



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2014

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, Avril le Philipponnat, était propriétaire de vignes au Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.

Le mot du Chef de Cave

2014 un millésime à la météo chaotique et pleine de surprises. Après un automne et un hiver doux et pluvieux, le printemps superbe, sec, chaud et ensoleillé permet un débourrement très précoce de la vigne. L'été est particulièrement pluvieux et les températures sont automnales sur la fin du mois d'août. Au regard de la météo pluvieuse, l'état sanitaire est très satisfaisant notamment envers la pourriture grise très peu présente, l'oïdium et le mildiou ne sont pas présents sur grappe. Particularité de l'année sur certains secteurs : la présence de pourriture acide et de drosophiles *Suzukii*. Par une cueillette rapide et un tri rigoureux à la vendange, nos entrées ont été d'une très bonne qualité sanitaire avec un poids moyen de grappes assez exceptionnel. La vendange a eu lieu du 13 au 25 septembre 2014.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

81% de Pinot Noir et 19% 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 or pâle.

AU NEZ

Un nez expressif et frais d'amande et de poire. La finale est épicée, notes de poivre et d'herbe à chartreuse.

EN BOUCHE

Fraîche et pure, s'exprime sur des notes épicées, typiques du terroir d'Ay. La finale est longue avec des notes grillés et de thé vert.

À TABLE

ACCORDS

Un 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. En contraste sec-gras en l'associant avec des volailles grasses comme le chapon. 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 cave, 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