



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## GRAND BLANC EXTRA-BRUT 2014

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



### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% Chardonnay provenant de la Côte des blancs. 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, marqués du vieillissement prolongé sur les lies de prise de mousse en bouteille.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe Or clair avec, mousse fine et crémeuse.

#### AU NEZ

Nez ouvert et expressif, associant des arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes, de bergamote.

#### EN BOUCHE

Fraîche et expressive où l'on retrouve des notes d'agrumes et des notes exotiques, de fruit de la passion. La finale est minérale et très élégante.

### 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.

### 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

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 notamment envers la pourriture grise très peu présente, l'oïdium et le mildiou ne sont pas présents sur grappe. Particularité de l'année sur certains secteurs la présence de pourriture acide et de drosophiles *Suzukii*. Par 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.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)