



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT MILLÉSIME 2016

*Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus.
100% de Pinot Noir de Verzy et de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.*



Le mot du Chef de Cave

Après des mois de novembre et décembre doux voire très doux et secs, l'année commence toujours dans la douceur, malgré deux gelées importantes les 20 et 21 janvier avec des minimums proches de -10°C, mais sous une pluie qui ne connaîtra guère de répit avant la fin juin. La fraîcheur arrive dans la première décennie de mars mais le froid fait sa première réelle offensive à partir de la mi-avril alors même que la vigne se réveille. Du 18 avril au 2 mai 2016, la Champagne connaît une succession de gelées dont la plus destructrice est enregistrée le 27 avril.

Les premières fleurs apparaissent mi-juin; la pleine fleur est enregistrée le 24 juin pour le chardonnay et le 25 juin pour le pinot noir et le meunier. Grâce à quelques jours de soleil providentiels, elle s'est déroulée rapidement et dans des conditions plutôt favorables. Le premier semestre est marqué par une insolation déficitaire et une pluviosité record. Avec le mois d'août arrive enfin le beau temps, chaud, ensoleillé et peu arrosé, qui permet l'assèchement des sols et une évolution dynamique et sans heurt de la maturation. Grâce aux bonnes conditions de maturation et au temps presque estival qui a prévalu tout au long de la vendange, les grappes étaient en excellent état sanitaire. Chez Philipponnat les vendanges ont duré du 19 septembre au 3 octobre. Les vins de chardonnays sont hétérogènes, avec des arômes de fleurs blanches d'agrumes et des notes minérales, marqués par une belle fraîcheur.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus. 100% de Pinot Noir de Verzy et de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous-bois. Dosage extra-brut (4.25 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement d'au moins cinq à sept ans pour obtenir la plus grande complexité du vin et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Or légèrement cuivrée, brillant avec une belle mousse crémeuse.

AU NEZ

Expressif et mur avec des notes de fruits jaunes, de pêche et une légère note grillée.

EN BOUCHE

La bouche est ample avec des notes mûres, de pêche, de mangue et de sucre d'orge. La finale est fraîche et légèrement mentholée mais souple et longue.

À TABLE

ACCORDS

Tajine de poulet aux abricots et amandes. Pour magnifier terrines et foie gras. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et 10 à 12°C au moment du repas.

CONSERVATION

Après plusieurs années en caves, la cuvée Blanc de Noirs peut être conservée au moins cinq ans voire plus longtemps dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

www.philipponnat.com