



Philipponnat

Cuvée 1522 millésime 2012

Champagne

Établie en 1522, Philipponnat est une Maison champenoise familiale historique, qui a fourni un temps le Roi Soleil, Louis XIV. Dotée d'un patrimoine viticole riche d'une vingtaine d'hectares de vignes classées Premier et Grand Cru, dont le fameux Clos des Goisses. La Maison Philipponnat se distingue aussi par son savoir-faire. Elle fait partie des rares à appliquer le principe dit de "solera sous-bois", qui consiste à conserver en fût de chêne les vins de réserve qui seront utilisés pour l'assemblage des Non-Millésimés.

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 Léon, entre Ay et Dizy, dès 1522.

Cépages :

70% de Pinot Noir
30% de Chardonnay

Commentaires de dégustation :

À l'œil : Robe or clair

Au nez : Un nez frais d'amande douce, avec des notes d'écorce de citron confis, de canneberges séchées et de pâte de fruits rouges. Concentré et précis, il est très représentatif du millésime 2012.

En bouche : Fraîche et pure, la bouche exprime des notes d'épices, typiques du terroir d'Ay. La texture est crayeuse et la fin de bouche très minérale.

Servir frais mais pas trop froid, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C à table.

