



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay provenant des villages de Avenay, Chouilly, Oger, Vertus et Trépail. Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus.

BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 2018

L'assemblage *des meilleurs terroirs de craie* de Chardonnay de la Champagne

Une confiance

La cuvée Blanc de Blancs, assemblée exclusivement à partir du cépage Chardonnay, est une exception dans la gamme des vins Philipponnat, qui a fait du Pinot Noir sa signature. Une occasion unique de découvrir une déclinaison du style de la Maison sous la forme d'un grand vin Blanc de Blancs modérément dosé.

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

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous bois (38%). 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

Vieillissement de six ans afin d'obtenir la plus grande complexité du vin et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, témoins du vieillissement prolongé sur les lies.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe or très pale avec un cordon de bulles très fines.

AU NEZ

Nez délicat et fin associant des notes d'écorces d'agrumes et de fleurs de sureau. À l'aération apparaissent des notes pâtisseries et d'amande fraîche.

EN BOUCHE

Fraîche et crémeuse avec des arômes d'agrumes et de cédrat, elle dévoile ensuite des légères notes de réglisse. La finale est persistante avec une agréable touche iodée et une belle longueur.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner les poissons et les crustacés : crevettes, homard, qu'ils soient pochés ou en sauce avec un beurre blanc. Servir frais, autour de 6 à 8°C à l'apéritif, et 9 à 11°C lors d'un repas.

CONSERVATION

La cuvée Blanc de Blancs peut être conservée au moins cinq ans. Dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre, elle gagnera en plénitude.

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