



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

74% de Pinot Noir et 26% de Chardonnay.

Le Pinot Noir provient des vignobles « Le Léon » à Ay, dont 7,5 % est vinifié en rouge à partir de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay. Le Chardonnay est issu du village d'Oger.

4 128 bouteilles produites

1522 ROSÉ EXTRA-BRUT 2018

Un grand champagne mettant en valeur le *caractère fruité* et *épicé* du *terroir d'Ay*

MILLÉSIME

L'été 2018 est l'été le plus sec jamais enregistré dans l'histoire : quasiment aucune pluie de la mi-juin jusqu'aux vendanges, puis jusqu'à la fin du mois d'octobre.

Les vendanges débutent le 27 août, trois jours après la date officielle de départ de Mareuil-sur-Ay, et se terminent le 8 septembre. La qualité de la vendange est globalement satisfaisante, avec des rendements qui dépassent parfois les 12 000 kg/ha, ce qui n'est pas étonnant au regard des conditions météorologiques très favorables tout au long de l'année.

ÉLABORATION

VINIFICATION

Fermentation sous bois d'une partie du vin (24%), sans fermentation malolactique (67%) dans l'objectif de préserver toute sa fraîcheur et lui permettre de gagner en complexité. La couleur rosée est obtenue par l'adjonction, à l'assemblage originel, d'un vin de Pinot Noir tranquille provenant habituellement du Clos des Goisses. 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.

VEILLISSEMENT

Veillissement de huit ans : à cet âge, la fraîcheur est toujours présente, ce qui est essentiel pour un rosé, mais le bénéfice du vieillissement sur les lies est déjà optimisé.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe rose, délicatement nuancée de reflets cuivrés.

AU NEZ

Le nez est expressif et gourmand. Il s'ouvre sur des notes d'agrumes, de pamplemousse et d'orange sanguine, puis évolue vers des arômes plus fruités de grenade et de fraise.

EN BOUCHE

Ample et vineuse, la bouche du 1522 Rosé associe avec harmonie des saveurs d'agrumes et de zeste de pamplemousse confit à de fines notes épicées de poivre blanc. La finale, saline et crayeuse, offre une belle persistance, ponctuée d'une très légère astringence qui apporte relief et fraîcheur.

À TABLE

ACCORDS

Cuvée 1522 Rosé sublime l'agneau cuit à basse température comme les fruits de mer, et particulièrement les crustacés grâce à son caractère minéral et fruité. Elle accompagne aussi parfaitement les fraises et les framboises en dessert. 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 de l'ampleur.

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