



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2007

Un vin issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne



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. Parcelle de 5,5 hectares 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 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

65% de Pinot Noir et 35% de Chardonnay.

VINIFICATION

La vinification partielle (73%) sous bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée. Pas de fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

VIEILLISSEMENT

Vieillesse prolongée de dix ans environ, à température constante (12°C) dans les caves historiques de la Maison à Mareuil-sur-Ay. Dosage très bas (4,25 g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or intense et brillant, mousse délicate et fine.

AU NEZ

Un nez légèrement fumé, vanillé, avec des notes d'herbes aromatiques.

EN BOUCHE

Bouche ample et épicée, notes de poire, de gingembre et de menthe. Belle fraîcheur typique du millésime, avec un côté pierre à fusil. Finale très vineuse, avec des notes d'eau-de-vie de Houx.

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 : gibier, truffes, caviar ou encore les meilleurs fromages à pâte molle. Dans sa jeunesse, il se marie également très bien avec les crustacés et les viandes blanches. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé avant d'être servi.

CONSERVATION

Déjà vieilli neuf ans en caves et proposé à parfaite maturité, il se conserve et évolue noblement jusqu'à plusieurs dizaines d'années dans les conditions de conservation appropriées.

www.philipponnat.com