

Champagne Philipponnat - Royale Réserve Brut -



Le culte de la qualité des raisins, la précision des assemblages, la prééminence donnée au pinot noir, l'élevage long et partiellement en fûts, tout ce qui fait la signature Philipponnat est déjà dans cette cuvée Royale Réserve Non Dosé. Royale, en hommage aux ancêtres de la famille, vigneronniers et négociants, fournisseurs de Louis XIV et de la couronne de France.

Cette cuvée Royale Réserve Brut est vinifiée selon la méthode traditionnelle, en évitant toute oxydation prématurée. Cet assemblage de première presse exclusivement fait la part belle aux terroirs en Premier et Grand Cru (2/3 des raisins) et au cépage Pinot Noir (65%). Principalement issue de la vendange 2011, elle assemble un tiers de vins de réserve, élevés sous bois en solera, qui lui confèrent sa belle complexité aromatique. Le dosage est très modéré (8 g par litre), afin de ne rien masquer du caractère du vin et de sa pureté.

Après avoir passé pas moins de 4 ans en cave, ce champagne Royale Réserve nous a séduits par sa vinosité sophistiquée et légère, sa fraîcheur (évoquant l'écorce d'orange) et sa persistance. Il est à la fois sensuel en bouche, mais droit et précis.

Loin d'être un simple champagne d'apéritif, nous recommandons de le garder avec vous au moment de passer à table, pour accompagner un poisson poché, une raie aux câpres et beurre noir ou un risotto aux pointes d'asperges. Vous ne le regretterez pas !

Champagne Philipponnat - Royale Réserve Brut -



Dégustation et accords

Robe : Or dense. Bulles fines et persistantes.

Nez : Fleur de vigne, tilleul. Notes de biscotte et de pain grillé. Fruits mûrs. Fruits rouges (framboise, groseille). Zeste d'orange. Notes racinaires (salsifis). Miel.

Bouche : Belle attaque vineuse, ample, sensuelle, jamais chargée. Saveur rafraîchissante (quinquina). Longue finale sur des saveurs de pain frais et d'épice (réglice).

Accords mets-vins : Charcuterie espagnole ou italienne. Terrine de poisson. Poissons crus à la japonaise. Risotto aux fruits de mer ou aux asperges.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui. Jusqu'en 2018/2020.

Température de service : 8 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent sec

Cépage : Pinot noir (65%), chardonnay (30%), pinot meunier (5%)

Culture : Raisonnée