Champagne Philipponnat - Cuvée Léon - Blanc de Noirs - 2006

La cuvée Léon 2006 doit son nom à l'extraordinaire parcelle qu'elle occupe, au lieu-dit Le Léon, au cœur des meilleurs terroirs de Grand Cru de Aÿ. Cette parcelle historique s'il en est, puisqu'elle se trouve déjà dans le giron familial à l'époque d'Apvril le Philipponnat, qui y possédait déjà des vignes en 1522, trouve aujourd'hui une nouvelle naissance ! Et quelle naissance !

Sous l'égide de Charles Philipponnat, soucieux de révéler la magie de la rencontre d'un cépage et d'un terroir d'exception, la Maison Philipponnat a entrepris de créer des cuvées parcellaires d'exception. La cuvée Léon 2006 en est la première et célèbre, à travers ce Blanc de Noirs d'une fascinante profondeur, la rencontre d'un pinot noir à la maturité parfaite avec ce superbe terroir crayeux, tout à l'est de la vallée de la Marne.

Ici, le fruit et le terroir vibrent à l'unisson, exprimant une profondeur à la fois subtile et racée. La cuvée Le Léon 2006 a été vinifiée pour 55% en cuve inox et pour 45% sous bois, sans fermentation malolactique, afin de conserver à ce grand champagne de garde toute sa fraîcheur. Le vieillissement de 7 ans en cave, sur lies fines, a permis au vin de trouver un équilibre parfait entre richesse aromatique et vivacité.

Ici, tout est splendide : la robe aux reflets bronze, les bulles fines et crémeuses, la texture soyeuse en bouche, les délicats arômes d'agrumes puis d'épices douces, la longueur exceptionnelle. Indéniablement, la cuvée Léon s'inscrit d'ores et déjà au firmament des cuvées d'exception, de grande garde et de grande gastronomie.

QUantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Philipponnat - Cuvée Léon - Blanc de Noirs - 2006

Dégustation et accords

Robe : Or brillant. Bulles fines, crémeuses. Cordon persistant.

Nez : Puissant et complexe. Zestes confits, bergamote, cacao, poivre blanc, pain d'épices. Notes fumées. Miel.

Bouche : Très ample et profonde. A la fois crémeuse, gourmande et vive. Agrumes, fraise des bois, saveurs plus épicées (poivre blanc, paprika). Persistance hors norme!

Accords mets-vins : Très grand vin de gastronomie. Homard ou turbot au bleu. Bar au caviar "Robuchon". Carré d'agneau en croûte de sel. Côte de veau aux girolles. Livarot, mont d'or...

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2030!

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération préalable.

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2006

Type : Vin effervescent extra-brut

Cépage : Pinot noir (100%)

Culture : Raisonnée