



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS 2012

La démonstration magistrale de la maîtrise de l'assemblage et de la vinification du Pinot Noir par 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'« interceps », 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

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, 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'ŒIL

Couleur or soutenue, bulles fines et vives.

AU NEZ

Premier nez, intense et frais sur des notes d'agrumes de zeste de citron et d'orange puis se prolonge sur une aromatique de fruits frais et une finale subtilement poivrée.

EN BOUCHE

En bouche l'attaque est fraîche et gourmande avec des notes de compote de fruits et de poire avec une texture crémeuse. Cette cuvée 100% Pinot Noir allie : la vinosité, le fruité et une belle minéralité persistante très caractéristique du millésime.

À TABLE

ACCORDS

Volailles et gibier à plume. 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