



PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE ROSÉ

Maison PHILIPPONNAT

L'histoire de la famille Philipponnat en Champagne débute en 1522, lorsque le roi de France François 1^{er} offre des terres situées à Aÿ, à April de Philipponnat, pour récompenser sa bravoure lors de la bataille de Marignan en 1515. Ce n'est pourtant qu'en 1910, que la maison Philipponnat est fondée en tant que telle à Mareuil-sur-Aÿ par Auguste et Pierre Philipponnat. On retrouve cependant les lointaines origines de la famille sur les étiquettes de cuvées comme l'extra-brut Grand Cru blanc 1522. En 1935, Pierre, ayant survécu à son frère, mort pendant la Grande Guerre, achète le Clos des Goisses. Une des ses cuvées emblématiques, le Brut Clos des Goisses, est entièrement réalisée à base de raisins provenant de ce clos unique en son genre. En 1997 la Maison est rachetée par le groupe Boizel Chanoine Champagne, mais est toujours dirigée par un membre de la famille Philipponnat. Louons une fois encore la personnalité et le style des vins de cette maison qui sait privilégier la maturité des raisins tout en conservant du nerf et de l'équilibre aux cuvées.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Rosé

Le champagne Royale Réserve Rosé de Philipponnat est l'expression la plus pure du style de la Maison. C'est un Champagne assez souple et reste frais et réussit à allier gourmandise, fraîcheur et vinosité.

Assemblage : 55% Pinot noir, 27% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Saumonée, reflets cuivrés. **NEZ }** Cerise, fraise des bois, agrumes, zeste de pamplemousse.

BOUCHE } Ample et pleine, acidulée, fruitée, légèrement astringente.

Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°.

Sublime sur des poissons, viandes fumées ou blanches.



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE





Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

Famille des Arômes

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Anis, Pamplemousse, Pomme, Poire, Fruits exotiques, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Orange, Fruits jaunes, Fruits rouges, Quetsche, Mûre, Myrtille, Rose, Vanille, Cannelle, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Baies sauvages, Caramel au lait, Amande, Pain grillé, Brioche, Pain d'épices, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond, Sous-bois, Noix, Réglisse, Miel, Fruits compotés, Mie de pain, Vienniserie, Pain de pain.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com