1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

RÉSERVE PERPÉTUELLE NON DOSÉ

La *démonstration limpide* qu'une grande cuvée peut s'apprécier sans fard

ASSEMBLAGE

66% de Pinot Noir, 32% de Chardonnay, 2% de Pinot Meunier

Vendange : 2021

Vendanges antérieures élevées sous bois : 56%

CYCLE

La cuvée Réserve Perpétuelle emprunte son nom à la pratique champenoise éponyme qui consiste à incorporer progressivement les vins de l'année aux vins des millésimes antérieurs. L'idée étant de préserver la fraîcheur de l'ensemble à la faveur des renouvellements successifs sans rien perdre de sa complexité, née de son vieillissement.

De fait, la Maison Philipponnat a toujours élaboré sa cuvée Réserve Perpétuelle en assemblant les vins de la nouvelle vendange avec une partie de l'assemblage de l'année précédente, mis en réserve sous bois entre-temps. Les vins de l'année rafraîchissent ainsi les vins plus anciens, concentrés dans l'assemblage des années précédentes, qui les enrichissent en retour selon les principes de la Réserve Perpétuelle.

Le nouvel assemblage concentre ainsi en son sein l'ensemble des millésimes successivement incorporés depuis 1946, année de la première récolte ayant servi de base à la cuvée Réserve Perpétuelle. Chaque année, la cuvée s'enrichit donc d'un nouveau millésime, dans une proportion de 2/3, auquel sont assemblés la somme indéfiniment croissante des vendanges passées – 1/3 de la cuvée.

Une fois assemblée, 1/3 de la cuvée est mis en réserve en fûts et foudres de chêne et poursuit son vieillissement sous bois jusqu'à la vendange suivante à laquelle il sera assemblé pour accomplir une nouvelle itération de ce cycle perpétuel de renouvellements.

Depuis 2012, une seconde partie de cette Réserve Perpétuelle élevée sous bois vient nourrir une deuxième réserve renouvelée plus lentement, appelée Réserve Essentielle. Cette rotation lente permet d'inclure une part plus importante de millésimes plus anciens qui confèrent à la Réserve Essentielle une concentration exponentielle de toutes les vendanges successivement assemblées.

À mesure que le temps s'écoule, la Réserve Perpétuelle ne vieillit pas mais s'enrichit au gré de ses renouvellements. Elle est la plus fidèle incarnation d'une jeunesse éternelle, en perpétuel mouvement.

ÉLABORATION

VINIFICATION

Première presse de raisins du cœur de la Champagne, en majorité des Grands et Premiers Crus aux alentours de Mareuil-sur-Ay.

Vinification traditionnelle en cuve et sous bois en évitant toute oxydation prématurée, 26.8% des vins de la vendange 2021 sont sans fermentation malolactique.

Aucun dosage (0 g/l) pour ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement sur lies dans les caves de la Maison, à température constante de 12°C durant minimum trois ans, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe couleur or pâle. Mousse fine et persistante.

AU NEZ

Nez de fleur de tilleul, de fleur de vigne et d'aubépine.

EN BOUCHE

Attaque droite et pure, avec des notes d'agrumes et une belle vivacité sans agressivité. Finale longue et limpide sur des notes de pain chaud et de pomme fraîche.

À TABLE

ACCORDS

Pour un apéritif plein de fraîcheur, servi frais mais non glacé (8°C). Pour sublimer les poissons crus et les fruits de mer. Pour magnifier la cuisine japonaise.

CONSERVATION

Réserve Perpétuelle Non Dosé exprime toute sa vivacité dans les six à dix-huit mois suivant son dégorgement. Un vin également apte à vieillir plusieurs années.

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