



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Clos des Goisses

MILLÉSIME 2014





Clos des Goisses

MILLÉSIME 2014

Issu du plus exceptionnel coteau de la Champagne

LE DOMAINE DU CLOS DES GOISSES

Un terroir véritablement exceptionnel

HISTOIRE

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.

GÉOGRAPHIE

Le vignoble du Clos des Goisses s'étend sur 5,83 hectares, plantés de Pinot Noir et de Chardonnay. 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 45 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.

VITICULTURE

La pente du Clos oblige à un travail manuel sur la plupart des parcelles et une conduite particulièrement soignée. Aucun insecticide, aucun herbicide synthétique ne sont utilisés. Les mauvaises herbes sont gérées par des moyens mécaniques traditionnels : labour et sarclage manuel dans les fortes pentes.

RETOUR SUR L'ANNÉE 2014

2014 : un millésime à la météo pleine de surprises.

Après un automne et un hiver doux et pluvieux, le printemps superbe, sec, chaud et ensoleillé a permis un débourrement très précoce de la vigne.

L'été fut particulièrement pluvieux et les températures automnales dès la fin du mois d'août.

En dépit de la météo plutôt pluvieuse, l'état sanitaire est resté très satisfaisant notamment la pourriture grise, très peu présente. L'oïdium et le mildiou n'ont pas affecté les raisins. Particularité de l'année sur certains secteurs la présence de pourriture acide due aux drosophiles *Suzukii*, mais pas chez Philipponnat.

Par une cueillette rapide et un tri rigoureux à la vendange, nos entrées ont été d'une très bonne qualité sanitaire. Le rendement est resté satisfaisant grâce au bon poids de la grappe.

La vendange a eu lieu du 13 au 25 septembre.



ASSEMBLAGE

Pinot Noir 71% Chardonnay 29%

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 (64%) sous-bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée.

Sans fermentation malolactique, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

DÉGUSTATION

Belle robe dorée avec un joli cordon persistant.

Premier nez très expressif et frais qui s'exprime avec des notes de fruits jaunes, de mirabelle et de prune Reine Claude. En s'aérant il dévoile des notes florales : fleur de vigne et fleur d'acacia. La finale est légèrement grillée.

Fruité et intense, avec une texture enveloppante, des notes de fruits frais, de miel et de tilleul. La finale présente une tension minérale et une agréable finale saline.

À TABLE

Très grand vin avant d'être un 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.

19 984 Bouteilles, 2 433 Magnums, 200 Jéroboam



CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

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

www.philipponnat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.