



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

77% de Pinot Noir et 23% de Chardonnay.

*Le Pinot Noir provient du vignoble historique
« Le Léon » à Ay, de Mailly et de Verzy.*

Le Chardonnay est issu du village de Mesnil-sur-Oger.

1522 EXTRA-BRUT 2019

Une grande cuvée construite autour du *terroir d'Ay*

MILLÉSIME

L'hiver 2019 est marqué par une alternance entre périodes douces et humides et journées plus fraîches mais sèches.

Dès la mi-février, un bel ensoleillement s'installe, malgré quelques gelées matinales. Cette luminosité se prolonge jusqu'à la fin mars, à l'exception d'un épisode pluvieux au début du mois. Cependant, les précipitations hivernales n'ont pas suffi à recharger pleinement les sols sur l'ensemble de l'appellation.

Le mois d'avril se révèle particulièrement instable, avec des nuits de gel, des journées douces et ensoleillées, ainsi que des averses régulières. En mai, la fraîcheur persiste, ralentissant la croissance de la vigne, tandis que les précipitations récurrentes augmentent les risques de mildiou et d'oïdium. Toutefois, ces pluies abondantes permettent une recharge significative en eau sur la majeure partie du vignoble.

Début juin, un temps plus estival s'installe, favorisant le développement végétatif. Après un premier épisode caniculaire dans la deuxième décennie de juin, bien supporté par la vigne, une seconde vague de chaleur, fin juillet, établit de nouveaux records de température, entraînant les premiers signes de stress hydrique.

L'été se poursuit sous un climat chaud et ensoleillé, ponctué de nuits fraîches à l'approche des vendanges. Ces conditions idéales accélèrent exceptionnellement la maturation du raisin.

Chez Philipponnat, les vendanges débutent le 11 septembre et se déroulent jusqu'au 21 septembre, dans d'excellentes conditions. Le rendement moyen du Clos des Goisses et à Avenay atteint 8 000 kg/ha.

L'état sanitaire des grappes est remarquable, les moûts présentent un équilibre harmonieux entre acidité et sucres, avec une belle concentration aromatique. Tous ces éléments annoncent un millésime 2019 d'exception.

ÉLABORATION

VINIFICATION

Une proportion des vins est vinifiée sous bois (20%). Une autre partie des vins ne subit pas la fermentation malolactique (43%) pour préserver toute la fraîcheur du vin et lui permettre de gagner en complexité. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage en Extra-Brut à seulement 4,25 g/l, soit le tiers du dosage champenois habituel.

VIEILLISSEMENT

Un temps de vieillissement de six ans sur lies magnifie cette cuvée tout en conservant sa fraîcheur originale.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or pâle lumineux souligné par de délicats reflets dorés.

AU NEZ

Le premier nez est élégant, marqué par de subtiles notes iodées. À l'aération, l'expression aromatique gagne en intensité et en complexité. Des arômes de fruits noirs apparaissent, dominés par le cassis et la mûre, avant d'évoluer vers une finale légèrement fumée.

EN BOUCHE

L'attaque est fraîche, portée par une belle tension minérale. Les saveurs de fruits noirs et de mûre sauvage s'expriment avec précision, accompagnées de notes d'eau-de-vie de baie de houx et d'épices (poivre de Timut). La finale, délicatement fumée, offre une belle longueur persistante.

À TABLE

ACCORDS

Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent Champagne de table. Le caractère très sec de cette cuvée dosée en Extra-Brut crée un beau mariage avec les fruits de mer et les poissons pochés ou grillés. L'association avec des volailles comme le chapon, révèle un intéressant contraste sec-gras. Une association plus audacieuse encore avec du caviar ou des plats très épicés comme un tandoori indien ravit les papilles les plus téméraires. Éviter toutefois l'aigre-doux et le sucré. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C à table.

CONSERVATION

Après un vieillissement en caves optimal, Cuvée 1522 pourra se conserver au moins dix ans dans la fraîcheur et l'obscurité, tout en continuant à prendre de la rondeur et à développer sa complexité.

www.philipponnat.com

Clos des Goisses - 13 rue du Pont - Mareuil-sur-Ay - CS60002 - 51160 Ay-Champagne - France • T +33 (0)3 26 56 93 00