



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

66% de Pinot Noir - 32% de Chardonnay
2% de Pinot Meunier

Vendange : 2021

Vendanges antérieures élevées sous bois : 56%

RÉSERVE PERPÉTUELLE BRUT

L'expression la plus pure du style Philipponnat

CYCLE

La cuvée Réserve Perpétuelle emprunte son nom à la pratique champenoise éponyme qui consiste à incorporer progressivement les vins de l'année aux vins des millésimes antérieurs. L'idée étant de préserver la fraîcheur de l'ensemble à la faveur des renouvellements successifs sans rien perdre de sa complexité, née de son vieillissement.

De fait, la Maison Philipponnat a toujours élaboré sa cuvée Réserve Perpétuelle en assemblant les vins de la nouvelle vendange avec une partie de l'assemblage de l'année précédente, mis en réserve sous bois entre-temps. Les vins de l'année rafraîchissent ainsi les vins plus anciens, concentrés dans l'assemblage des années précédentes, qui les enrichissent en retour selon les principes de la Réserve Perpétuelle.

Le nouvel assemblage concentre ainsi en son sein l'ensemble des millésimes successivement incorporés depuis 1946, année de la première récolte ayant servi de base à la cuvée Réserve Perpétuelle. Chaque année, la cuvée s'enrichit donc d'un nouveau millésime, dans une proportion de 2/3, auquel sont assemblés la somme indéfiniment croissante des vendanges passées - 1/3 de la cuvée.

Une fois assemblée, 1/3 de la cuvée est mis en réserve en fûts et foudres de chêne et poursuit son vieillissement sous bois jusqu'à la vendange suivante à laquelle il sera assemblé pour accomplir une nouvelle itération de ce cycle perpétuel de renouvellements.

Depuis 2012, une seconde partie de cette Réserve Perpétuelle élevée sous bois vient nourrir une deuxième réserve renouvelée plus lentement, appelée Réserve Essentielle. Cette rotation lente permet d'inclure une part plus importante de millésimes plus anciens qui confèrent à la Réserve Essentielle une concentration exponentielle de toutes les vendanges successivement assemblées.

À mesure que le temps s'écoule, la Réserve Perpétuelle ne vieillit pas mais s'enrichit au gré de ses renouvellements. Elle est la plus fidèle incarnation d'une jeunesse éternelle, en perpétuel mouvement.

ÉLABORATION

VINIFICATION

Première presse de raisins issus du cœur de la Champagne, en majorité des Grands et Premiers Crus de Pinot Noir aux alentours de Mareuil-sur-Ay. Vinification traditionnelle en cuve et sous bois en évitant toute oxydation prématurée, 27% des vins de la vendange 2021 sont sans fermentation malolactique. Élevés en fûts pour leur instiller une profondeur et une patine sublimes, nos vins de réserve sont un trésor que la Maison réassemble et renouvelle chaque année, en les incorporant à la nouvelle vendange, la rendant plus complexe sans en altérer la minéralité.

Dosage brut modéré (8 g/l) afin de maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement sur lies dans les caves de la Maison, à température constante de 11°C durant minimum trois ans, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'un or soutenu aux reflets ambrés. Mousse fine, rapide et persistante.

AU NEZ

Premier nez de fleur de vigne, de tilleul et de pain frais légèrement grillé. À l'aération, nez de fruits rouges, d'agrumes et de miel.

EN BOUCHE

Belle attaque vineuse, fruitée (groseille, framboise, raisin mûr) et charpentée, ample et longue. Finale apportant une légère note de biscuit et de pain fraîchement cuit.

À TABLE

ACCORDS

En apéritif, servi frais mais non glacé (8°C). Pour sublimer les viandes blanches, volailles et charcuteries fines, froides ou chaudes. Pour magnifier les buffets froids, poissons et fruits de mer.

CONSERVATION

Dans une cave fraîche et sombre, la cuvée Réserve Perpétuelle Brut garde son équilibre et sa vivacité pendant environ deux ans. Le vin évolue ensuite pendant encore cinq années au moins vers plus de complexité et de rondeur.

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