



1522

# PHILIPPONNAT

## CHAMPAGNE

### CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2015

*Issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne.*



#### L'ÉLABORATION

##### ASSEMBLAGE

78% de Pinot Noir et 22% 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 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

Vieillessement prolongé de huit 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

Robe d'un or brillant

##### AU NEZ

Premier nez expressif et riche qui s'exprime sur des notes florales : fleur de sureau et fleur d'églantine. En s'aérant, il dévoile un aspect plus complexe avec des notes d'agrumes et une touche de vanille légèrement épicée.

##### EN BOUCHE

La bouche est élégante et équilibrée. Elle présente des notes d'agrumes mûrs, de cédrat et d'orange de Valence. La finale est persistante et fraîche sur de jolies notes de pêche blanche.

#### 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. Vignoble de 5,83 ha ceints de murs, il s'agit du plus ancien clos de la Champagne, et surtout du plus pentu. 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.

#### Le mot du Chef de Caves

Il est évident depuis l'été que 2015 va être un millésime 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 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.

Bouteilles 18 285 Magnum 1981 Jéroboams 200

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