



PHILIPPNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2009

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

2009 est une année très contrastée qui finit bien ! Après un hiver rigoureux, le printemps fut orageux. Puis le mildiou fut favorisé par un temps doux et humide. Heureusement, cinq semaines de temps chaud et sec juste avant la vendange ont permis un état sanitaire exceptionnel.

Le millésime est très fruité et d'acidité modérée. L'ensoleillement de l'année fut supérieur à celui de 2008, proche de celui de 2002. Les vendanges ont eu lieu du 13 au 28 septembre.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

69% de Pinot Noir et 31% 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 originelle.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe or clair.

AU NEZ

Un nez intense et floral, avec des notes de fleurs d'arbre fruitier, de cerisier, de sureau et des touches de violette.

EN BOUCHE

Expressive et gourmande, elle s'exprime sur les fruits noirs (la mûre, le cassis mûr voire confit, la cerise noire), auxquels viennent s'associer des notes d'amande et de fruits secs. La finale est très fraîche pour le millésime.

À TABLE

ACCORDS

Un beau mariage avec un filet de chevreuil. La Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent champagne de table. Éviter toutefois l'aigredoux 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