



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2006

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'annata 2006 caratterizzata da inverno rigido e primavera ed estate caldissime. La leggera carenza di pioggia segna un'inversione di tendenza rispetto alle annate precedenti, con poco vento e scarso soleggiamento. Una vendemmia abbondante con uve giunte a maturità, che ha dato origine a vini morbidi, eleganti e fruttati.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

65% Pinot Nero e 35% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

La vinificazione parziale in legno (40%) 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 pallido. Una spuma fine e delicata.

AL NASO

Un naso profumato, note di fiori di sambuco e fumo di tabacco.

IN BOCCA

L'attacco è fresco ma morbido, tipico del millesimo 2006. Le note di frutti rossi (mora, sambuco) si prolungano su sfumature abbrustolite e sentori di acquavite di lampone. La nota finale è aromatica e persistente.

A TAVOLA

ACCORDI

Vino autorevole, ancora prima di essere un grande Champagne, il Clos des Goisses forma alleanze indimenticabili con piatti di grande gusto: selvaggina, tartufi, caviale o i migliori formaggi a pasta molle. Quando è ancora giovane, si sposa anche perfettamente con i crostacei e le carni bianche. Per aerarlo, merita di essere versato in caraffa, prima di essere servito.

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