



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LE LÉON MILLÉSIME 2014

L'expression la plus précise du terroir d'Ay, un vin pur de Pinot Noir issu de la parcelle historique du « Léon ».



Une confiance

Le Léon fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles. C'est au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, qu'Avril le Philipponnat possédait des vignes dès 1522. Avec le Clos des Goisses, cette parcelle constitue le berceau des terres Philipponnat.

Le mot du Chef de Cave

2014 : un millésime à la météo chaotique et pleine de surprises. Après un automne et un hiver doux et pluvieux, le printemps superbe, sec, chaud et ensoleillé permet un débourrement très précoce de la vigne. L'été est particulièrement pluvieux et les températures sont automnales sur la fin du mois d'août. Au regard de la météo pluvieuse, l'état sanitaire est très satisfaisant. La pourriture grise s'est notamment très peu développée, l'oïdium et le mildiou ne sont pas présents sur les grappes. La particularité de l'année sur certains secteurs : la présence de pourriture acide et de drosophiles Suzuki. Grâce à une cueillette rapide et un tri rigoureux à la vendange, nos entrées ont été d'une très bonne qualité sanitaire avec un poids moyen de grappes assez exceptionnel. La vendange a eu lieu du 13 au 25 septembre 2014.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Pinots Noirs provenant de l'unique parcelle du lieu-dit « Le Léon », à Ay. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, exclusivement des Grands Crus.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée. 100% des vins sont fermentés sous-bois. Dosage extra-brut (4,25 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement d'au moins sept ans dans les caves de la Maison à température constante (12 °C) afin d'obtenir la plus grande complexité et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires du vin, marques d'un vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe d'un or brillant. Des bulles fines et crémeuses, un cordon persistant.

AU NEZ

Ouvert et fruité associant des notes de fruits noirs, de myrtille et de mûre.

À l'aération apparaissent des notes rappelant le pain d'épices, des arômes de cannelle et de badiane et une finale légèrement vanillée.

EN BOUCHE

Une bonne structure avec une attaque crémeuse et gourmande. Présente des notes de mûre et de groseille. La finale est longue et intense avec une belle minéralité, typique du terroir d'Ay.

À TABLE

ACCORDS

Créant un élégant mariage avec les fruits de mer et les poissons iodés, la cuvée forme aussi de sublimes alliances avec du jambon de Bellota ou de Cecina, et accompagne parfaitement l'agneau rôti, le chevreuil et les fromages à croûte lavée. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9 °C à l'apéritif, et entre 10 et 12 °C au moment du repas.

CONSERVATION

Déjà vieillie plusieurs années en caves, la cuvée se conserve et évolue noblement pendant une dizaine d'années dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

www.philipponnat.com