



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2008

*Un vin issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne*



### *Une Confiance*

Premier clos et premier terroir dont les raisins sont vinifiés et assemblés à part, le Clos des Goisses est unique et reconnaissable entre tous de par son inclinaison extrême. Parcelle de 5,5 hectares ceints de murs, il s'agit du plus ancien clos de la Champagne, et surtout du plus pentu. Sa pente à 45° ne fait pas mentir l'origine de son nom : en vieux champenois, « Gois » désigne un coteau très pentu. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay et constitue un terroir exceptionnel où la craie affleure.

### *Le mot du Chef de Cave*

2008 est un millésime marqué par la pluie et le froid. Cette vendange a pourtant produit des vins avec une très belle concentration grâce à un mois de septembre exceptionnel, à la fois chaud et ensoleillé. Un millésime qui se caractérise par un magnifique équilibre, aussi élégant que complet aromatiquement.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

45% de Pinot Noir et 55% de Chardonnay.

#### VINIFICATION

La vinification partielle (75%) sous bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée. Pas de fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillessement prolongé de dix ans environ, à température constante (12°C) dans les caves historiques de la Maison à Mareuil-sur-Ay. Dosage Extra Brut (4,25 g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Or clair brillant, mousse délicate et fine.

#### AU NEZ

Un nez fruité au parfum d'agrumes (bergamote), avec des notes de confiserie et de pâtisserie (crème vanillée, brioche, amande).

#### EN BOUCHE

L'attaque est légèrement tannique et fraîche, avec des notes de thé et de citronnelle. Les arômes de bergamote se prolongent sur des touches épicées, typiques du Pinot Noir, et des notes de miel. La finale est crémeuse, tout en étant finement équilibrée par une vive minéralité.

### À TABLE

#### ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût : gibier, truffes, caviar ou encore les meilleurs fromages à pâte molle. Dans sa jeunesse il trouvera de beaux accords avec les crustacés et les viandes blanches. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé avant d'être servi.

#### CONSERVATION

Déjà vieilli neuf ans en caves et proposé à parfaite maturité, il se conserve et évolue noblement jusqu'à plusieurs dizaines d'années dans les conditions de conservation appropriées.

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