



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



## ASSEMBLAGE

*100% de Chardonnay provenant des villages  
Avenay, Vertus, Cramant et Verzy.*

*Première presse exclusivement  
de Premiers et Grands Crus.*

# BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 2020

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

## MILLÉSIME

Après un hiver remarquablement doux et pluvieux, favorable à une bonne recharge hydrique des sols, le printemps s'installe sous un climat sec et des températures exceptionnellement élevées, accélérant le développement végétatif. Dès la fin avril, la vigne présente près de deux semaines d'avance sur la moyenne décennale.

À partir de juillet, 2020 devient l'été le plus sec jamais enregistré. Cette sécheresse se prolonge jusqu'à la mi-septembre, lorsque les premières pluies significatives font enfin leur apparition.

La vendange 2020 compte parmi les plus précoces. Chez Philipponnat, elle débute le 24 août, avec près de trois semaines d'avance, et s'achève le 9 septembre, après deux interruptions destinées à permettre d'atteindre une maturité optimale, parfois hétérogène selon les parcelles.

Pour la troisième année consécutive - la trilogie solaire 2018, 2019 et 2020 - l'été se déroule sous le signe du soleil et d'une sécheresse particulièrement marquée, extrême en 2020.

Le circuit de cueillette est adapté à la maturité des cépages et des terroirs. Les Pinot Noir présentent une forte avance sur les Chardonnay, ces derniers bénéficiant de rendements plus élevés et d'une maturation plus lente. Certaines parcelles de Pinot Noir, notamment dans le Clos des Goisses, ont également souffert de la sécheresse et, fait inédit, ont été récoltées en fin de vendange.

En 2020, la maturité physiologique et la « bascule aromatique » interviennent à des niveaux élevés, autour de 10,5° d'alcool potentiel pour les Pinot Noir comme pour les Chardonnay. Il faut savoir patienter. Chez Champagne Philipponnat, le degré moyen s'établit finalement autour de 11,2°, un niveau historiquement élevé.

## ÉLABORATION

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée, avec une partie des vins vinifiée sous-bois (47,4%) et la totalité de l'assemblage sans 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

Vieillessement 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

Robe or clair.

### AU NEZ

Le nez s'ouvre sur d'élégantes notes florales de fleur de sureau, accompagnées d'arômes de pêche de vigne et de nectarine blanche. À l'aération, de délicates nuances vanillées viennent apporter davantage de profondeur et de complexité.

### EN BOUCHE

Expressive et gourmande, la bouche dévoile des arômes de fruits blancs et des notes pâtisseries évoquant une tarte à la pêche. La finale, fraîche et élégante, révèle des touches de poivre de Timut et une légère note iodée.

## 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](http://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