

PHILIPPONAT BLANC DE BLANCS 'GRAND BLANC' EXTRA BRUT



Produtor

A história do produtor remonta de 1522 quando Avril de Philipponnat se estabeleceu entre Ay e Dizey. O ancestral de Avril Philipponnat era um soldado do rei Francisco I, da França. Tendo provado sua bravura na batalha de Marignano, o rei recompensou-o, concedendo-lhe terras em Ay. O brasão de armas em vermelho e dourado, xadrez, que ainda é o emblema da casa, foi gravado 28 de julho de 1697. Atualmente a propriedade possui 17 hectares de vinhas situada no coração de Champagne em Ay, Mareuil-Sur-Ay e Avenay, classificadas como Premier e Grand Cru. Em 1910, surge a Maison Philipponnat, com a aquisição de adegas históricas escavadas no século 18 em Mareuil-Sur-Ay. Atualmente o maior desafio de Philipponnat é preservar o precioso e frágil terroir herdado há séculos, utilizando métodos naturais para tratar e arar o solo, usando enxadas e cavalos.

Produtor: Philipponnat

Safra	2008
País	França
Região	Champagne
Sub-Região/Apelação	Valée-de-La Marne
Volume	750ml
Uvas	Chardonnay
Temp. de Serviço	8° – 10°
Álcool	12%

Opinião dos Especialistas

“Apresentado em março de 2017, o Philipponnat Blanc de Blancs 'Grand Blanc' Extra Brut de 2008 é 100% Chardonnay de regiões premier e grand cru (Cote des Blancs, Trépail e Clos des Goisses). É claro e intenso no nariz, concentrado, exibe aromas de fruta branca madura com delicado brioche e apenas uma sugestão de mocha. Intenso, cremoso, puro e expressivo na boca, este é um 2008 complexo e muito persistente, provido com muitos taninos delicados, mas persistentes. Possui certa mineralidade, com um impressionante final de boca. Parte do vinho (30% a 50%) é fermentado e envelhecido em barris usados e a fermentação malolática foi bloqueada abaixando-se a temperatura.”

93 Pontos – Robert Parker

Descrição

O Champagne Philipponnat Grand Blanc 2008 é feito somente com Uvas Chardonnay, sendo uma exceção notável na variedade de vinhos de Philipponnat, uma vez que a casa tem como marca registrada a uva Pinot Noir. Este champagne é uma oportunidade única para descobrir outra faceta do estilo da casa na forma de uma fina e elegante blanc des blancs. As uvas Chardonnay utilizadas em sua produção vem dos vinhedos de Coté des Blancs, Trépail e Clois de Goisses, sendo que o suco da primeira prensa é exclusivamente de parcelas Premier e Grand Cru. É vinificado usando métodos tradicionais para evitar a oxidação prematura. A fermentação malolática parcial é utilizada para os vinhos em cubas e a vinificação sem fermentação malolática para os vinhos em barris de madeira. Envelhecida por oito anos para desenvolver a máxima complexidade e destacar os aromas secundários e terciários que são a marca do envelhecimento prolongado em borras.