



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LES CINTRES MILLÉSIME 2009

*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 2009 est le troisième millésime après 2006 et 2008. 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 2 461 bouteilles.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% de Pinots Noirs. 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

Vieillessement 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, marqués d'un vieillissement prolongé sur lies en bouteille.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe or pâle. Bulles très fines et crémeuses, un cordon dense et persistant.

#### AU NEZ

Un nez très épicé associant des notes de musc, de muscade, de girofle, de poivre noir et de noyau d'abricot.

#### EN BOUCHE

Minérale et fraîche, avec des notes de pêche blanche mûre et de fruits noirs, de griotte noire. La finale est complexe et intense avec des notes de céréales et de malt grillés.

### À TABLE

#### ACCORDS

D'un caractère aromatique exceptionnel, la cuvée se marie subtilement avec un lièvre à la royale du sénateur couteaux. Sa structure solide et sa longueur exaltent déjà les viandes blanches, et pourra 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](http://www.philipponnat.com)