



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ 2009

*La dimostrazione magistrale dell'arte dell'assemblaggio e della vinificazione del Pinot Nero di Philipponnat*



### *Una confidenza*

Il 2009 è il secondo millesimo proposto dalla *Maison* per questa *cuvée* Blanc de Noirs emblematica dello stile Philipponnat, che viene a sostituire la vecchia Réserve Millésimée.

### *La parola del Capocantiniere*

Il millesimo 2009 è un'annata di contrasti. Le viti si trovano ad affrontare un inizio inverno particolarmente rigido seguito da una primavera temporalesca con temperature miti che favoriscono la comparsa della peronospera. Fortunatamente, nelle cinque settimane precedenti la vendemmia, il clima diventa caldo e secco, e il soleggiamento, più intenso dell'anno precedente, permette alle uve di raggiungere un perfetto stato sanitario. Con un'acidità moderata, il millesimo 2009 si distingue per i suoi aromi spiccatamente fruttati.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

Prima torchiatura esclusivamente di *Premiers e Grands Crus*. 100% di Pinot Nero della Montagne de Reims e dei nostri vigneti di Mareuil-sur-Ay.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno. Dosaggio "*brut*" moderato (4,25 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza.

#### INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno cinque-sette anni per ottenere la massima complessità del vino e fare risaltare gli aromi secondari e terziari, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Oro medio, bollicine delicate e cremose, collare persistente.

#### AL NASO

L'autentica espressione del Pinot Nero con note di agrumi e fiori bianchi. Un naso intenso e complesso.

#### IN BOCCA

Ampia e minerale, la bocca esprime la vinosità e il frutto tipici del Pinot Nero. Struttura molto chiara, con un bel volume e una persistenza aromatica che poggia su note fruttate e tostate, una bella morbidezza tipica del millesimo 2009.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Volatili e selvaggina. Per magnificare terrine e foie gras. Servire fresco, a circa 8-9°C all'aperitivo, e 10-12°C al momento dei pasti.

#### CONSERVAZIONE

Dopo lunghi anni trascorsi in cantina, la *cuvée* Blanc de Noirs può essere conservata per almeno cinque anni, o anche più a lungo, nelle condizioni ideali di una cantina fresca e buia.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)