



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2008

*Une grande cuvée construite autour 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<sup>e</sup> siècle, ville dont les Philipponnat ont été à plusieurs reprises les maires royaux, et berceau de la famille Philipponnat.

### *Le mot du Chef de Cave*

2008 est un millésime caractérisé par un été plutôt frais. Cette vendange a pourtant produit des vins exceptionnels avec une très belle concentration, grâce au coup de pouce climatique du mois de septembre, chaud et ensoleillé.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

Environ 60% de Pinot Noir de notre vignoble du « Léon » d'Ay et 30% de Chardonnay du Mesnil-sur-Oger, auxquels sont ajoutés 10% de Pinot Noir vinifiés en rouge, issus de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.

#### VINIFICATION

Fermentation sous bois d'une partie du vin, sans fermentation malolactique dans l'objectif de préserver toute sa fraîcheur et lui permettre de gagner en complexité. La couleur rosée est 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

Vieillissement de huit 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 légèrement cuivré, bulles fines et rapides.

#### AU NEZ

Nez fruité, notes d'agrumes, d'écorce d'orange confite et de fleur d'oranger.

#### EN BOUCHE

Bouche gourmande et très fruitée. Notes d'orange sanguine, de papaye et de poivre rose. Belle fraîcheur finale et une très belle minéralité caractéristique typique du millésime.

### À TABLE

#### ACCORDS

La Cuvée 1522 Rosé sublime de généreuses langoustines au paprika.

#### CONSERVATION

Après un vieillissement optimal dans les caves de la Maison, la Cuvée 1522 Rosé 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](http://www.philipponnat.com)