



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2009

Un grand champagne mettant en valeur le caractère fruité et épicé du terroir d'Ay



Une confiance

La gravure ancienne reconnaissable sur l'étiquette des cuvées 1522 et 1522 Rosé représente le village d'Ay au XVII^e siècle, ville dont les Philipponnat ont été à plusieurs reprises les maires royaux, et berceau de la famille Philipponnat.

Le mot du Chef de Cave

2009, une année contrastée qui finit bien !

Après un hiver rigoureux, le printemps fut orageux. Puis le mildiou apparut, favorisé par un temps doux et humide. Heureusement cinq semaines de temps chaud et sec juste avant la vendange ont permis un état sanitaire exceptionnel.

Le millésime est très fruité et d'acidité modérée grâce à un ensoleillement supérieur à celui de l'année 2008, se rapprochant du millésime 2002.

Vendanges du 13 au 28 septembre.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

72% de Pinot Noir de notre vignoble du « Léon » d'Ay et 28% de Chardonnay du Mesnil-sur-Oger, auxquels sont ajoutés 9% de Pinot Noir vinifiés en rouge, issus de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.

VINIFICATION

Fermentation sous bois d'une partie du vin, sans fermentation malolactique dans l'objectif de préserver toute sa fraîcheur et lui permettre de gagner en complexité. La couleur rosée est obtenue par l'adjonction, à l'assemblage originel, d'un vin de Pinot Noir tranquille provenant habituellement du Clos des Goisses. Ample et acidulée à la fois, cette cuvée se prête à merveille à un dosage bas : en extra-brut, avec seulement 4,25 g de sucre/litre, soit le tiers du dosage champenois brut classique.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement de huit ans : à cet âge, la fraîcheur est toujours présente, ce qui est essentiel pour un rosé, mais le bénéfice du vieillissement sur lies est déjà optimisé.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe rose pâle.

AU NEZ

Notes intenses de fraise des bois et rose rouge auxquelles s'associent des arômes d'écorces d'orange confite et d'orange sanguine.

EN BOUCHE

Fruitée et intense, les notes d'agrumes, d'orange sanguine sont à nouveau présentes. La finale est épicée avec des notes de piment rouge, de piment d'Espelette. Le millésime 2009 s'exprime à merveille en Rosé.

À TABLE

ACCORDS

La Cuvée 1522 Rosé sublime autant l'agneau cuit à basse température que les fruits de mer, et particulièrement les crustacés, grâce à son caractère minéral et fruité. Elle accompagne parfaitement les fraises et framboises au dessert.

CONSERVATION

Après un vieillissement optimal dans les caves de la Maison, la Cuvée 1522 se conserve au moins dix ans dans la fraîcheur et la pénombre, en continuant à prendre de la rondeur et de l'ampleur. Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C au moment du repas.

www.philipponnat.com