



## CHAMPAGNE CHAMPAGNE

### ■ Philipponnat

CHAMPAGNE



**S**i Philipponnat a décroché son étoile en 2008, c'est bien sûr pour la personnalité constante de son Clos des Goisses, le plus vaste des clos champenois avec ses 5,5 ha exposés plein sud sur des pentes abruptes à Mareuil, le long de la route qui mène à Ay. Caractérisée par une forte proportion de pinot noir, sa verticale des vingt dernières années ne montre aucune faiblesse, dans un style puissant et baroque. On soulignera également les progrès enregistrés sur les bruts sans année (blancs et rosés), d'expression assez vineuse mais toujours digestes, ainsi que la bonne gestion des derniers millésimés.

**Les vins :** une de nos plus belles dégustations en 2011, par la générosité et l'homogénéité de sa gamme. Un bémol : si la qualité monte, les prix montent très vite aussi. Le Royale Réserve est un brut rond, souple, en chair, qui revendique désormais avec cohérence le côté pinot solaire de la marque. Il progresse d'un point comparé à l'an passé. Le Sublime Réserve sec s'harmonise autour de sucres fins et révèle à qui l'ignore qu'un bon dosage est porteur des saveurs du fruit, rouge en l'occurrence ici. Une découverte prioritaire dans l'univers clairsemé des secs. Le Réserve Rosée a de la finesse dans ses saveurs, une fine allonge sur la groseille. Une introduction au superbe 1522 rosé 2003, d'une rare finesse pour l'année, frais, net et finement sucré, plus présent et précis en bouche que le 1522 blanc 2003. Le 1522 blanc 2002 gagne en complexité dans l'allonge de bouche. Une cuvée de gastronomie dès aujourd'hui. Le Clos des Goisses 2001, généreux, très fuité, hyper petits fruits rouges, à la bulle câline, est déjà épanoui. Sa finale est plus simple que le magnanime 2002, jus impressionnant de profondeur, qui illustre à merveille le relief suave et résistant que seul ce grand terroir solaire de la Champagne est capable d'offrir. A notre connaissance, le plus grand millésime du Clos des Goisses de ces trente dernières années.