



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2015

*Une grande cuvée construite autour du terroir d'Ay*



### *Une confiance*

Le nom de la Cuvée 1522 rend hommage à l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne. Aussi loin que remontent dans le temps les archives de la Maison, on trouve trace des ancêtres de la famille, dont le premier, Apvril le Philipponnat, était propriétaire de vignes au Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.

### *Le mot du Chef de Cave*

Il était évident depuis l'été que 2015 allait être un millésime exceptionnel, au sens de « différent des millésimes classiques ».

Le printemps relativement frais laissait prévoir une vendange aux dates habituelles, dans la troisième semaine de septembre, ce qui fut effectivement le cas. En revanche, rien ne laissait prévoir un été extrêmement sec, le plus sec depuis des décennies, accompagné d'un ensoleillement lui-même exceptionnel.

La vigne s'est donc trouvée en situation, assez rare en Champagne, de fort stress hydrique jusqu'au début du mois de septembre, où quelques pluies furent 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 s'est ensuite déroulée 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 au Sud dans leur grande majorité, les rendements ont été 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 le Clos des Goisses, et 10,5 à 11 % ailleurs.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay. Le Pinot Noir provient principalement de notre vignoble historique du « Léon » à Ay, le Chardonnay du vignoble de Verzenay.

#### VINIFICATION

Une proportion des vins est vinifiée sous-bois et ne subit pas la fermentation malolactique pour préserver toute la fraîcheur du vin et lui permettre de gagner en complexité. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas : en extra-brut (avec seulement 4,25 g/l), soit le tiers du dosage champenois brut habituel.

#### VIEILLISSEMENT

Un temps de vieillissement de six ans sur lies magnifie cette cuvée tout en conservant sa fraîcheur originale.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'OEIL

Robe or jaune pâle, la bulle est fine et dynamique.

#### AU NEZ

Le nez est expressif et frais avec des notes d'amande fraîche, d'écorces d'agrumes et de citron vert. À l'aération il dévoile des notes grillées et épicées.

#### EN BOUCHE

Fraîche et gourmande, la cuvée s'exprime sur des notes d'agrumes, d'orange sanguine et laisse apparaître en milieu de bouche des notes épicées, typiques du terroir d'Ay. La finale est longue et très minérale avec une petite note piquante.

### À TABLE

#### ACCORDS

Un beau mariage avec les fruits de mer, grâce au caractère très sec de cette cuvée dosée en extra brut, ou avec des poissons pochés ou grillés. En contraste sec-gras en l'associant avec des volailles grasses comme le chapon. Un accord plus audacieux avec le caviar ou des plats très épicés comme un tandoori indien. La Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent Champagne de table. Éviter toutefois l'aigre-doux et le sucré. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C à table.

#### CONSERVATION

Après un vieillissement optimal en caves, la Cuvée 1522 pourra se conserver au moins dix ans dans la fraîcheur et l'obscurité, tout en continuant à prendre de la rondeur et à développer sa complexité.

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