



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES MILLÉSIME 2013

Issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne



ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

Pinot Noir 85% Chardonnay 15%.

VINIFICATION

Le vignoble de 5,83 hectares ceints 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. Sa vinification partielle (47%) sous-bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée. Pas de fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement 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. Dosage extra-brut (4,25 g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité et la minéralité de ce vignoble exceptionnel.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Or intense et brillant avec une belle effervescence.

AU NEZ

Élégant et floral avec des notes de fleurs de sureau, développe ensuite des arômes intenses de groseille et de fruits rouges et se termine par d'agréables notes grillées.

EN BOUCHE

La bouche est à la fois riche et minérale, elle s'exprime sur des notes fruitées de mûre et de petits fruits rouges. La finale est longue, fraîche et élégante, typique du millésime.

À TABLE

ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût. Il pourra se marier parfaitement avec les poissons iodés ou le homard puis les 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, il se conserve et évolue noblement jusqu'à plusieurs dizaines d'années dans les conditions de conservation appropriées.

Une confiance

Premier clos et premier terroir à être vinifié et assemblé à part, le Clos des Goisses est unique et reconnaissable entre tous par son inclinaison extrême. Sa pente à 45° ne fait pas mentir l'origine de son nom : en vieux champenois, « Goisses » désigne un coteau très pentu.

Le mot du Chef de Cave

L'hiver est globalement froid et faiblement ensoleillé. De mi-novembre à mi-mars, les gelées sont très fréquentes et le début de l'année est marqué par de nombreuses chutes de neige de mi-janvier à mi-mars. Le printemps se fait attendre, le mois d'avril est une parenthèse douce, voir chaude qui favorise le débourrement. Commencé par la fraîcheur, le mois de mai connaît une période de froid exceptionnelle et une pluviosité spectaculaire. Dans ces conditions la vigne évolue très lentement, les terroirs hâtifs, dont le Clos des Goisses et les meilleurs coteaux de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte de Blancs fleurissent vers la mi-juin, dans un temps froid et pluvieux. Les rendements y sont faibles à modérés. Les terroirs plus classiques, comme à Avenay dans nos vignobles, ou plus tardifs ont fleuri fin juin, dans des conditions de température et de lumière plus favorables.

Le mois de juillet, après un mois de juin très arrosé, est resté humide mais avec des périodes de rémission suffisantes pour permettre de maîtriser le mildiou.

Le temps reste enfin chaud, très ensoleillé et plutôt sec en août et jusqu'au début de la vendange, le 5 octobre pour Philipponnat à Mareuil sur Ay, permettant une bonne maturité pour ce millésime frais et élégant, réminiscence d'un âge antérieur au réchauffement climatique.

10723 Bouteilles 1910 Magnums 243 Jéroboam

www.philipponnat.com

Clos des Goisses ~ 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