



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS 2014

La démonstration magistrale de la maîtrise de l'assemblage et de la vinification du Pinot Noir par 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. La pourriture grise s'est notamment très peu développée, l'oïdium et le mildiou ne sont pas présents sur les grappes. La particularité de l'année sur certains secteurs : la présence de pourriture acide et de drosophiles Suzuki.

Grâce à 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

Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus. 100% Pinot Noir de la Montagne de Reims et de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay, Ay et Avenay-Val-d'Or.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés 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 et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement d'au moins cinq à sept ans pour obtenir la plus grande complexité du vin et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Or clair, brillant avec des bulles fines et dynamiques. Une belle mousse persistante et généreuse.

AU NEZ

Ouvert et fruité sur des notes de groseille blanche, coing frais, et agrumes. Le passage sous bois (20% du volume de l'assemblage) apporte des arômes miellés et toastés pour une finale légèrement vanillée.

EN BOUCHE

La bouche est fruitée et fraîche, avec une belle texture minérale qui rappelle la craie. La finale est longue et persistante avec des touches subtiles de poivre et d'épices.

À TABLE

ACCORDS

Volailles et gibier à plume. Pour magnifier terrines et foie gras. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C au moment du repas.

CONSERVATION

Après plusieurs années en caves, la cuvée Blanc de Noirs peut être conservée au moins cinq ans voire plus longtemps dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

www.philipponnat.com