



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

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

BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT 2020

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

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, voire extrême en 2020.

Le circuit de cueillette a été adapté à la maturité des cépages et des terroirs. Les Pinot Noir présentaient 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 a donc fallu s'armer de patience. 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. Sans fermentation malolactique pour une partie des vins élaborés sous bois et en cuve (39,7%). 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 cinq 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

La robe est d'un bel or clair, brillante, animée par une fine effervescence.

AU NEZ

Le nez est intense et frais. Les premières notes révèlent des arômes de fruits noirs, notamment le cassis. À l'aération, des notes plus complexes et épicées apparaissent : poivre, bois de santal, avec en finale une délicate touche de vanille.

EN BOUCHE

L'attaque offre une très belle fraîcheur. Elle s'accompagne d'arômes de fruits exotiques, de mangue croquante et de lime. La finale est longue et élégante, marquée par de beaux amers rappelant la graine d'anis.

À TABLE

ACCORDS

Blanc de Noirs Extra-Brut 2020 sublimera un tajine de poulet aux abricots et aux amandes. Il formera un parfait accord avec terrines et foie gras. Servir frais, entre 8 à 9°C à l'apéritif et 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