



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS MILLÉSIME 2011

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



Le mot du Chef de Cave

Le millésime 2011 est fait de contrastes. Un hiver rigoureux et sec jusque fin janvier cède la place de façon surprenante à un printemps précoce et chaud, favorisant une progression rapide de la végétation. À partir de fin mai, un nouveau changement radical survient : la pluie fait son apparition, ponctuée à la fois de fortes chaleurs et de périodes de fraîcheur, menaçant l'état sanitaire des raisins. Les premières grappes cueillies dès la fin du mois d'août, la vendange 2011 devient la plus hâtive de l'histoire de la Maison Philipponnat et de la Champagne, mais dévoile un millésime tout en finesse.

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 Ay.

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

Vieillessement 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'ŒIL

Or clair, bulles fines et crémeuses, cordon persistant.

AU NEZ

Frais et raffiné, avec des arômes fruités : poire, pomme et agrumes, avec une touche de bergamote. Il évolue ensuite sur des notes épicées et fumées.

EN BOUCHE

Fraîche et vineuse avec une belle texture. Notes fruitées de poire et d'écorce d'orange confite. Finale épicée : poivre blanc. Très belle minéralité.

À TABLE

ACCORDS

Volailles et gibiers à plumes. Pour magnifier terrines et foie gras. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et de 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