



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT 2018

*La démonstration magistrale de la maîtrise de l'assemblage
et de la vinification du Pinot Noir par Philipponnat.*



Le mot du Chef de Caves

L'été 2018 est l'été le plus sec jamais enregistré dans l'histoire : quasiment aucune pluie de la mi-juin jusqu'aux vendanges, puis jusqu'à la fin du mois d'octobre.

Les vendanges débutent le 27 août, trois jours après la date officielle de départ de Mareuil-sur-Ay, et se terminent le 8 septembre. La qualité de la vendange est globalement satisfaisante, avec des rendements qui dépassent parfois les 12 000 kg/ha, ce qui n'est pas étonnant au regard des conditions météorologiques très favorables tout au long de l'année.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

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

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous bois (57%). 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

Vieillessement de quatre à six ans pour obtenir la plus grande complexité du vin et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, témoins du vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe d'or intense avec quelques reflets roses typiques du cépage Pinot Noir.

AU NEZ

Les premiers arômes s'expriment sur des notes florales de violette et de fleurs d'acacia. Un deuxième nez plus ouvert et expressif apporte des notes fruitées d'abricot, de fraise et de griotte.

EN BOUCHE

En bouche, l'attaque est ample et gourmande avec des notes de fruits des bois. La finale est fraîche et élégante avec de légères notes épicées, d'anis et de réglisse.

À TABLE

ACCORDS

Pour sublimer un tajine de poulet aux abricots et aux amandes. Pour magnifier foie gras et terrines. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et à 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