



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



## ASSEMBLAGE

*100% de Pinot Noir provenant de l'unique parcelle du lieu-dit « Le Léon », à Ay. Première presse de raisins du coeur de la Champagne, exclusivement des Grands Crus.*

# LE LÉON MILLÉSIME 2015

*L'expression la plus précise du terroir d'Ay, un vin pur de Pinot Noir issu de la parcelle historique du « Léon »*

## MILLÉSIME

Il est évident depuis l'été que 2015 va être un millésime différent des millésimes classiques. Le printemps relativement frais laisse prévoir une vendange aux dates habituelles, dans la troisième semaine de septembre, ce qui sera effectivement le cas. En revanche, rien ne laisse prévoir un été extrêmement sec, le plus sec depuis des décennies, accompagné d'un ensoleillement lui-même exceptionnel. La vigne se trouve donc en situation, assez rare en Champagne, de fort stress hydrique jusqu'au début du mois de septembre, où quelques pluies sont bienvenues pour relancer le métabolisme de la plante et assurer une bonne maturation. Dans nos secteurs de Mareuil-sur-Ay, Ay et Avenay, la vendange se déroule ensuite dans des conditions totalement sèches, les pluies de fin septembre ne nous touchant que dans la soirée du dernier jour. Dans nos vignobles de coteaux exposés plein sud dans leur grande majorité, les rendements sont modérés à faibles, assurant une concentration optimale. La maturité des raisins est largement supérieure à la moyenne habituelle, mais sans atteindre des extrêmes excessifs : entre 11 et 12% d'alcool potentiel dans les Clos des Goisses, et 10,5 à 11% ailleurs.

## ÉLABORATION

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée et sans fermentation malolactique. 100% des vins sont fermentés sous bois. 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 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.

## DÉGUSTATION

### À L'ŒIL

Robe or légèrement cuivrée.

### AU NEZ

Le nez est expressif et intense. D'abord épicé, il rappelle le pain d'épice et le miel, puis des arômes fruités de mangue et de fruits exotiques se révèlent. À l'aération apparaissent des notes légèrement fumées de tabac et de miel.

### EN BOUCHE

Fruitée et généreuse, elle s'exprime sur des notes de fruits, de mûre et de goyave, avec une légère touche vanillée.

La finale saline offre une belle longueur avec de subtils amères délicats et de légères notes de bergamote.

## À TABLE

### ACCORDS

Créant un élégant mariage avec les fruits de mer et les poissons iodés, la cuvée forme aussi de sublimes alliances avec du jambon de Bellota ou de Cecina, et accompagne parfaitement l'agneau rôti, le chevreuil et les fromages à croûte lavée. Servir frais mais pas trop froid, 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 une dizaine d'années dans les conditions d'une bonne cave fraîche et sombre.

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