



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2005

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 lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, dès 1522.

Le mot du Chef de Cave

Un millésime fait de contrastes : gel et sécheresse en hiver, pluie et chaleur pendant la maturation, et une vendange chaude et particulièrement sèche. Une très belle surprise pour ce vin qui se révèle puissant et intense, d'une grande générosité.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

Environ 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay. Le Pinot Noir vient de notre vignoble du « Léon » à Ay, le Chardonnay d'Oger.

VINIFICATION

Une proportion des vins est vinifiée sous bois et ne subit pas la fermentation malolactique pour préserver toute la fraîcheur du vin et lui permettre de gagner en complexité. Ample et acidulée à la fois, 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.

VIEILLISSEMENT

Un temps de vieillissement de cinq à sept ans sur lies qui magnifie cette cuvée tout en conservant sa fraîcheur originale.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

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

AU NEZ

Un premier nez expressif et gourmand révélant des notes de cassis qui évolue vers des senteurs de miel d'acacia et de pain d'épices, pour aboutir à une finale légèrement vanillée.

EN BOUCHE

Une belle minéralité qui s'exprime au travers de touches épicées, de poivre blanc. La finale est longue et vineuse, avec des arômes de petits fruits rouges.

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 compagnie de caviar ou de plats très épicés comme un tandoori indien. Éviter 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 pourra être conservée dix ans au moins dans la fraîcheur et l'obscurité ; elle gagnera ainsi en rondeur et en complexité.

www.philipponnat.com