



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LES CINTRES MILLÉSIME 2012

L'expression la plus intense des parcelles centrales du Clos des Goisses



Une confiance

Les Cintres fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles, dont 2012 est le cinquième millésime après 2006. La cuvée provient des vignes pentues, les plus solaires et les plus anciennes (jusqu'à 70 ans) au cœur de ce cru exceptionnel. Tirage de 2176 bouteilles.

Le mot du Chef de Cave

Chez Philipponnat les vendanges ont duré du 13 au 24 septembre. Elles s'étaient interrompues le 15 pour reprendre le 18 afin de rechercher la maturité idéale. Les gelées d'hiver et de printemps, le froid juste après la floraison et la coulure ont limité le volume de la récolte et augmenté la concentration. L'humidité de juillet a donné beaucoup de travail, surtout le désherbage des sols (entièrement mécanique : tracteur équipé d'« intercepts », cheval de trait et même sarcellette manuelle).

Heureusement, la fin de la saison a été idéale et la qualité au rendez-vous, particulièrement dans les Pinot Noir, où la grande richesse en sucre (de 11,5° à plus de 12°), est associée à une acidité très satisfaisante. La proportion élevée d'acide malique lui permet de conserver une belle fraîcheur, sans excès.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Pinot Noir. 100% première presse de raisins provenant des parcelles centrales du Clos des Goisses « Les Grands Cintres » et « Les Petits Cintres » à Mareuil-sur-Ay.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée et sans fermentation malolactique. 100% des vins sont fermentés sous bois. Dosage extra-brut (4.5 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement de plus de neuf 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 tertiaires du vin, marques d'un vieillissement prolongé sur lies en bouteille.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Or pâle, belle effervescence avec un cordon persistant.

AU NEZ

Élégant et fruité avec des notes de cerise et d'eau de vie de framboise. La finale est gourmande avec des légères notes miellées.

EN BOUCHE

Très élégante et intense, les premiers arômes fruités de framboise se développent en notes de myrtille et de cerise noire. La finale est longue et elle garde une très belle fraîcheur.

À TABLE

ACCORDS

D'un caractère aromatique exceptionnel, la cuvée se marie subtilement avec du homard, des langoustines ou des poissons iodés. Sa structure solide et sa longueur exaltent déjà les viandes blanches, et pourront même élégamment s'associer aux ragoûts et fromages avec quelques années de plus. Servir frais, 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 Les Cintres se conservera et évoluera noblement pendant au moins quinze ans, dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

www.philipponnat.com