



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2015

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



L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

83% de Pinot Noir et 17% de Chardonnay.

75% de Pinot Noir de notre vignoble historique Le Léon à 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. La couleur rosée est 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 en Extra-Brut à seulement 4,25 g/l, soit le tiers du dosage champenois habituel.

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'ŒIL

La robe est rose framboise, la mousse est fine et délicate.

AU NEZ

Nez très intense et gourmand qui s'exprime avec des notes de cerise noire et de fruits mûrs. Le deuxième nez offre de légères notes épicées de poivre de Sichuan et de cardamome.

EN BOUCHE

L'attaque est fraîche et fruitée avec des notes d'agrumes, de pomelo et pamplemousse rose. La structure tannique est bien intégrée avec une finale minérale et soyeuse.

À TABLE

ACCORDS

Cuvée 1522 Rosé sublime l'agneau cuit à basse température comme les fruits de mer, et particulièrement les crustacés grâce à son caractère minéral et fruité. Elle accompagne aussi parfaitement les fraises et les framboises en dessert. 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 en caves optimal, Cuvée 1522 pourra se conserver au moins dix ans dans la fraîcheur et l'obscurité, tout en continuant à prendre de la rondeur et de l'ampleur.

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 Caves

Il est évident depuis l'été que 2015 allait être un millésime exceptionnel, différent des millésimes classiques.

Le printemps relativement frais laisse prévoir une vendange aux dates habituelles, dans la troisième semaine de septembre, ce qui sera effectivement le cas. En revanche, rien ne laisse prévoir un été extrêmement sec, le plus sec depuis des décennies, accompagné d'un ensoleillement lui-même exceptionnel. La vigne se trouve donc en situation, assez rare en Champagne, de fort stress hydrique jusqu'au début du mois de septembre, où quelques pluies sont les 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 se déroule ensuite 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 plein sud dans leur grande majorité, les rendements sont 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 les Clos des Goisses, et 10,5 à 11% ailleurs.

www.philipponnat.com