



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT MILLÉSIME 2015

*La démonstration magistrale de la maîtrise de l'assemblage et de la vinification du Pinot Noir par Philipponnat.*



### *Le mot du Chef de Cave*

Il était évident depuis l'été que 2015 allait être un millésime exceptionnel, au sens de différent des millésimes classiques.

Le printemps relativement frais laissait prévoir une vendange aux dates habituelles, dans la troisième semaine de septembre, ce qui fut effectivement le cas. En revanche, rien ne laissait prévoir un été extrêmement sec, le plus sec depuis des décennies, accompagné d'un ensoleillement lui-même exceptionnel.

La vigne s'est donc trouvée en situation, assez rare en Champagne, de fort stress hydrique jusqu'au début du mois de septembre, où quelques pluies furent bienvenues pour relancer le métabolisme de la plante et assurer une bonne maturation.

Dans nos secteurs de Mareuil-sur-Ay, Ay et Avenay-Val-d'Or, la vendange s'est ensuite déroulée dans des conditions totalement sèches, les pluies de fin septembre ne nous touchant que dans la soirée du dernier jour.

Dans nos vignobles de coteaux exposés au Sud dans leur grande majorité, les rendements ont été modérés à faibles, assurant une concentration optimale. La maturité des raisins est largement supérieure à la moyenne habituelle, mais sans atteindre des extrêmes excessifs : entre 11 et 12 % d'alcool potentiel dans les Clos des Goisses, et 10,5 à 11 % ailleurs.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus. 100% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay et Avenay-Val-d'Or.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous-bois. Dosage extra-brut (4.25 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillissement d'au moins cinq à sept ans pour obtenir la plus grande complexité du vin et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'OEIL

Or rose, brillant avec une belle mousse persistante et généreuse.

#### AU NEZ

Gourmand et fruité avec des notes pâtisseries de poire fraîche, d'amande et de cannelle.

#### EN BOUCHE

La bouche est crémeuse et ronde avec des notes pralinées, de caramel et de confiture d'abricot. La finale est fraîche avec des touches épicées de cannelle et de girofle. Le vin est solaire, très représentatif du millésime.

### À TABLE

#### ACCORDS

Tajine de poulet aux abricots et amandes. Pour magnifier terrines et foie gras. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C au moment du repas.

#### CONSERVATION

Après plusieurs années en caves, la cuvée Blanc de Noirs peut être conservée au moins cinq ans voire plus longtemps dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

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