



PHILIPPNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

85% de Pinot Noir
15% de Chardonnay

Bouteilles : 1 441

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ 2015

L'expression rosée de *l'intensité* d'un terroir *d'exception*

MILLÉSIME

Il est évident depuis l'été que 2015 va être un millésime différent des millésimes classiques. Le printemps relativement frais laisse prévoir une vendange aux dates habituelles, dans la troisième semaine de septembre, ce qui sera effectivement le cas. En revanche, rien ne laisse prévoir un été extrêmement sec, le plus sec depuis des décennies, accompagné d'un ensoleillement lui-même exceptionnel.

La vigne se trouve donc en situation, assez rare en Champagne, de fort stress hydrique jusqu'au début du mois de septembre, où quelques pluies sont bienvenues pour relancer le métabolisme de la plante et assurer une bonne maturation. Dans nos secteurs de Mareuil-sur-Ay, Ay et Avenay, la vendange se déroule ensuite dans des conditions totalement sèches, les pluies de fin septembre ne nous touchant que dans la soirée du dernier jour.

Dans nos vignobles de coteaux exposés plein sud dans leur grande majorité, les rendements sont modérés à faibles, assurant une concentration optimale. La maturité des raisins est largement supérieure à la moyenne habituelle, mais sans atteindre des extrêmes excessifs : entre 11 et 12% d'alcool potentiel dans les Clos des Goisses, et 10,5 à 11% ailleurs.

ÉLABORATION

VINIFICATION

La vinification partielle et traditionnelle sous bois (71%) favorise une plus grande complexité, sans oxydation prématurée. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir. Pour le millésime 2015, 28% de vins ont été vinifiés en rosé de saignée, avec une macération pré-fermentaire à froid. Le dosage très bas (4,5 g/l) laisse s'exprimer toute la vinosité des vins issus de ce vignoble exceptionnel.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement prolongé à température constante (12°C) dans les caves de la Maison.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Joli robe rose, délicatement cuivrée.

AU NEZ

Un premier nez floral, dominé par des notes de violette, qui s'ouvre à l'aération sur des nuances d'agrumes et de fruits rouges.

EN BOUCHE

Ample et intense. La bouche séduit par sa vivacité, marquée par des arômes d'agrumes, d'orange sanguine de Sicile, auxquels s'ajoutent des nuances de fruits noirs. La finale, longue et épicée, apporte une touche de finesse et d'élégance.

À TABLE

ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand Champagne, Clos des Goisses Juste Rosé est particulièrement destiné à la gastronomie, et parfait pour former des alliances inoubliables avec les plats de grand goût, tel un pigeon rôti aux parfums de framboise.

CONSERVATION

Déjà vieilli neuf ans en caves et proposé à parfaite maturité, Clos des Goisses Juste Rosé se conserve et évolue noblement pendant plusieurs dizaines d'années dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.