



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2006

Un grande Champagne che mette in risalto il carattere fruttato e speziato del territorio di Ay



Una confidenza

L'antica incisione riconoscibile sull'etichetta delle Cuvées 1522 e 1522 Rosé rappresenta il villaggio di Ay nel XVII° secolo, città della quale i Philipponnat furono varie volte i *Maires Royaux*, e culla della famiglia Philipponnat.

La parola del Capocantiniere

L'annata 2006 è stata caratterizzata da condizioni fredde, sebbene poco rigide, in inverno e calde, per non dire canicolari, d'estate escluso il mese di agosto, con numerosi acquazzoni, per poi concludersi con un autunno particolarmente mite. La piovosità è stata leggermente deficitaria, il che segna un'inversione di tendenza rispetto agli anni precedenti. Alla degustazione, il vino è morbido e molto fruttato, con una squisita delicatezza e una bella lunghezza.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

Circa il 70% di Pinot Nero del nostro vigneto "Le Léon" di Ay e il 30% di Chardonnay del Mesnil-sur-Oger, ai quali è stato aggiunto l'8% di Pinot Nero vinificato in rosso, proveniente dai nostri vigneti di Mareuil-sur-Ay.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in legno di una parte del vino (circa il 50%), senza fermentazione malolattica con l'obiettivo di preservare tutta la sua freschezza e permettergli acquistare una maggiore complessità. Colore rosa ottenuto dall'aggiunta, all'assemblaggio originario, di un vino di Pinot Nero tranquillo tradizionalmente proveniente dal Clos des Goisses. Ampia ed acidula al tempo stesso, questa *cuvée* si presta a meraviglia a un dosaggio basso: come "extra-brut", con solo 4,25 g di zucchero/litro, ossia un terzo del dosaggio "brut" classico della Champagne.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento da cinque a sei anni: a questa età, la freschezza è sempre presente, il che è essenziale per un *rosé*, ma il beneficio dell'invecchiamento sui lieviti è già ottimizzato.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Rosa pallido dai riflessi violacei, la spuma è fine e delicata.

AL NASO

Note di frutti rossi e neri (lamponi, ribes).

IN BOCCA

Attacco fresco e puro. Combina perfettamente la maturità dei frutti maturi con una grande mineralità. Raffinata e delicata.

A TAVOLA

ACCORDI

Sublima l'agnello cotto a bassa temperatura come pure i frutti di mare, e particolarmente i crostacei, grazie al suo carattere minerale e fruttato. Accompagna perfettamente le fragole e i lamponi al dessert.

CONSERVAZIONE

Dopo un invecchiamento nelle cantina della *Maison*, la Cuvée 1522 si conserva per almeno dieci anni nel fresco e la penombra, continuando ad acquistare rotondità ed ampiezza. Servire fresco ma non troppo freddo, a circa 8-9 °C all'aperitivo, e a 10-12 °C al momento dei pasti.

www.philipponnat.com