



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2014

Un grand Champagne mettant en valeur le caractère fruité et épicé du terroir d'Ay



Une confiance

La gravure ancienne reconnaissable sur l'étiquette des cuvées 1522 et 1522 Rosé représente le village d'Ay au XVII^e siècle, ville dont les Philipponnat ont été à plusieurs reprises les maires royaux, et berceau de la famille Philipponnat.

Le mot du Chef de Cave

2014 un millésime à la météo chaotique et pleine de surprises.

Après un automne et un hiver doux et pluvieux, le printemps superbe, sec, chaud et ensoleillé permet un débourrement très précoce de la vigne. L'été est particulièrement pluvieux et les températures sont automnales sur la fin du mois d'août.

Au regard de la météo pluvieuse, l'état sanitaire est très satisfaisant notamment envers la pourriture grise très peu présente, l'oïdium et le mildiou ne sont pas présents sur grappe. Particularité de l'année sur certains secteurs la présence de pourriture acide et de drosophiles Suzukii. Par une cueillette rapide et un tri rigoureux à la vendange, nos entrées ont été d'une très bonne qualité sanitaire avec un poids moyen de grappes assez exceptionnel. La vendange a eu lieu du 13 au 25 septembre 2014.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

82% de Pinot Noir de notre vignoble du « Léon » d'Ay, de Mailly et Verzy et 17% de Chardonnay de Verzy, auxquels on a ajouté 8% de Pinot Noir vinifié en rouge issu de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.

VINIFICATION

Fermentation sous bois d'une partie du vin, sans fermentation malolactique dans l'objectif de préserver toute sa fraîcheur et lui permettre de gagner en complexité. Couleur rosée obtenue par l'adjonction, à l'assemblage originel, d'un vin de Pinot Noir tranquille provenant habituellement du Clos des Goisses. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas : en extra-brut, avec seulement 4,25 g de sucre/litre, soit le tiers du dosage champenois brut classique.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement de huit ans : à cet âge, la fraîcheur est toujours présente, ce qui est essentiel pour un rosé, mais le bénéfice du vieillissement sur les lies est déjà optimisé.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Rose pâle, la mousse est fine et délicate.

AU NEZ

Nez très intense et expressif qui s'exprime avec de notes de pâte d'amande, d'orange sanguine et de fruits rouges avec une légère note fumé.

EN BOUCHE

Bouche fraîche et fruité où l'on retrouve des notes d'agrumes et des notes de cerises noire. La finale est minérale et très élégante.

À TABLE

ACCORDS

Sublime l'agneau cuit à basse température comme les fruits de mer et particulièrement les crustacés grâce à son caractère minéral et fruité. Accompagne parfaitement les fraises et framboises au dessert.

CONSERVATION

Après un vieillissement optimal dans les caves de la Maison, la Cuvée 1522 se conserve au moins dix ans dans la fraîcheur et la pénombre, en continuant à prendre de la rondeur et de l'ampleur. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C au moment du repas.

www.philipponnat.com