



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## GRAND BLANC EXTRA-BRUT 2011

*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*

Dès le 25 novembre, l'hiver commence sous la neige. Le froid s'installe avec un hiver rigoureux et plutôt sec jusqu'à fin janvier. Puis, un printemps précoce et chaud favorise une progression rapide de la végétation. À partir de fin mai, le temps est contrasté avec une alternance de pluie, de fraîcheur et de fortes chaleurs : une menace pour l'état sanitaire des raisins. Les vendanges des jeunes vignes ont commencé le 24 août et celles des Pinots Noirs du Clos des Goisses le lendemain : la vendange la plus hâtive de l'histoire de la Maison Philipponnat et de la Champagne ! La clé de cette année aura été sans doute la maîtrise des rendements (pour une belle maturité) et la précision de la viticulture, ainsi que le soin à la cueillette. Le millésime 2011 s'exprime plus en finesse qu'en puissance.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% Chardonnay provenant de la Côte des Blancs et du village de Trépail. 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 sept à neuf ans afin d'obtenir la plus grande complexité du vin et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe or pale avec des reflets verts, mousse fine et active.

#### AU NEZ

Nez fin et élégant, associant des arômes de fleurs blanches d'aubépine et sureau, et d'agrumes.

#### EN BOUCHE

Élégante, avec des notes citronnées, de yuzu et de citron. La finale est fraîche avec des notes de menthe et de crème aigre. Grand Blanc 2011 est l'expression classique d'une cuvée Blanc de Blancs.

### À TABLE

#### ACCORDS

Idéal à l'apéritif. 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](http://www.philipponnat.com)