

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE

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.

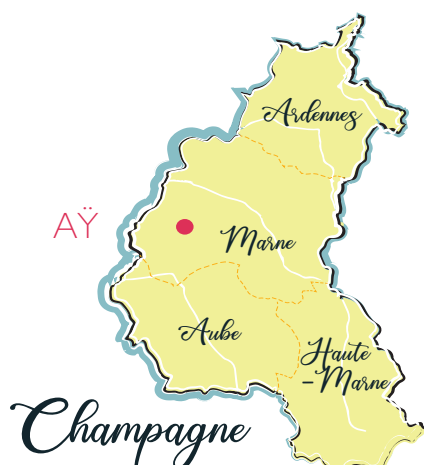
Fiche Technique / Royale Réserve

Le champagne Royale Réserve de Philipponnat est l'expression la plus pure du style de la Maison. C'est un champagne qui offre une belle amplitude avec une jolie matière. Le tout est assez souple et reste frais et réussit à allier gourmandise, fraîcheur et vinosité.

Assemblage : 47% Pinot noir, 33% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Élevage du vin : Élevage partiellement en sous-bois

Dosage : Brut (8 g/l)



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.



Notes de dégustation

ROBE } Dorée, reflets ambrés. **NEZ }** Fleurs blanches, agrumes, brioche et miel. **BOUCHE }** Fraîche et vive, fruitée, vineuse et ample.

Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Sublime sur des viandes blanches, volailles, saumon fumé, carpaccio de langoustines et fruits de mer.



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



