



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 GRAND CRU EXTRA-BRUT MILLÉSIME 2013

*Une grande cuvée 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, April le Philipponnat, était propriétaire de vignes au Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.

### *Le mot du Chef de Cave*

L'hiver est globalement froid et faiblement ensoleillé. De mi-novembre à mi-mars, les gelées sont très fréquentes et le début de l'année est marqué par de nombreuses chutes de neige de mi-janvier à mi-mars. Le printemps se fait attendre, le mois d'avril est une parenthèse douce, voir chaude qui favorise le débourrement. Commencé par la fraîcheur, le mois de mai connaît une période de froid exceptionnelle et une pluviosité spectaculaire. Dans ces conditions la vigne évolue très lentement, les terroirs hâtifs, dont le Clos des Goisses et les meilleurs coteaux de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte de Blancs fleurissent vers la mi-juin, dans un temps froid et pluvieux. Les rendements y sont faibles à modérés. Les terroirs plus classiques, comme à Avenay-Val-d'Or dans nos vignobles, ou plus tardifs ont fleuri fin juin, dans des conditions de température et de lumière plus favorables. Le mois de juillet, après un mois de juin très arrosé, est resté humide mais avec des périodes de rémission suffisantes pour permettre de maîtriser le mildiou. Le temps reste enfin chaud, très ensoleillé et plutôt sec en août et jusqu'au début de la vendange, le 5 octobre pour Philipponnat à Mareuil-sur-Ay, permettant une bonne maturité pour ce millésime frais et élégant.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% Grand Crus, 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay. Le Pinot Noir provient principalement de notre vignoble historique du « Léon » à Ay, le Chardonnay 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'OEIL

Robe brillante d'un or intense.

#### AU NEZ

Nez expressif et gourmand révélant des notes de fruits compotés, évoluant vers des senteurs de caramel, de brioche toastée et de miel d'acacia, pour aboutir à une finale légèrement vanillée.

#### EN BOUCHE

Riche et généreuse, elle s'exprime au travers de touches épicées, de curcuma et de notes fruitées d'abricot et de pêche jaune. La finale est longue et fraîche, avec des notes légères de fleurs d'acacia.

### À TABLE

#### ACCORDS

Beau mariage avec les fruits de mer, grâce au caractère très sec de cette cuvée dosée en extra brut, ou avec des poissons pochés ou grillés. Pourquoi pas un contraste sec-gras en l'associant avec des volailles grasses comme le chapon ; ou un accord plus audacieux avec le caviar ou des plats très épicés comme un tandoori indien. La Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent Champagne de table. Éviter toutefois l'aigre-doux et le sucré. 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](http://www.philipponnat.com)