



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2012

Issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne



Une confiance

Premier clos et premier terroir à être vinifié et assemblé à part, le Clos des Goisses est unique et reconnaissable entre tous par son inclinaison extrême. Sa pente à 45° ne fait pas mentir l'origine de son nom : en vieux champenois, « Goisses » désigne un coteau très pentu.

Le mot du Chef de Cave

Chez Philipponnat les vendanges ont duré du 13 au 24 septembre. Elles s'étaient interrompues le 15 pour reprendre le 18 afin de rechercher la maturité idéale. Les gelées d'hiver et de printemps, le froid juste après la floraison et la coulure ont limité le volume de la récolte et augmenté la concentration. L'humidité de juillet a donné beaucoup de travail, surtout le désherbage des sols (entièrement mécanique : tracteur équipé d'« interceps », cheval de trait et même sarcellette manuelle).

Heureusement, la fin de la saison a été idéale et la qualité au rendez-vous, particulièrement dans les Pinot Noir, où la grande richesse en sucre (de 11,5° à plus de 12°), est associée à une acidité très satisfaisante. La proportion élevée d'acide malique lui permet de conserver une belle fraîcheur, sans excès.

13296 Bouteilles
1976 Magnums
300 Jéroboam

ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

Pinot Noir 61% Chardonnay 39%.

VINIFICATION

Le vignoble de 5,83 hectares ceints de murs, est l'un des rares clos de la région, le plus ancien et le plus pentu de la Champagne. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay et constitue un terroir exceptionnel, où la craie affleure. Sa vinification partielle (62%) sous-bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée. Pas de fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement prolongé de huit ans sur les lies de prise de mousse en bouteille, à température constante (12°C) dans les caves historiques de la Maison à Mareuil-sur-Ay. Dosage très bas (4,25 g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Or brillant, belle effervescence avec un cordon persistant.

AU NEZ

Élégant et fruité avec des notes de framboise et d'eau de vie de framboise. La finale est gourmande avec des notes de praline, de frangipane, de génoise et de crème pâtissière.

EN BOUCHE

L'attaque est fraîche et pure. La bouche est très élégante et exprime des notes légèrement mentholées. La finale est longue et minérale. Très beau millésime, plus intense et aromatique que 2008. Un peu moins acide mais sans doute plus équilibré.

À TABLE

ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût. Il pourra se marier parfaitement avec les poissons iodés ou le homard puis les fromages à pâte molle dans quelles années. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé avant d'être servi.

CONSERVATION

Déjà longuement vieilli en caves et proposé à parfaite maturité, il se conserve et évolue noblement jusqu'à plusieurs dizaines d'années dans les conditions de conservation appropriées.

www.philipponnat.com