



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ 2009

L'expression rosée de l'intensité d'un terroir d'exception



Une confiance

Clos des Goisses Juste Rosé 2009 est la 8^e cuvée Rosé du Clos des Goisses depuis 1999. Déjà mythique parmi les collectionneurs et les grands amateurs, elle n'est produite qu'à 2 ou 3 000 exemplaires à chaque millésime (2 508 bouteilles en 2009).

Le mot du Chef de Cave

2009, une année contrastée qui finit bien !

Après un hiver rigoureux, le printemps fut orageux. Puis le mildiou apparut, 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 grâce à un ensoleillement supérieur à celui de l'année 2008, se rapprochant du millésime 2002.

Vendanges du 13 au 28 septembre.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

64% de Pinot Noir et 36% de Chardonnay.

VINIFICATION

La vinification totale (100%) et traditionnelle sous bois favorise une plus grande complexité, sans oxydation prématurée. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement prolongé à température constante (12°C) dans les caves de la Maison. Le dosage très bas (4,5 g/l) laisse exprimer toute la vinosité des vins issus de ce vignoble exceptionnel.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Rose pâle légèrement cuivré, cordon persistant.

AU NEZ

Très élégant avec des notes de cerises et de baies roses.

EN BOUCHE

À la fois puissants et fins, les premiers arômes fruités de framboise se développent en notes de kirsch. La finale est longue et persistante.

À TABLE

ACCORDS

Un très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses Juste Rosé est particulièrement destiné à la gastronomie, et parfait pour former des alliances inoubliables avec les plats de grand goût. Il s'accorde particulièrement bien à un pigeon rôti aux parfums de framboise.

CONSERVATION

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

www.philipponnat.com