



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LES CINTRES MILLÉSIME 2010

*L'expression la plus intense des parcelles centrales du Clos des Goisses*



### *Une confiance*

Les Cintres fait partie d'une trilogie de cuvées parcelleuses, dont 2010 est le 4<sup>e</sup> millésime après 2006, 2008 et 2009. La cuvée provient des vignes pentues, les plus solaires et les plus anciennes (jusqu'à 70 ans) au cœur de ce cru exceptionnel.

Tirage de 1 391 bouteilles.

### *Le mot du Chef de Cave*

2010, une année contrastée avec un début de maturation prometteur. Puis, mi-août, les pluies diluviennes obligent à un tri rigoureux pour obtenir une vendange de qualité avec un potentiel aromatique et gustatif préservé. Chez Philipponnat, la vendange s'est déroulée du 15 au 28 septembre. La vinification partielle sans fermentation malolactique et sous bois a permis de maintenir la fraîcheur et d'apporter de la structure, afin d'équilibrer le fruit et la vinosité, et de garder une belle minéralité.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% de Pinot Noir. 100% première presse de raisins provenant des parcelles centrales du Clos des Goisses « Les Grands Cintres » et « Les Petits Cintres » à Mareuil-sur-Ay.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée et sans fermentation malolactique. 100% des vins sont fermentés sous bois. Dosage extra-brut (4.5 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillissement de plus de neuf ans dans les caves de la Maison à température constante (12°C) afin d'obtenir la plus grande complexité et de faire ressortir les arômes tertiaires du vin, marques d'un vieillissement prolongé sur lies en bouteille.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'OEIL

Robe or brillant. Bulles très fines et crémeuses.

#### AU NEZ

Un nez très fruité, avec des arômes de compote de poires Williams, accompagné de légères notes de vanille.

#### EN BOUCHE

Dense et crémeuse, d'une grande puissance mais sans être lourde, avec de notes de poire et d'eau-de-vie de poire. La finale est longue et intense.

### À TABLE

#### ACCORDS

D'un caractère aromatique exceptionnel, la cuvée se marie subtilement avec du homard, des langoustines ou des poissons iodés. Sa structure solide et sa longueur exaltent déjà les viandes blanches, et pourront même élégamment s'associer aux ragoûts et fromages avec quelques années de plus. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et entre 10 et 12°C au moment du repas.

#### CONSERVATION

Déjà vieillie plusieurs années en caves, la cuvée Les Cintres se conservera et évoluera noblement pendant au moins quinze ans, dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)