



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC EXTRA-BRUT 2015

L'assemblage des meilleurs terroirs de craie de Chardonnay de la Champagne



Une confiance

La cuvée Grand Blanc, assemblée exclusivement à partir du cépage Chardonnay, est une exception dans la gamme des vins Philipponnat, qui a fait du Pinot Noir sa signature. Une occasion unique de découvrir une déclinaison du style de la Maison sous la forme d'un grand vin blanc de blancs modérément dosé.

Le mot du Chef de Cave

Il était évident depuis l'été que 2015 allait être un millésime exceptionnel, au sens de différent des millésimes classiques.

Le printemps relativement frais laissait prévoir une vendange aux dates habituelles, dans la troisième semaine de septembre, ce qui fut effectivement le cas.

En revanche, rien ne laissait prévoir un été extrêmement sec, le plus sec depuis des décennies, accompagné d'un ensoleillement lui-même exceptionnel.

La vigne s'est donc trouvée en situation, assez rare en Champagne, de fort stress hydrique jusqu'au début du mois de septembre, où quelques pluies furent bienvenues pour relancer le métabolisme de la plante et assurer une bonne maturation. Dans nos secteurs de Mareuil-sur-Ay, Ay et Avenay, la vendange s'est ensuite déroulée dans des conditions totalement sèches, les pluies de fin septembre ne nous touchant que dans la soirée du dernier jour.

Dans nos vignobles de coteaux exposés au Sud dans leur grande majorité, les rendements ont été modérés à faibles, assurant une concentration optimale. La maturité des raisins est largement supérieure à la moyenne habituelle, mais sans atteindre des extrêmes excessifs : entre 11 et 12 % d'alcool potentiel dans les Clos des Goisses, et 10,5 à 11 % ailleurs.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay provenant des villages de Mareuil-sur-Ay, Vertus, Trépail et Verzenay. Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous-bois. Vin élégant, maintenant un équilibre entre fraîcheur, arômes floraux et vinosité. Dosage extra-brut (4,25 g/l) préservant la pureté et la noblesse de son origine.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement de six à huit ans afin d'obtenir une plus grande complexité et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur les lies de prise de mousse en bouteille.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe or clair, mousse fine et abondante.

AU NEZ

Nez frais et expressif associant notes de fruits murs, de mirabelle et d'abricots. À l'aération apparaissent des notes de miel de fleurs sauvages.

EN BOUCHE

Fraîche et crémeuse avec de notes délicates d'agrumes. La finale est longue et persistante avec une belle touche minérale et quelques notes épicées.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner les poissons et les crustacés : crevettes, homard, qu'ils soient pochés ou en sauce avec un beurre blanc. Servir de 6 à 8°C pour l'apéritif ou 9 à 11°C lors d'un repas.

CONSERVATION

La cuvée Grand Blanc peut être conservée au moins cinq ans. Dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre, elle gagnera en plénitude.

www.philipponnat.com