



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

*72% de Pinot Noir et 28% de Chardonnay.
Le Pinot Noir provient uniquement de notre
vignoble historique du « Léon » à Ay.
Le Chardonnay est issu du village d'Oger.*

1522 EXTRA-BRUT 2018

Une grande cuvée construite autour du terroir d'Ay.

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.

ÉLABORATION

VINIFICATION

Une proportion des vins est vinifiée sous bois (26%). Une autre partie des vins ne subit pas la fermentation malolactique (72%) pour préserver toute la fraîcheur du vin et lui permettre de gagner en complexité. 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.

VIELLISSEMENT

Un temps de vieillissement de six ans sur lies magnifie cette cuvée tout en conservant sa fraîcheur originale.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe or clair.

AU NEZ

Un nez riche et captivant, qui s'épanouit avec des arômes de brioche légèrement toastée, de vanille et de crème brûlée. À l'aération, de subtiles nuances mentholées viennent délicatement compléter le bouquet.

EN BOUCHE

L'attaque est généreuse et crémeuse, dévoilant des notes de pâtisserie accompagnées d'une touche d'agrumes confits. La finale, longue et gourmande, se distingue par une délicate note épicée de poivre blanc, signature de cette cuvée et du terroir d'Ay.

À TABLE

ACCORDS

Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent Champagne de table. Le caractère très sec de cette cuvée dosée en Extra-Brut crée un beau mariage avec les fruits de mer et les poissons pochés ou grillés. L'association avec des volailles comme le chapon, révèle un intéressant contraste sec-gras. Une association plus audacieuse encore avec du caviar ou des plats très épicés comme un tandoori indien ravit les papilles les plus téméraires. Éviter toutefois l'aigre-doux et le sucré. 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 à développer sa complexité.

www.philipponnat.com

Clos des Goisses - 13 rue du Pont - Mareuil-sur-Ay - CS60002 - 51160 Ay-Champagne - France • T +33 (0)3 26 56 93 00