



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2016

Une grande cuvée construite autour du terroir d'Ay



L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay. Le Pinot Noir provient principalement de notre vignoble historique du « Léon » à Ay et Verzy, le Chardonnay du vignoble de Mesnil-sur-Oger.

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 six ans sur lies magnifie cette cuvée tout en conservant sa fraîcheur originale.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe or intense et brillante

AU NEZ

Un premier nez expressif et gourmand révélant des notes de fruits rouges, de confiture de groseille et de sureau, auxquelles viennent s'associer des notes de pâtisserie, de brioche toastée.

EN BOUCHE

Élégante et crémeuse, elle s'exprime au travers de notes de fruits rouges, de cerise et mûre. La finale est longue et fraîche, avec de légères notes mentholées.

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 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.

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 les traces des ancêtres de la famille, dont le premier, Apvril le Philipponnat, était propriétaire de vignes au Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.

Le mot du Chef de Cave

Après des mois de novembre et décembre doux voire très doux et secs, l'année commence toujours dans la douceur, malgré deux gelées importantes les 20 et 21 janvier avec des minimums proches de -10°C, mais sous une pluie qui ne connaîtra guère de répit avant la fin juin.

La fraîcheur arrive dans la première décennie de mars mais le froid fait sa première réelle offensive à partir de la mi-avril alors même que la vigne se réveille. Du 18 avril au 2 mai 2016, la Champagne connaît une succession de gelées dont la plus destructrice est enregistrée le 27 avril.

Les premières fleurs apparaissent mi-juin ; la pleine fleur est enregistrée le 24 juin pour le Chardonnay et le 25 juin pour le Pinot Noir et le Meunier. Grâce à quelques jours de soleil providentiels, elle s'est déroulée rapidement et dans des conditions plutôt favorables. Le premier semestre est marqué par une insolation déficitaire et une pluviosité record.

Avec le mois d'août arrive enfin le beau temps, chaud, ensoleillé et peu arrosé, qui permet l'assèchement des sols et une évolution dynamique et sans heurt de la maturation.

Grâce aux bonnes conditions de maturation et au temps presque estival qui a prévalu tout au long de la vendange, les grappes étaient en excellent état sanitaire. Chez Philipponnat les vendanges ont duré du 19 septembre au 3 octobre.

Les vins issus de Chardonnay sont hétérogènes, avec des arômes de fleurs blanches d'agrumes et des notes minérales, marqués par une belle fraîcheur. Les Pinot Noir sont la belle réussite de 2016, riches, amples, harmonieux, équilibrés, avec des arômes complexes de fruits jaunes, blancs et rouges. Leur bouche est puissante, charnue, fraîche et persistante.

www.philipponnat.com