



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2012

Un grand Champagne mettant en valeur le caractère fruité et épicé du terroir d'Ay



Une confiance

La gravure ancienne reconnaissable sur l'étiquette des cuvées 1522 et 1522 Rosé représente le village d'Ay au XVII^e siècle, ville dont les Philipponnat ont été à plusieurs reprises les maires royaux, et berceau de la famille Philipponnat.

Le mot du Chef de Cave

Chez Philipponnat les vendanges ont duré du 13 au 24 septembre. Elles s'étaient interrompues le 15 pour reprendre le 18 afin de rechercher la maturité idéale. Les gelées d'hiver, de printemps, le froid juste après la floraison et la coulure ont limité le volume de la récolte. L'humidité de juillet a donné beaucoup de travail, surtout le désherbage des sols (entièrement mécanique : tracteur équipé d'« intercepts », cheval de trait et même sarcellette manuelle). La qualité est au rendez-vous, particulièrement dans les Pinot Noir, où la grande richesse en sucre (de 11,5° à plus de 12°), est associée à une acidité très satisfaisante. La proportion élevée d'acide malique permettra de conserver une belle fraîcheur, sans excès.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

62% de Pinot Noir de notre vignoble du « Léon » d'Ay et Mailly et 27% de Chardonnay de Verzy, auxquels ont été ajoutés 11% de Pinot Noir vinifiés en rouge, issu de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.

VINIFICATION

Fermentation sous bois d'une partie du vin, sans fermentation malolactique dans l'objectif de préserver toute sa fraîcheur et lui permettre de gagner en complexité. Couleur rosée obtenue par l'adjonction, à l'assemblage originel, d'un vin de Pinot Noir tranquille provenant habituellement du Clos des Goisses. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas : en extra-brut, avec seulement 4,25 g de sucre/litre, soit le tiers du dosage champenois brut classique.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement de huit ans : à cet âge, la fraîcheur est toujours présente, ce qui est essentiel pour un rosé, mais le bénéfice du vieillissement sur les lies est déjà optimisé.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Rose pâle légèrement cuivrée, brillante.

AU NEZ

Nez très intense et sucré qui s'exprime avec des notes de pâtisserie, de chocolat au lait, de chocolat blanc, de pâte d'amandes et de kirsch.

EN BOUCHE

Bouche gourmande et très fruitée. Notes de fruits rouges et de soupe de fraises. Fraîcheur finale avec une très belle minéralité et des agréables notes de mandarine.

À TABLE

ACCORDS

Sublime l'agneau cuit à basse température comme les fruits de mer et particulièrement les crustacés grâce à son caractère minéral et fruité. Accompagne parfaitement les fraises et framboises au dessert.

CONSERVATION

Après un vieillissement optimal dans les caves de la Maison, la Cuvée 1522 se conserve au moins dix ans dans la fraîcheur et la pénombre, en continuant à prendre de la rondeur et de l'ampleur. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C au moment du repas.

www.philipponnat.com