



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LA COLLECTION L.V.

L'expression rare et inédite de millésimes anciens



« L.V. »

Long Vieillessement

« L.V. » : derrière ces deux lettres se cachent des trésors conservés par la Maison Philipponnat depuis la fin du siècle dernier. Comme un sceau, elles sont un signe de reconnaissance pour les amateurs de Champagnes singuliers.

UN HOMMAGE CONFIDENTIEL AU TEMPS

Avec un Long Vieillessement de vingt ans, la Collection L.V. révèle le Grand Blanc L.V. 2002, le Réserve millésimée L.V. 2002, et la Cuvée 1522 L.V. 2002, cuvées parmi les plus marquantes de la Maison.

Disponible en quantités très limitées (quelques centaines de flacons seulement

par millésime et cuvée), chaque collection est dégorgée six mois avant sa mise en marché. Présentés dans une caisse bois, les bouteilles et les magnums sont proposés à la vente grâce au fidèle réseau d'Ambassadeurs de la Maison.

LA FRAÎCHEUR COMME MAÎTRE-MOT

Préserver pendant vingt ans au cœur des caves de la Maison, la Collection L.V. ajoute à la fraîcheur caractéristique des vins toute la complexité des Champagnes vieillis dans les meilleures conditions.

Le contact prolongé avec les lies a protégé les vins de toute oxydation avant leur dégorgement. Le dosage très bas, extra-brut, permet de révéler pleinement la personnalité aromatique de chaque millésime.



GRAND BLANC L.V. 2002

ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay

QUANTITÉS

338 bouteilles,
dégorgées en octobre 2021

LE MILLÉSIME 2002

Le millésime 2002 fut une « divine surprise ». L'année débute sur un temps froid, sec et ensoleillé, qui bénéficie à la vigne en favorisant la régénération des sols, mais dès la mi-janvier, l'hiver devient pluvieux. Ce temps se poursuit pendant la taille de la vigne, et jusqu'à la mi-mars.

Le démarrage de la vigne commence cependant assez tôt (débourrement du Chardonnay le 05 avril, et le 09 pour le Pinot Noir), grâce à un début de printemps doux, sec et ensoleillé. Le mois de mai et le début du mois de juin sont plus compliqués, car la fraîcheur et la pluie reviennent sur le vignoble, et quelques orages de grêle, assez localisés, abiment certaines parcelles.

Le soleil revient vers la mi-juin, au moment de la floraison (qui a lieu le 14 juin pour le Chardonnay, et le 16 pour le Pinot Noir), avant de laisser place, sur juillet et août, à une succession de périodes pluvieuses et fraîches, et de passages chauds et secs.

Après quelques orages sur la fin du mois d'août, qui font craindre une maturation tardive, le mois de septembre offre finalement une très belle embellie, avec un temps sec, ensoleillé et frais, qui dure pendant toutes les vendanges, qui ont eu lieu entre le 17 septembre et le 1er octobre pour la Maison. Cette combinaison de soleil et de fraîcheur crée de belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui vont concentrer les sucres dans les grains de raisins, et protéger la qualité sanitaire parfaite des grappes, offrant ainsi une très belle récolte, et un millésime puissant, expressif et équilibré.

LES CHARDONNAY ET PINOT NOIR DU MILLÉSIME

Grâce à un temps très favorable juste avant les vendanges qui a offert une belle maturité au raisin, ce millésime se classe parmi les meilleurs de la décennie et offre des vins droits, tendus, fruités avec du volume et de la matière. Les Chardonnay aux arômes exotiques et floraux présentent une belle minéralité. Les Pinots Noirs sont particulièrement puissants et complexes, sur des arômes de fruits rouges et noirs où interviennent des nuances d'épices, de tabac et de cuir.





RÉSERVE MILLÉSIMÉE L.V. 2002

ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay

QUANTITÉS

338 bouteilles,
dégorgées en octobre 2021

LE MILLÉSIME 2002

Le millésime 2002 fut une « divine surprise ». L'année débute sur un temps froid, sec et ensoleillé, qui bénéficie à la vigne en favorisant la régénération des sols, mais dès la mi-janvier, l'hiver devient pluvieux. Ce temps se poursuit pendant la taille de la vigne, et jusqu'à la mi-mars.

