



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2010

Issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne



Une confiance

Premier clos et premier terroir à être vinifié et assemblé à part, le Clos des Goisses est unique et reconnaissable entre tous par son inclinaison extrême. Sa pente à 45° ne fait pas mentir l'origine de son nom : en vieux champenois, « Gois » désigne un coteau très pentu.

Le mot du Chef de Cave

2010 : une année contrastée avec un début de maturation prometteur. Puis, les pluies diluviennes mi-août ont obligé la Maison à un tri rigoureux pour obtenir une récolte de qualité avec un potentiel aromatique et gustatif préservé. Chez Philipponnat la vendange s'est déroulée du 15 au 28 septembre. La vinification sans fermentation malolactique et sous bois a permis de préserver la fraîcheur et apporter la structure, colonne vertébrale indispensable à l'équilibre du Clos des Goisses avec le fruit, la vinosité intense et la minéralité.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

71% de Pinot Noir et 29% de Chardonnay.

Le Clos des Goisses est divisé en 14 parcelles, dont seulement les cinq meilleures en 2010 ont été utilisées pour cet assemblage.

VINIFICATION

Un vignoble de 5,8 hectares ceints de murs, l'un des rares clos de la région, le plus ancien et le plus pentu de la Champagne. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay et constitue un terroir exceptionnel, où la craie affleure. La vinification partielle (53%) 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

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

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or jaune, mousse délicate et fine.

AU NEZ

Un premier nez très expressif et fruité avec des notes de bergamote et cédrat confit. En s'aérant il dévoile des arômes de pâtisserie, de crème pâtissière.

EN BOUCHE

Gourmande avec des notes de fruits mûrs, de mangue, de goyave, et une fin de bouche boisée avec des touches de vanille. La finale est fraîche et longue avec une grande concentration d'arômes.

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. Il pourra se marier parfaitement avec une poularde aux morilles, sauce à la crème. 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