



1522

PHILIPPNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2007

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 Ay au XVII^e siècle, village dont les Philipponnat ont été à plusieurs reprises les maîtres royaux, et berceau de la famille Philipponnat.

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 d'une belle qualité. Un millésime qui se caractérise par un magnifique potentiel de garde.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

Environ 30% de Chardonnay du Mesnil-sur-Oger et 70% de Pinot Noir de notre vignoble du « Léon » d'Ay, auxquels sont ajoutés 8,5% de Pinot Noir vinifiés en rouge, issus de nos vignobles à Mareuil-sur-Ay.

VINIFICATION

Fermentation sous bois d'une partie du vin, sans fermentation malolactique pour 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 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 sur lies de huit ans présentant toujours beaucoup de fraîcheur, élément essentiel pour un rosé, mais dont les bénéfices portent déjà leur fruit.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Une robe rose cuivré. Des bulles fines et vives.

AU NEZ

Un nez épicé avec des touches de piment d'Espelette, auquel s'associent des notes d'eau-de-vie de Kirsch et des arômes de fruits à noyau.

EN BOUCHE

Une bouche charnue, marquée par des arômes de pêche, de fraises au sirop et de crème. Une belle fraîcheur finale, typique du millésime.

À TABLE

ACCORDS

La Cuvée 1522 sublime l'agneau cuit à basse température comme les fruits de mer, et particulièrement les crustacés, grâce à son caractère minéral et fruité. Elle accompagne aussi parfaitement les fraises et les framboises en 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, et continue à gagner en rondeur et en 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