



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2011

Le premier millésime exclusivement issu du Pinot Noir 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

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

Le Clos des Goisses est divisé en 14 parcelles, dont seules les 4 meilleures du millésime ont été incluses dans cet assemblage.

Pour la première fois, il est composé uniquement de Pinot Noir en raison de l'arrachage de vignes de Chardonnay dans certaines parcelles à la veille de l'année 2011, et du profil aromatique atypique et exceptionnellement floral des Pinots Noirs du millésime.

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 (80%) 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 d'au moins huit ans, 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'OEIL

Or brillant, belle mousse avec un cordon persistant.

AU NEZ

Délicat et floral, avec des notes de fleurs de sureau, de thé noir darjeeling, de miel de tilleul et une touche finale mentholée.

EN BOUCHE

Très persistante et expressive avec des arômes de thé et de poivre noir. La finale est longue et minérale.

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 huit 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