Le démarrage de la vigne commence cependant assez tôt (débourrement du Chardonnay le 05 avril, et le 09 pour le Pinot Noir), grâce à un début de printemps doux, sec et ensoleillé. Le mois de mai et le début du mois de juin sont plus compliqués, car la fraîcheur et la pluie reviennent sur le vignoble, et quelques orages de grêle, assez localisés, abiment certaines parcelles.

Le soleil revient vers la mi-juin, au moment de la floraison (qui a lieu le 14 juin pour le Chardonnay, et le 16 pour le Pinot Noir), avant de laisser place, sur juillet et août, à une succession de périodes pluvieuses et fraîches, et de passages chauds et secs.

Après quelques orages sur la fin du mois d'août, qui font craindre une maturation tardive, le mois de septembre offre finalement une très belle embellie, avec un temps sec, ensoleillé et frais, qui dure pendant toutes les vendanges, qui ont eu lieu entre le 17 septembre et le 1er octobre pour la Maison. Cette combinaison de soleil et de fraîcheur crée de belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui vont concentrer les sucres dans les grains de raisins, et protéger la qualité sanitaire parfaite des grappes, offrant ainsi une très belle récolte, et un millésime puissant, expressif et équilibré.

LES CHARDONNAY ET PINOT NOIR DU MILLÉSIME

Grâce à un temps très favorable juste avant les vendanges qui a offert une belle maturité au raisin, ce millésime se classe parmi les meilleurs de la décennie et offre des vins droits, tendus, fruités avec du volume et de la matière. Les Chardonnay aux arômes exotiques et floraux présentent une belle minéralité. Les Pinots Noirs sont particulièrement puissants et complexes, sur des arômes de fruits rouges et noirs où interviennent des nuances d'épices, de tabac et de cuir.





CUVÉE 1522 L.V. 2002

ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay

QUANTITÉS

314 bouteilles,
dégorgées en octobre 2021

LE MILLÉSIME 2002

Le millésime 2002 fut une « divine surprise ». L'année débute sur un temps froid, sec et ensoleillé, qui bénéficie à la vigne en favorisant la régénération des sols, mais dès la mi-janvier, l'hiver devient pluvieux. Ce temps se poursuit pendant la taille de la vigne, et jusqu'à la mi-mars.

Le démarrage de la vigne commence cependant assez tôt (débournement du Chardonnay le 05 avril, et le 09 pour le Pinot Noir), grâce à un début de printemps doux, sec et ensoleillé. Le mois de mai et le début du mois de juin sont plus compliqués, car la fraîcheur et la pluie reviennent sur le vignoble, et quelques orages de grêle, assez localisés, abiment certaines parcelles.

Le soleil revient vers la mi-juin, au moment de la floraison (qui a lieu le 14 juin pour le Chardonnay, et le 16 pour le Pinot Noir), avant de laisser place, sur juillet et août, à une succession de périodes pluvieuses et fraîches, et de passages chauds et secs.

Après quelques orages sur la fin du mois d'août, qui font craindre une maturation tardive, le mois de septembre offre finalement une très belle embellie, avec un temps sec, ensoleillé et frais, qui dure pendant toutes les vendanges, qui ont eu lieu entre le 17 septembre et le 1er octobre pour la Maison. Cette combinaison de soleil et de fraîcheur crée de belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui vont concentrer les sucres dans les grains de raisins, et protéger la qualité sanitaire parfaite des grappes, offrant ainsi une très belle récolte, et un millésime puissant, expressif et équilibré.

LES CHARDONNAY ET PINOT NOIR DU MILLÉSIME

Grâce à un temps très favorable juste avant les vendanges qui a offert une belle maturité au raisin, ce millésime se classe parmi les meilleurs de la décennie et offre des vins droits, tendus, fruités avec du volume et de la matière. Les Chardonnay aux arômes exotiques et floraux présentent une belle minéralité. Les Pinots Noirs sont particulièrement puissants et complexes, sur des arômes de fruits rouges et noirs où interviennent des nuances d'épices, de tabac et de cuir.



CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

13 rue du Pont ~ Mareuil-sur-Ay
CS60002 ~ 51160 Ay-Champagne ~ France
T +33 (0)3 26 56 93 00 ~ F +33 (0)3 26 56 93 18

www.philipponnat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.