



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



ASSEMBLAGE

68% de Pinot Noir
32% de Chardonnay

Bouteilles : 22 568
Magnum : 1454
Jéroboams : 101

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2016

Issu du plus *exceptionnel* coteau de la Champagne

MILLÉSIME

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 minima proches de -10°C, et sous une pluie qui ne connaîtra guère de répit avant la fin juin. Si la fraîcheur arrive dans la première décade de mars, le froid ne fait sa réelle offensive qu'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 se déroule 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 sont en excellent état sanitaire. Les vendanges débutent le 19 septembre et se terminent le 3 octobre.

Les vins issus du Chardonnay présentent une certaine hétérogénéité et révèlent de jolis arômes de fleurs blanches, d'agrumes et des expressions minérales, portés par une belle fraîcheur. Les Pinot Noir signent la grande réussite du millésime : riches, amples et parfaitement équilibrés, ils développent une complexité aromatique remarquable alliant fruits jaunes, blancs et rouges. En bouche, ils se distinguent par leur puissance, leur chair, leur fraîcheur et leur belle persistance.

ÉLABORATION

VINIFICATION

Le vignoble de 5,83 hectares ceint de murs, est l'un des rares clos de la région, le plus ancien et le plus pentu de la Champagne. Parfaitement exposé plein sud, il occupe le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay et constitue un terroir exceptionnel, où la craie affleure. La vinification 100 % sous bois pour ce millésime apporte davantage

de complexité, tout en évitant toute oxydation prématuée. Sans fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir. Dosage Extra-Brut (4,25 g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement prolongé de huit ans sur les lies de prise de mousse en bouteille, à température constante (12°C) dans les caves historiques de la Maison à Mareuil-sur-Ay.

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'un or intense.

AU NEZ

Le premier nez se révèle fin et élégant, marqué par des arômes de fleur de sureau. Peu à peu, des notes de fruits blancs viennent compléter ce bouquet délicat. À l'aération, le vin gagne en complexité, dévoilant des accents pâtissiers de caramel au beurre salé, une pointe de vanille, et de subtiles touches épiciées de gingembre.

EN BOUCHE

L'attaque se montre crémeuse et parfaitement équilibrée. Les arômes s'expriment sur un registre de fruits jaunes bien mûrs, tels que la poire et la pêche, avant de glisser vers une expression plus marquée d'eau-de-vie de poire. La finale, à la fois saline et délicatement épicee, révèle des notes précises de poivre blanc. La structure, peu puissante mais maîtrisée, déploie un joli volume et une persistance aromatique d'une belle tenue.

À TABLE

ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand Champagne, Clos des Goissons forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût : des poissons iodés, du homard ou encore des fromages à pâte molle dans quelques années. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé avant d'être servi.

CONSERVATION

Déjà longuement vieilli en caves et proposé à parfaite maturité, ce vin se conserve et évolue noblement pendant plusieurs dizaines d'années dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

www.philipponnat.com

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