



1522

# PHILIPPONNAT

## CHAMPAGNE

### LES CINTRES 2012

*L'expression la plus intense des parcelles centrales du Clos des Goisses.*



#### L'ÉLABORATION

##### ASSEMBLAGE

100% de Pinots Noirs. 100% première presse de raisins provenant des parcelles centrales du Clos des Goisses « Les Grands Cintres » et « Les Petits Cintres » à Mareuil-sur-Ay.

##### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée et sans fermentation malolactique. 100% des vins sont fermentés sous bois. Dosage Extra-Brut (4,5 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin ni sa pureté.

##### VIEILLISSEMENT

Vieillissement d'au moins sept ans dans les caves de la Maison à température constante (12 °C) afin d'obtenir la plus grande complexité et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires du vin, témoins d'un vieillissement prolongé sur lies.

#### LA DÉGUSTATION

##### À L'OEIL

Robe d'un or pâle, belle effervescence avec un cordon persistant.

##### AU NEZ

Élégant et fruité avec des notes de cerise et d'eau-de-vie de framboise. La finale est gourmande avec de légères notes miellées.

##### EN BOUCHE

Très élégante et intense, les premiers arômes fruités de framboise se développent en notes de myrtille et de cerise noire. La finale est longue et garde une très belle fraîcheur.

#### À TABLE

##### ACCORDS

D'un caractère aromatique exceptionnel, la cuvée se marie subtilement avec du homard, des langoustines ou des poissons iodés. Sa structure solide et sa longueur exaltent déjà les viandes blanches, et pourront même élégamment s'associer aux ragoûts et fromages avec quelques années de plus. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et entre 10 et 12°C au moment du repas.

##### CONSERVATION

Déjà vieillie plusieurs années en caves, la cuvée se conserve et évolue noblement pendant au moins cinq ans, voire plus, dans les conditions d'une bonne cave fraîche et sombre.

#### Une confiance

Les Cintres fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles, dont 2012 est le cinquième millésime après 2006, 2008 et 2009. La cuvée est issue des vignes les plus anciennes (jusqu'à 70 ans) de la parcelle la plus pentue et la plus solaire du Clos des Goisses. Seules 2 176 bouteilles ont été produites pour ce millésime.

#### Le mot du Chef de Caves

Les gelées d'hiver et de printemps, le froid juste après la floraison et la coulure limitent le volume de la récolte. L'humidité de juillet engendre beaucoup de travail, surtout le désherbage des sols (entièrement mécanique : tracteur équipé d'intercepts, cheval de trait et même sarclette manuelle).

Les vendanges commencent le 13 septembre et finissent le 24 septembre, avec une interruption du 15 au 18 afin de rechercher la maturité idéale. La qualité est 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 permettra de conserver une belle fraîcheur, sans excès.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)