



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2006

Un grand champagne mettant en valeur le caractère fruité et épicé du terroir d'Ay



Une confiance

La gravure ancienne reconnaissable sur l'étiquette des cuvées 1522 et 1522 Rosé représente le village d'Ay au XVII^e siècle, ville dont les Philipponnat ont été à plusieurs reprises les maîtres royaux, et berceau de la famille Philipponnat.

Le mot du Chef de Cave

L'année 2006 a connu des conditions froides en hiver, mais peu rigoureuses, une année très chaude avec un été caniculaire sauf en août, de nombreux orages et un automne extrêmement doux. La pluviosité est faiblement déficitaire, ce qui marque un renversement de tendance par rapport aux années précédentes. À la dégustation, le vin est souple et très fruité, avec beaucoup de délicatesse et une belle longueur.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

Environ 70% de Pinot Noir de notre vignoble du « Léon » d'Ay et 30% de Chardonnay du Mesnil-sur-Oger, auxquels on a ajouté 8% de Pinot Noir vinifié en rouge issu de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.

VINIFICATION

Fermentation sous bois d'une partie du vin (environ 50%), sans fermentation malolactique dans l'objectif de préserver toute sa fraîcheur et lui permettre de gagner en complexité. Couleur rosée obtenue par l'adjonction, à l'assemblage originel, d'un vin de Pinot Noir tranquille provenant habituellement du Clos des Goisses. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas : en extra-brut, avec seulement 4,25 g de sucre/litre, soit le tiers du dosage champenois brut classique.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement de cinq à six ans : à cet âge, la fraîcheur est toujours présente, ce qui est essentiel pour un rosé, mais le bénéfice du vieillissement sur les lies est déjà optimisé.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Rose pâle aux reflets violets, la mousse est fine et délicate.

AU NEZ

Notes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis).

EN BOUCHE

Attaque fraîche et pure. Combine parfaitement la maturité de fruits mûrs avec une grande minéralité. Raffinée et délicate.

À TABLE

ACCORDS

Sublime l'agneau cuit à basse température comme les fruits de mer et particulièrement les crustacés grâce à son caractère minéral et fruité. Accompagne parfaitement les fraises et framboises au dessert.

CONSERVATION

Après un vieillissement optimal dans les caves de la Maison, la Cuvée 1522 se conserve au moins dix ans dans la fraîcheur et la pénombre, en continuant à prendre de la rondeur et de l'ampleur. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C au moment du repas.

www.philipponnat.com