

Champagne Philipponnat - Clos des Goisses - Grand Cru - 2005



Derrière le nom de ce rare clos historique de la Champagne se révèle le joyau de la Maison Philipponnat, et probablement, un des plus célèbres champagnes au monde. Une célébrité largement méritée.

Le Clos des Goisses, entré dans le giron familial en 1935, mais déjà cultivé sous Henri IV, constitue un terroir parfait pour le pinot noir, planté à mi-hauteur, sur les parties les plus chaudes, et le chardonnay qui s'épanouit sur le haut du coteau, dans la zone un peu plus fraîche. Situé au Sud-Est de la Montagne de Reims, il occupe les flancs d'un coteau très pentu (parfois plus de 40% !), orienté plein sud et reposant sur un sous-sol de craie pure. La proximité du Canal et de la Marne joue, en outre, son rôle thermo-régulateur.

Toutes les conditions sont réunies pour la récolte de raisins concentrés, à parfaite maturité. Particulièrement vraie sur ce millésime 2005, bien ensoleillé. Vinifié sans malolactique, pour 40% en cuve et 60% en fûts de chêne, le Clos des Goisses poursuit ensuite son évolution pendant au moins 10 ans en cave.

Le millésime 2005, dégorgé seulement fin 2014, est éblouissant. Les bulles - très fines - en plus, il nous évoque au nez un grand Meursault-Perrières. L'équilibre est parfait entre notes de beurre chaud, de fruits confits, de nougat, de miel, réhaussées par un bouquet épicé, et une bouche remarquablement fraîche et saline, soutenue par la minéralité exceptionnelle du terroir.

A la dégustation, votre esprit convoque immédiatement un cortège de plats de fêtes : turbot au champagne, grenadin de veau aux morilles, poularde de bresse à la crème, lasagnes aux cèpes à la façon de Yannick Alleno...

Ce n'est pas un hasard si tous les « Grands » de ce monde se l'arrachent : le Clos des Goisses 2005 est exceptionnel et le restera encore de nombreuses années. Grande garde assurée !

Champagne Philipponnat - Clos des Goisses - Grand Cru - 2005



Dégustation et accords

Robe : Or brillant. Bulles fines et délicates.

Nez : élégance extrême. Infusion, fleurs séchées. Nougat, miel, pâte d'amandes. Notes épicées (cacao). Fruits secs. Beurre chaud.

Bouche : A la fois pleine et raffinée. Pomme au four, crème brûlée. Saveurs fumées, sous-bois. Très beaux amers dans l'amande fraîche. Allonge extraordinaire.

Accords mets-vins : Une valse de plats : turbot au champagne, homard au cacao (façon Roellinger), grenadin de veau aux morilles, lasagnes aux cèpes (façon Alleno)...



Conseils de service

À consommer : Dès maintenant et au moins pour 10 ans!

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2005

Type : Vin effervescent sec

Cépage : Pinot noir (65%), chardonnay (35%)

Culture : Raisonnée