



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE


Il était une fois en 1522 un beau capitaine suisse, dont le prénom évoque le printemps - Avril. Il tombe amoureux d'une jeune fille champenoise, Marie d'Ambonnay. Ils vécurent heureux et eurent une belle descendance... Charles est la 16^e génération.


ASSEMBLAGE: 100% Pinot Noir issu du terroir multi-centenaire à Mareuil-sur-Ay, dans le lieu-dit «Valofroy» situé juste au-dessus du Clos des Goisses.


SOL : pure craie et bénéficiant d'une pente entre 20 et 40°, exposée plein sud.

UNIFICATION: en rouge traditionnelle avec égrappage puis encuvage gravitaire des raisins. Macération pré-fermentaire à froid avec pigeages et remontages, suivis des fermentations alcoolique et malolactique.

VIELLISSEMENT: Élevage de 2 ans en demi-muid de 5 hl permettant d'obtenir une très belle expression aromatique.

 robe d'un profond rouge grenat.

 épice et poivré, avec des notes de cerise et de fruits noirs.

 pleine et gourmande, la bouche s'exprime sur de belles notes de cerise et de fève de cacao, avec une agréable structure tannique. La finale est riche et longue



Notre famille est toujours restée en Champagne et s'y est investie, avant même le développement des vins mousseux. Ensuite, au fil de l'histoire, au milieu du XIX^e siècle, sont apparues par exemple les premières étiquettes sur les bouteilles. A cette époque, l'activité était encore familiale. En 1910, mon grand-père, Auguste, et son frère, Pierre, décidèrent de donner de l'envergure à cette activité, devenue alors une vraie Maison de champagne.

À l'origine, ce sont les vins rouges qui ont fait la renommée du vignoble champenois. Vins favoris d'Henri IV, les Pinots Noirs de la commune d'Aÿ étaient les plus prisés à la cour de France. Cette cuvée est elle élaboré à partir de raisin du vignoble voisin de Mareuil-sur-Aÿ.

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

13 Rue du Pont Mareuil sur Aÿ 51160 Aÿ-Champagne

Tél : 03 26 56 93 00