



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

*100% de Chardonnay provenant
du village Mesnil-sur-Oger.*

Première presse exclusivement de Grands Crus.

BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 2019

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

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 décade 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

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée, avec fermentation malolactique (100%). Dosage Extra-Brut (4,25 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin ni sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement de six ans afin d'obtenir la plus grande complexité du vin et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, témoins du vieillissement prolongé sur les lies.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Reflets or pâle, accompagnés d'une jolie effervescence.

AU NEZ

De délicates notes florales d'aubépine et de miel d'acacia se mêlent à des touches d'amande fraîche. Avec le temps et l'aération apparaissent de légères nuances vanillées.

EN BOUCHE

Des arômes de fruits jaunes à noyau, comme la mirabelle, offrent une sensation gourmande et ample. Des notes élégantes d'agrumes s'assemblent à une finale saline, laissant une très belle persistance aromatique.

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 frais, autour de 6 à 8°C à l'apéritif, et 9 à 11°C lors d'un repas.

CONSERVATION

La cuvée Blanc de Blancs peut être conservée au moins cinq ans. Dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre, elle gagnera en plénitude.

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