



1522

# PHILIPPONNAT

## CHAMPAGNE

### CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2014

*Issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne*



#### ÉLABORATION

##### ASSEMBLAGE

71% de Pinot Noir et 29% de Chardonnay.

##### VINIFICATION

Le vignoble de 5,83 ha ceints de murs est l'un des rares clos de la région, le plus ancien et le plus pentu de la Champagne. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay et constitue un terroir exceptionnel, où la craie affleure. Sa vinification partielle (64%) sous bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée. Sans fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir. Dosage Extra-Brut (4,25 g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

##### VIEILLISSEMENT

Vieillissement prolongé de neuf ans sur les lies de prise de mousse en bouteille, à température constante (12°C) dans les caves historiques de la Maison à Mareuil-sur-Ay.

#### LA DÉGUSTATION

##### À L'OEIL

Belle robe dorée avec un joli cordon persistant.

##### AU NEZ

Premier nez très expressif et frais qui s'exprime avec des notes de fruits jaunes, de mirabelle et de prune Reine Claude. En s'aérant il dévoile des notes florales : fleur de vigne et fleur d'acacia. La finale est légèrement grillée.

##### EN BOUCHE

Fruité et intense, avec une texture enveloppante, des notes de fruits frais, de miel et de tilleul. La finale présente une tension minérale et une agréable finale saline.

#### À TABLE

##### ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand Champagne, Clos des Goisses forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût : des poissons iodés, du homard ou encore des fromages à pâte molle dans quelques années. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé avant d'être servi.

##### CONSERVATION

Déjà longuement vieilli en caves et proposé à parfaite maturité, ce vin se conserve et évolue noblement pendant plusieurs dizaines d'années dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

#### Une confiance

Premier clos et premier terroir dont les raisins sont vinifiés et assemblés à part, le Clos des Goisses est unique et reconnaissable entre tous de par son inclinaison extrême. Sa pente à 45° ne fait pas mentir l'origine de son nom : en vieux champenois, « Gois » désigne un coteau très pentu. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay et constitue un terroir exceptionnel où la craie affleure.

19 984 Bouteilles 2 433 Magnums 200 Jéroboam

#### Le mot du Chef de Caves

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.

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