



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LA RÉMISSONNE 2015

L'expression la plus précise de l'une des meilleures parcelles de Mareuil-sur-Ay, en Pinot Noir pur.



L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir issu de notre parcelle « La Rémissonne » à Mareuil-sur-Ay, terroir multi-centenaire de la Maison. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, exclusivement des Premiers Crus.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée. Vinification sans fermentation malolactique, 100% des vins sont élaborés sous bois. Dosage Extra-Brut (4,5 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement de sept à neuf ans dans les caves de la Maison à température constante (12 °C) afin d'obtenir la plus grande complexité et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires du vin, témoins d'un vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe or bronze

AU NEZ

Un premier nez expressif et élégant qui s'exprime initialement avec des notes de fruits jaunes, de compote d'abricot et de coing. À l'aération il dévoile son côté plus complexe avec des notes florales de rose. La finale est légèrement épicée et vanillée.

EN BOUCHE

Ronde et gourmande, elle s'exprime avec des notes de fruits jaunes, d'agrumes et de bergamote. La finale persistante et généreuse, est très bien équilibrée.

À TABLE

ACCORDS

La cuvée La Rémissonne exalte les pâtés de gibiers et foie gras en croûte. Servir frais, autour de 8 à 9 °C à l'apéritif, et entre 10 et 12 °C au moment du repas.

CONSERVATION

Déjà vieillie de longues années en caves, la cuvée La Rémissonne se conservera et évoluera noblement pendant une dizaine d'années au moins dans les conditions d'une bonne cave fraîche et sombre.

Une confiance

La Rémissonne fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles, 2015 est le deuxième millésime après 2009. Seules 2 710 bouteilles ont été produites dans ce millésime.

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 donc trouve 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 ont été 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