



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2007

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

Il 2007 è un millesimo eccezionale, posto sotto il segno della precocità grazie a un inverno particolarmente mite e una primavera calda. Le vendemmie sono iniziate a fine agosto sotto un sole estivo, con grappoli generosi e di bella qualità. Un millesimo caratterizzato da un magnifico potenziale d'invecchiamento.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

65% Pinot Nero e 35% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

La vinificazione parziale in legno (73%) 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 prolungato di circa dieci 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

Oro intenso e brillante, spuma fine e delicata.

AL NASO

Un naso nettamente affumicato, vanigliato, con note di erbe aromatiche.

IN BOCCA

Bocca ampia e speziata, note di pera, zenzero e menta. Bella freschezza tipica del millesimo, con un sentore di pietra focaia. Finale molto vinoso, con note di acquavite di Houx.

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 affinato nove 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