



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2005

Un vino proveniente dal più eccezionale "coteau" della Champagne



### Una confidenza

Primo *clos* e primo territorio le cui uve sono vinificate e assemblate separatamente, il Clos des Goisses è un vigneto unico e riconoscibile tra tutti per la sua fortissima pendenza. Questo appezzamento di 5,5 ettari è il più vecchio *clos* (vigneto cinto da mura) della Champagne e, soprattutto, il più ripido. La sua inclinazione a 45° non smentisce l'origine del nome: in vecchio dialetto locale «*gois*» indica una collina dalla fiancata molto scoscesa. Perfettamente esposto in pieno sud, occupa il migliore *coteau* (collina) di Mareuil-sur-Ay, con un terreno eccezionale in cui affiora il gesso.

### La parola del Capocantiniere

Un millesimo fatto di contrasti: gelo e siccità d'inverno, pioggia e caldo durante la maturazione e una vendemmia calda e particolarmente secca. Una magnifica sorpresa per questo vino, che si rivela potente e intenso, di grande generosità.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

65% Pinot Nero e 35% Chardonnay.

#### VINIFICAZIONE

La vinificazione parziale in legno (50%) favorisce una maggiore complessità, senza ossidazione prematura. Non viene effettuata nessuna fermentazione malolattica affinché l'acidità naturale compensi la grande potenza del territorio.

#### INVECCHIAMENTO

Invecchiamento da 8 a 10 anni a temperatura costante (12 °C) nelle cantine storiche della *Maison* a Mareuil-sur-Ay. Il dosaggio molto basso (4,25 g/l) lascia ampio campo alla vinosità e alla mineralità di questo vigneto eccezionale.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Veste color oro brillante. Una spuma fine e delicata.

#### AL NASO

Un insieme molto elegante, floreale, che presenta al primo naso note di infuso diiglio. Subentrano poi note abbrustolite di cacao, tabacco biondo e vaniglia.

#### IN BOCCA

Una struttura molto lineare, che ricorda i frutti bianchi canditi. La bocca è elegante con una bella mineralità associata a note abbrustolite e affumicate, ed una lunga persistenza aromatica.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Vino autorevole, ancora prima di essere un grande Champagne, la *cuvée* Clos des Goisses forma alleanze indimenticabili con piatti di grande gusto: selvaggina, tartufi, caviale o i migliori formaggi a pasta molle. Per aerarla, merita di essere versata in caraffa, prima di essere servita.

#### CONSERVAZIONE

Già affinata per almeno otto anni in cantina e proposta ad un perfetto grado di maturità, la *cuvée* si conserva ed evolve nobilmente per diverse decine di anni, in adeguate condizioni di conservazione.

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