



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ 2012

L'expression rosée de l'intensité d'un terroir d'exception



Une confiance

Clos des Goisses juste rosé 2012 est la 9ème cuvée rosé du Clos des Goisses depuis 1999. Déjà mythique parmi les collectionneurs et les grands amateurs, il n'est produit qu'à 2 ou 3 000 exemplaires à chaque millésime. (2255 bouteilles en 2012).

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 et de printemps, le froid juste après la floraison et la coulure ont limité le volume de la récolte et augmenté la concentration. L'humidité de juillet a donné beaucoup de travail, surtout le désherbage des sols (entièrement mécanique : tracteur équipé d'« intercepts », cheval de trait et même sarclette manuelle).

Heureusement, la fin de la saison a été idéale et la qualité 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 lui permet de conserver une belle fraîcheur, sans excès.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

68% de Pinot Noir et 32% de Chardonnay

VINIFICATION

La vinification totale (100%) et traditionnelle sous bois favorise une plus grande complexité, sans oxydation prématurée. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement prolongé à température constante (12°C) dans les caves de la Maison. Le dosage très bas (4,5 g/l) laisse exprimer toute la vinosité des vins issus de ce vignoble exceptionnel.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Rose très pâle, cordon persistant, mousse très fine.

AU NEZ

Très fruité et gourmand avec des notes de fraise et de goyave.

EN BOUCHE

Très élégante, les premiers arômes fruités de mandarine se développent en notes de myrtille, de violette et de pétales de rose séchés. La finale est longue et garde une belle fraîcheur.

À TABLE

ACCORDS

Un très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses Juste Rosé est particulièrement destiné à la gastronomie, et parfait pour former des alliances inoubliables avec les plats de grand goût. Pigeon rôti aux parfums de framboise.

CONSERVATION

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

www.philipponnat.com