix ans dans la fraîcheur et l'obscurité, tout en continuant à prendre de la rondeur et à développer sa complexité.

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