



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Clos des Loisises

L.V. 1998

Long Vieillissement



LA COLLECTION CLOS DES GOISSES L.V.

L'expression rare et inédite de millésimes anciens

« L.V. »

Long Vieillessement

« L.V. » : derrière ces deux lettres se cachent des trésors conservés par la Maison Philipponnat depuis la fin du siècle dernier. Comme un sceau, elles sont un signe de reconnaissance pour les amateurs de Champagnes singuliers.

UN HOMMAGE CONFIDENTIEL AU TEMPS

Après un Long Vieillessement d'un quart de siècle, la Collection de millésimes anciens Clos des Goisses L.V. offre une promesse de qualité et d'exclusivité inégalée.

Disponible en quantités très limitées (quelques centaines de flacons seulement pour chaque millésime), chaque millésime

L.V. est dégorgé six à neuf mois avant sa sortie. Présentées dans une caisse bois numérotée, les bouteilles sont proposées à la vente par le fidèle réseau d'Ambassadeurs de la Maison. Quelques magnums de chaque millésime sont également offerts.

LA FRAÎCHEUR COMME MAÎTRE-MOT

Champagne exceptionnel en soi, la cuvée Clos des Goisses révèle avec perfection les caractéristiques uniques d'un coteau de pure craie sans équivalent, et le savoir-faire de la Maison Philipponnat dans l'élaboration de ses vins. Minérale et intense, elle se distingue par une grande fraîcheur et une ampleur remarquable.

Préserver pendant vingt-cinq ans dans des conditions optimales, au cœur des caves de la Maison, la Collection Clos des Goisses L.V. ajoute

à la fraîcheur caractéristique du vin toute la complexité des Champagnes longuement vieillis dans l'obscurité et à la température idéale des caveaux de craies. Le contact prolongé avec les lies a protégé les vins de toute oxydation avant leur dégorgement. Chaque millésime L.V. est dégorgé six à neuf mois avant sa mise en marché. Le dosage extra-brut, laisse s'exprimer la personnalité aromatique de chaque millésime, tout en préservant sa minéralité et sa vivacité.



CLOS DES GOISSES L.V. 1998

ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay.

OEIL

Or intense, mousse délicate et fine.

NEZ

Une très belle complexité, sur des fruits confits et d'écorces d'oranges qu'accompagnent des touches grillées et fumées.

EN BOUCHE

Puissant, ce Clos montre un côté plutôt masculin, qui séduit par sa complexité et son intensité minérale.

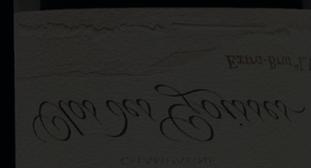
LE MILLÉSIME 1998

Le millésime 1998 offre une météo tout en contraste, tout en extrême.

Hiver clément, printemps pluvieux, juillet frais, août caniculaire, septembre pluvieux !

Aux craintes de manque de maturité succèdent les craintes de sur-maturité, puis à nouveau de sous-maturité.

Le Clos utilisera ses ressources pour profiter au mieux de chaque changement, sans souffrir des excès et offrir à l'heure de la récolte, sous un grand soleil, une belle maturité à plus de 10% Vol. et de très beaux Pinot Noir.



LE DOMAINE DU CLOS DES GOISSES

Le coteau le plus exceptionnel de la Champagne

Le Clos des Goisses se situe sur le Mont de Mareuil, terroir planté de vignes depuis le début du XVI^e siècle. Le Domaine, acquis par la Maison Philipponnat en 1935, est immédiatement devenu son joyau.

Long de 800 mètres, le Clos des Goisses s'étend du village de Mareuil vers l'Est. Très étiré, il dépasse à peine 100 mètres de profondeur, tandis que le dénivelé de 60 mètres au point le plus haut lui confère une pente qui varie entre 30 et 45%. Exposé plein sud, il reçoit les rayons du soleil de façon perpendiculaire au sol, maximisant ainsi luminosité et chaleur. Cette dernière est ensuite accumulée par le sous-sol de craie pure. Il fait en moyenne 1,5°C plus chaud

dans le Clos que dans le reste de la région pendant la période de maturation du raisin, ce qui équivaut à descendre environ 400 kilomètres plus au sud.

Le vignoble du Clos des Goisses s'étend sur 5,83 hectares, plantés de Pinot Noir et de Chardonnay. Il est divisé en 14 parcelles :

Pinot Noir : La Dure, Le Collet, Les Valofroys Noirs, Montin, Le Chalet, Les 28 Verges, Les Petits Cintres, Les Grands Cintres, Les Jolivets Noirs

Chardonnay : Les Valofroys Blancs, Les Jolivets Blancs, L'Écluse, La Croix des Goisses, Le Bout des Goisses.



