



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir de la Montagne de Reims et de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay, Avenay et Ay, en Premiers et Grands Crus. Première presse exclusivement.

BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT 2019

La démonstration magistrale de la maîtrise de l'assemblage et de la vinification du Pinot Noir par la Maison Philipponnat.

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

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Sans fermentation malolactique pour une partie des vins élaborés sous bois et en cuve (71%). 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 cinq à six ans pour obtenir une grande complexité mêlant les arômes de fruits rouges et de fruits noirs aux arômes secondaires et tertiaires, témoins du vieillissement prolongé sur lies.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'or intense avec quelques reflets rose typiques du cépage Pinot Noir.

AU NEZ

Les premiers arômes expriment des notes florales de violette et de fleurs d'acacia. Le deuxième nez est plus expressif et apporte des notes fruitées : abricot, fraise et griotte.

EN BOUCHE

En bouche l'attaque ample et gourmande exprime des notes de fruits des bois. La finale est fraîche et élégante avec de légères notes épicées, d'anis et de réglisse.

À TABLE

ACCORDS

Pour sublimer un tajine de poulet aux abricots et aux amandes. Bel accord avec terrines et foie gras. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et à 10 à 12°C au moment du repas.

CONSERVATION

Après plusieurs années dans les caves de la Maison, la cuvée Blanc de Noirs peut être conservée au moins cinq ans voire plus longtemps dans des conditions optimales de fraîcheur et d'obscurité.

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