



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2009

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

2009: Annata matura e piena di contrasti, conclusasi in bellezza! Dopo un inverno rigido, la primavera è stata burrascosa. Poi è sopravvenuto un clima mite e umido che ha favorito la peronospora. Fortunatamente cinque settimane di tempo caldo e secco poco prima della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere condizioni sanitarie eccezionali. Il millesimo è molto fruttato e di acidità moderata. Il numero di giorni di sole dell'anno è stato superiore al 2008, quasi come nel 2002. Vendemmie dal 13 al 16 settembre.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

45% Pinot Nero e 55% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

La vinificazione parziale in legno (37%) 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 huit 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

Oro brillante, spuma fine e delicata.

AL NASO

Un primo naso molto espressivo e complesso con note speziate e tostate di peperoncino e pepe. All'aerazione, rivela aromi fruttati, di amarena e ciliegia nera.

IN BOCCA

Fresca e minerale. Nel finale emergono le note fruttate di amarena e le spezie. Vino intenso e strutturato con una bella lunghezza in bocca.

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