



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2012

Une cuvée de Grands Crus construite autour du terroir d'Ay



Une confiance

Le nom de la cuvée 1522 rend hommage à l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne. Aussi loin que remontent dans le temps les archives de la Maison, on trouve trace des ancêtres de la famille, dont le premier, Avril le Philipponnat, était propriétaire de vignes au Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.

Le mot du Chef de Cave

Chez Philipponnat, les vendanges ont eu lieu du 13 au 24 septembre, avec une interruption du 15 au 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. L'humidité de juillet a engendré beaucoup de travail, surtout le désherbage des sols (entièrement mécanique : tracteur équipé d'«intercepts», 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

Grands Crus uniquement. 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay. Le Pinot Noir provient principalement de notre vignoble historique du « Léon » à Ay, et de Mailly. Le Chardonnay est issu du vignoble de Verzy.

VINIFICATION

Une proportion des vins est vinifiée sous-bois et ne subit pas la fermentation malolactique pour préserver toute la fraîcheur du vin et lui permettre de gagner en complexité. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas : en extra-brut (avec seulement 4,25 g/l), soit le tiers du dosage champenois brut habituel.

VIEILLISSEMENT

Un temps de vieillissement de huit ans sur lies magnifie cette cuvée tout en conservant sa fraîcheur originale.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe or clair.

AU NEZ

Un nez frais d'amande douce, avec des notes d'écorce de citron confis, de canneberges séchées et de pâte de fruits rouges. Concentré et précis, il est très représentatif du millésime 2012.

EN BOUCHE

Fraîche et pure, la bouche exprime des notes d'épices, typiques du terroir d'Ay. La texture est crayeuse et la fin de bouche très minérale.

À TABLE

ACCORDS

La Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent champagne de table en évitant toutefois l'aigre-doux et le sucré. Beau mariage avec les fruits de mer ou avec des poissons pochés ou grillés, grâce au caractère très sec de cette cuvée dosée en extra-brut. Ou encore en contraste sec-gras en l'associant avec des volailles grasses comme le chapon. Des accords plus audacieux peuvent être trouvés avec le caviar ou des plats très épicés comme un tandoori indien.

Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C à table.

CONSERVATION

Après un vieillissement optimal en caves, la Cuvée 1522 pourra se conserver au moins dix ans dans la fraîcheur et l'obscurité, tout en continuant à prendre de la rondeur et à développer sa complexité.

www.philipponnat.com