



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LA COLLECTION 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

Avec un Long Vieillessement de vingt ans, la Collection L.V. révèle le Réserve Millésimée L.V. 2003 et le 1522 Grand Cru L.V. 2003, cuvées parmi les plus marquantes de la Maison.

Disponible en quantités très limitées (quelques centaines de flacons seulement

par millésime et cuvée), chaque collection est dégorgée six mois avant sa mise en marché. Présentés dans une caisse bois, les bouteilles et les magnums sont proposés à la vente grâce au fidèle réseau d'Ambassadeurs de la Maison.

LA FRAÎCHEUR COMME MAÎTRE-MOT

Préserver pendant vingt ans au cœur des caves de la Maison, la Collection L.V. ajoute à la fraîcheur caractéristique des vins toute la complexité des Champagnes vieillis dans les meilleures conditions.

Le contact prolongé avec les lies a protégé les vins de toute oxydation avant leur dégorgement. Le dosage très bas, extra-brut, permet de révéler pleinement la personnalité aromatique de chaque millésime.

2003

L'ANNÉE DES EXTRÊMES

L'année 2003 fait date dans les annales de la météorologie champenoise : année exceptionnelle par ses amplitudes thermiques importantes, des extrêmes marqués depuis les gelées désastreuses du printemps jusqu'à une canicule mémorable avec un ensoleillement record et une très faible pluviosité.

L'hiver est vigoureux et pluvieux. Dès les premiers jours de janvier, un froid glacial et persistant s'abat sur le vignoble, parfois accompagné de chutes de neige. Entre janvier et février, douze jours de gel à -5°C sont à déplorer, dont plusieurs sans dégel d'où quelques dégâts de gelées d'hiver.

Le 7 mars marque le début d'un temps plus doux, sec et ensoleillé, sans aucune giboulée.

La vigne en profite pour s'éveiller jusqu'au débourrement dès le début du mois d'avril.

La Champagne va alors connaître les gelées les plus désastreuses de ces soixante-dix dernières années, de la même ampleur que celles des années 1930, 1936, 1951 et 1957. Entre le 7 et le 11 avril, les températures négatives atteignent de -6°C à -11°C. Les dégâts sont considérables, 43% du vignoble est entièrement détruit, touchant majoritairement le Chardonnay et le Pinot Noir.

Doux et ensoleillé, le mois de mai offre un bref répit aux Champenois, avant de devoir affronter cette fois des chutes de grêles d'une rare violence au début du mois de juin.

L'ampleur des dégâts est sans commune mesure avec une défoliation quasi-totale des ceps. La récolte à venir est complètement détruite sur 600 hectares. Les survivants continuent leur cycle. La pleine fleur est notée le 7 juin pour les Chardonnay et les Pinot Noir, le 8 juin pour les Meunier. La floraison se déroule rapidement par un temps chaud et très ensoleillé, ce qui, allié à une faible charge, laisse augurer d'une récolte très précoce.

Les conditions climatiques exceptionnelles de l'été confirment cette tendance : un mois de juillet très chaud, sec et ensoleillé, suivi d'un mois d'août caniculaire avec une chaleur accablante et une forte exposition au soleil. Cette situation accélère le processus de maturation des raisins, permettant une accumulation rapide des sucres. Les vendanges ont débuté pour la Maison le 29 août, une date qui n'avait pas été observée depuis 1822.

La vendange de 2003 produit des raisins d'une rare qualité, à la fois très mûrs et sains. Le potentiel alcoolique moyen des moûts a été mesuré à 10,5% vol, tandis que l'acidité totale, plutôt basse, s'élevait à 5,8 g H₂SO₄/l. Il convient de noter que le rendement pour le vignoble Philipponnat était très faible, à seulement 4500 kg/ha.

LES CHARDONNAY ET PINOT NOIR DU MILLÉSIME

Les vins élaborés à partir de Chardonnay sont réputés pour leur richesse et leur générosité, avec une texture souple, grasse et une acidité modérée. Quant aux vins de Pinot Noir, ils sont caractérisés par leur harmonie et leur équilibre, ainsi que par des caractéristiques d'évolution marquée, offrant des arômes de fruits confits, de confiture et des notes beurrées.





1522 GRAND CRU L.V. 2003

ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay
100% Grand Cru

QUANTITÉS

Bouteilles : 310 dégorgements Mars 2022
Magnums : 60 dégorgements Mars 2022



RÉSERVE MILLÉSIMÉE L.V. 2003

ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay
Premiers et Grands Crus

QUANTITÉS

Bouteilles : 299 dégorgements Mars 2022
Magnums : 60 dégorgements Mars 2022



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.