



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2010

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

2010 : un'annata piena di contrasti con un inizio di maturazione promettente. Le piogge torrenziali hanno costretto la Maison a una rigorosa selezione per ottenere un raccolto di qualità che garantisca il potenziale aromatico e gustativo. Da Philipponnat le vendemmie si sono svolte dal 15 al 28 settembre. La vinificazione senza fermentazione malolattica e in legno ha permesso di mantenere la freschezza e conferire la struttura, colonna vertebrale indispensabile all'equilibrio del Clos des Goisses con il frutto, la vinosità intensa e la mineralità.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

71% Pinot Noir e 29% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Un vigneto di 5,8 ettari cinti da mura, uno dei rari "clos" della regione, il più antico e più ripido della Champagne. E un territorio altrettanto eccezionale: sulla migliore collina di Mareuil-sur-Ay, in un terreno esposto in pieno Sud e in cui affiora il gesso. La vinificazione parziale in legno (53%) 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

Oro giallo, spuma fine e delicata.

AL NASO

Un primo naso particolarmente espressivo e fruttato con note di bergamotto e cedro candito. Si apre in seguito rivelando aromi di pasticceria, una golosa crema pasticceria.

IN BOCCA

Gustoso con note di frutta matura, mango, guava e con sentori di legno punteggiato da note di vaniglia. Finale fresco e lungo con una grande concentrazione di aromi.

A TAVOLA

ACCORDI

Vino autorevole, ancora prima di essere un grande Champagne, il Clos des Goisses forma alleanze indimenticabili con piatti di grande gusto, come una gallina in salsa alle spugnole e panna. 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.

www.philipponnat.com