



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2008

Un vino proveniente dal più eccezionale "coteau" della Champagne



Une confidence

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 2008 è un millesimato marcato dalla pioggia e dal freddo. Questa vendemmia ha prodotto dei vini con una bellissima concentrazione grazie al mese eccezionale di settembre, alle volte caldo e soleggiato. Un millesimato che si contraddistingue per un magnifico equilibrio, eleganza e una completa aromaticità.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

45% Pinot Nero e 55% Chardonnay

VINIFICAZIONE

La vinificazione parziale in legno (75%) 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 Extra Brut (4,25 g/l) lascia ampio campo alla vinosità e alla mineralità di questo vigneto eccezionale.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Veste un brillante color oro chiaro, una spuma fine e delicata.

AL NASO

Al naso fruttato, al profumo di agrumi (bergamotto), con delle note dolci e di pasticceria (crema vanigliata, brioche e mandorla).

IN BOCCA

L'attacco è tannico e fresco, con delle note di tè e di citronella. Gli aromi del bergamotto si prolungano in note piccanti, tipoche del Pinot Noir, e altre di miele. Alla fine è cremoso, tutto è stato finemente equilibrato per una viva mineralità.

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, anche perfettamente con i crostacei e le carni bianche. Per aerarlo, merita di essere versato in caraffa, prima di essere servito.

www.philipponnat.com