



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2012

Una cuvée di Grand Crus costruita attorno al terroir di Ay



### Una confidenza

Il nome della Cuvée 1522 rende omaggio all'anno in cui la famiglia Philipponnat mise le radici nel villaggio di Ay, nel cuore della Champagne. Sfolgiando gli archivi della Maison, si ritrovano le tracce degli antenati della famiglia, il cui capostipite, April le Philipponnat, era proprietario di vigneti nella località del "Léon", tra Ay e Dizy, sin dal remoto 1522.

### La parola del Capocantiniere

La vendemmia Philipponnat durerà dal 13 al 24 Settembre ed interrotta dal 15 al 18 Settembre per attendere la maturità ideale. Le gelate invernali e primaverili, il freddo arrivato subito dopo la fioritura limiteranno il volume del raccolto. L'umidità del mese di Luglio darà molto lavoro soprattutto per il diserbaggio dei suoli (interamente meccanico: con trattori, cavalli da tiro ed addirittura a mano con la zappa).

La qualità nell'annata sarà comunque raggiunta, soprattutto nel Pinot Nero, dove la grande ricchezza in zucchero (da 11.5° a più di 12° gradi) sarà associata a un'acidità molto soddisfacente. L'alta proporzione di acido malico permetterà di conservare una bella freschezza, senza eccessi.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

Solamente Grand Crus. Circa 70% di Pinot Nero e 30% di Chardonnay. Il Pinot Nero proviene dal nostro vigneto "Le Léon" ad Ay e Mailly. Il Chardonnay proviene dal vigneto di Verzy.

#### VINIFICAZIONE

Parte dei vini è vinificata in legno e non subisce la fermentazione malolattica per preservare tutta la freschezza del vino e permettergli di acquisire una maggiore complessità. Ampia e acidula al tempo stesso, questa cuvée si presta a meraviglia ad un dosaggio basso, "extra-brut", con solo 4,25 g/l, ossia un terzo del dosaggio "brut" classico della Champagne.

#### INVECCHIAMENTO

Un tempo di invecchiamento sui lieviti dai otto anni magnifica questa cuvée pur permettendole di conservare la sua freschezza originale.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Giallo paglierino.

#### AL NASO

Un naso fresco di mandorla dolce, con note di scorza di limone candita, cranberry essiccati e frutti rossi. Concentrato e preciso, rappresenta alla perfezione lo stile dell'annata 2012.

#### IN BOCCA

Fresca e pulita, alla degustazione esprime note speziate, tipiche del terreno di Ay. Il finale porta delle note saline e una bella mineralità.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

La Cuvée 1522 ha una bella ampiezza, il che ne fa un ottimo Champagne da tavola. Il carattere particolarmente secco di questa cuvée dosata "extra-brut" crea un bell'abbinamento con i frutti di mare, il pesce bollito o alla griglia. Associandolo a volatili come il cappone, si ottiene un interessante contrasto secco-grasso, e un altro ancora più audace lo si raggiunge con il caviale o con piatti molto piccanti, come un tandoori indiano. Vanno tuttavia evitati gli accordi agrodolci e zuccherini.

Servire fresco ma non troppo freddo, a circa 8-9 °C all'aperitivo, e 10-12 °C a tavola.

#### CONSERVAZIONE

Dopo un invecchiamento ottimale in cantina, la Cuvée 1522 potrà essere conservata per almeno dieci anni al fresco e nell'oscurità, acquistando così una maggiore rotondità e complessità.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)