



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2007

*Une grande cuvée construite autour du terroir d'Ay*



### *Une confiance*

Le nom de la cuvée 1522 rend hommage à l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne. Aussi loin que remontent dans le temps les archives de la Maison, on trouve trace des ancêtres de la famille, dont le premier, Apvril le Philipponnat, était propriétaire de vignes au Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.

### *Le mot du Chef de Cave*

2007 est un millésime exceptionnel, placé sous le signe de la précocité grâce à un hiver particulièrement doux et un printemps chaud. Les vendanges ont débuté fin août sous un soleil estival, avec des grappes généreuses et de belle qualité. Un millésime qui se caractérise par un magnifique potentiel de garde.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

Environ 65% de Pinot Noir et 35% de Chardonnay. Le Pinot Noir vient de notre vignoble du « Léon » à Ay, le Chardonnay du Mesnil-sur-Oger et de Oger.

#### VINIFICATION

Une proportion des vins est vinifiée sous bois et ne subit pas de fermentation malolactique pour préserver toute la fraîcheur du vin et lui permettre de gagner en complexité. Ample et acidulée, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas en extra-brut, avec seulement 4,25 g/l, soit le tiers du dosage champenois brut habituel.

#### VEILLISSEMENT

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

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Une robe d'un or intense et brillant. Des bulles fines et un cordon persistant.

#### AU NEZ

Un premier nez expressif et ouvert, où se mélangent des notes gourmandes de pain chaud et de miel.

#### EN BOUCHE

Une belle richesse qui s'exprime à travers des notes de miel, de mirabelles caramélisées et de vanille légère. La finale est acidulée, typique du millésime.

### À TABLE

#### ACCORDS

Le caractère très sec de cette cuvée dosée en extra-brut crée un beau mariage avec les fruits de mer, les poissons pochés ou grillés. En l'associant avec des volailles comme le chapon, on obtient un intéressant contraste sec-gras, puis un autre plus audacieux en accompagnement de caviar ou de plats très épicés comme un tandoori indien. Evitez toutefois l'aigre-doux et le sucré. La Cuvée 1522 possède une belle ampleur, ce qui en fait un excellent champagne de gastronomie. Servir frais mais pas trop froid, entre 8 et 9° C à l'apéritif, et entre 10 et 12° C à table.

#### CONSERVATION

Après un vieillissement optimal en caves, la Cuvée 1522 se conserve dix ans au moins dans la fraîcheur et l'obscurité d'une cave ; elle gagnera ainsi en rondeur et en complexité.

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