



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2009

Issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne



Une confiance

Premier clos et premier terroir à être vinifié et assemblé à part, le Clos des Goisses est unique et reconnaissable entre tous par son inclinaison extrême. Sa pente à 45° ne fait pas mentir l'origine de son nom : en vieux champenois, « Gois » désigne un coteau très pentu.

Le mot du Chef de Cave

2009 : Année mûre très contrastée qui s'est très bien terminée ! Après un hiver rigoureux, le printemps fut orageux. Puis le mildiou fut favorisé par un temps doux et humide. Heureusement cinq semaines de temps chaud et sec juste avant la vendange ont permis un état sanitaire exceptionnel. Le millésime est très fruité et d'acidité modérée. L'ensoleillement de l'année fut supérieur à celui de 2008, proche de 2002. Vendanges du 13 au 16 septembre.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

61% de Pinot Noir et 39% de Chardonnay.

VINIFICATION

Un vignoble de 5,5 hectares ceints de murs, l'un des rares clos de la région, le plus ancien et le plus pentu de la Champagne. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur Ay et constitue un terroir exceptionnel, où la craie affleure. La vinification partielle (37%) sous bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée. Pas de fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

VEILLISSEMENT

Veillissement prolongé huit ans environ, à température constante (12°C) dans les caves historiques de la Maison à Mareuil-sur-Ay. Dosage Extra Brut (4,25 g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or brillant, mousse délicate et fine.

AU NEZ

Un premier nez très expressif et complexe avec des notes épicées et toastées, de piment et de poivre. En s'aérant il dévoile des arômes fruités, de griotte, d'Amarena et de cerise noire.

EN BOUCHE

Fraîche et minérale. On retrouve les notes fruitées de griotte et les épices en fin de bouche. Vin intense et structuré avec une très belle longueur en bouche.

À TABLE

ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût : gibier, truffes, caviar ou encore les meilleurs fromages à pâte molle. Dans sa jeunesse il trouvera de beaux accords avec les crustacés et les viandes blanches. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé avant d'être servi.

CONSERVATION

Déjà vieilli neuf ans en caves et proposé à parfaite maturité, il se conserve et évolue noblement jusqu'à plusieurs dizaines d'années dans les conditions de conservation appropriées.

www.philipponnat.com