



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

100% de Pinot Noir.

*Issu exclusivement des premières presses de raisins
provenant des parcelles centrales du Clos des Goisses
« Les Grands Cintres » et « Les Petits Cintres »
à Mareuil-sur-Ay.*

Tirage : 1566 bouteilles

LES CINTRES 2014

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

MILLÉSIME

2014, un millésime à la météo chaotique et plein de surprises.

Après un automne et un hiver doux et pluvieux, le printemps superbe, sec, chaud et ensoleillé a permis un débourrement très précoce de la vigne. L'été a été particulièrement pluvieux, et les températures automnales sont arrivées dès la fin du mois d'août. En dépit de la météo pluvieuse, l'état sanitaire des raisins est resté satisfaisant : pourriture grise peu présente, oïdium et mildiou absents des grappes.

La vendange commence le 13 septembre et se termine le 25 septembre. Par une cueillette rapide et un tri rigoureux à la vendange, nos entrées ont été d'une très bonne qualité, et le rendement a été satisfaisant grâce au bon poids des grappes.

ÉLABORATION

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée, 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 de plus de neuf ans afin d'obtenir la plus grande complexité du vin et de faire ressortir les arômes tertiaires, témoins du vieillissement prolongé sur les lies.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe or pâle avec une belle effervescence.

AU NEZ

Fin et élégant, le nez s'ouvre sur des notes fraîches d'agrumes et de verveine. À l'aération, il gagne en complexité et en gourmandise, dévoilant des nuances pâtisseries évoquant les grands classiques de la pâtisserie française : marron glacé, Saint-Honoré.

EN BOUCHE

Gourmande et expressive, la bouche prolonge ces arômes de pâtisserie, enrichis de touches de crème de noisette pralinée et de miel de tilleul. La finale, longue et fraîche, s'étire sur de délicats zestes d'agrumes.

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 Les Cintres se conservera et évoluera noblement pendant au moins quinze ans, dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

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