



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LA COLLECTION L.V.

L'expression rare et inédite de millésimes anciens



« L.V. »

## Long Vieillessement

« L.V. » : derrière ces deux lettres se cachent des trésors conservés par la Maison Philipponnat depuis la fin du siècle dernier. Comme un sceau, elles sont un signe de reconnaissance pour les amateurs de Champagnes singuliers.

### UN HOMMAGE CONFIDENTIEL AU TEMPS

Avec un Long Vieillessement de vingt ans, la Collection L.V. révèle le Grand Blanc L.V. 1999 et le Réserve millésimée L.V. 1999, cuvées parmi les plus marquantes de la Maison.

Disponible en quantités très limitées (quelques centaines de flacons seulement par millésime et cuvée), chaque collection

est dégorgée six mois avant sa mise en marché. Présentés dans une caisse bois, les bouteilles et les magnums sont proposés à la vente grâce au fidèle réseau d'Ambassadeurs de la Maison.

### LA FRAÎCHEUR COMME MAÎTRE-MOT

Préserver pendant vingt ans au cœur des caves de la Maison, la Collection L.V. ajoute à la fraîcheur caractéristique des vins toute la complexité des Champagnes vieillis dans les meilleures conditions.

Le contact prolongé avec les lies a protégé les vins de toute oxydation avant leur dégorgement. Le dosage très bas, extra-brut, permet de révéler pleinement la personnalité aromatique de chaque millésime.



## GRAND BLANC L.V. 2000

### ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay

### QUANTITÉS

622 bouteilles dégorgées  
le 30 mars 2021

### LE MILLÉSIME 2000

La première année du siècle est marquée par une alternance d'épisodes froids, pluvieux puis chauds et orageux qui ont contribué à dérégler l'évolution végétative de la vigne.

L'année débute par un hiver globalement sec et très doux puis le démarrage de la vigne commence mi-avril (débourrement le 13 avril pour le Chardonnay et le 19 pour le Pinot Noir) dans la douceur d'un printemps très arrosé. Les mois de mai et juin sont particulièrement secs et la pleine fleur est relevée le 11 juin pour le Chardonnay.

Alors que la vigne reverdit lentement, de violents orages de grêle s'abattent sur le vignoble au mois de juillet et font de l'année 2000 l'une des grandes années à grêle du siècle (avec 1971). Dans le courant du mois d'août le temps se remet au beau et la période sèche et ensoleillée se poursuit pendant toute la durée des vendanges plutôt précoces, ce qui permet de cueillir des grappes abondantes d'une qualité sanitaire parfaite.

### LES CHARDONNAY DU MILLÉSIME

Malgré le mauvais temps et la grêle qui a détruit une partie des vignes, les vins de 2000 présentent un beau volume en bouche et beaucoup de rondeur. Les Chardonnays sont séduisants, frais et bien équilibrés, relativement aromatiques.





## RÉSERVE MILLÉSIMÉE L.V. 2000

### ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay

### QUANTITÉS

622 bouteilles et 189 magnums  
dégorgés le 30 mars 2021

### LE MILLÉSIME 2000

La première année du siècle est marquée par une alternance d'épisodes froids, pluvieux puis chauds et orageux qui ont contribué à dérégler l'évolution végétative de la vigne.

L'année débute par un hiver globalement sec et très doux puis le démarrage de la vigne commence mi-avril (débournement le 13 avril pour le Chardonnay et le 19 pour le Pinot Noir) dans la douceur d'un printemps très arrosé. Les mois de mai et juin sont particulièrement secs et la pleine fleur est relevée le 12 juin pour le Pinot Noir.

Alors que la vigne reverdit lentement, de violents orages de grêle s'abattent sur le vignoble au mois de juillet et font de l'année 2000 l'une des grandes années à grêle du siècle (avec 1971). Dans le courant du mois d'août le temps se remet au beau et la période sèche et ensoleillée se poursuit pendant toute la durée des vendanges plutôt précoces, ce qui permet de cueillir des grappes abondantes d'une qualité sanitaire parfaite.

### LES PINOT NOIR DU MILLÉSIME

Malgré le mauvais temps et la grêle qui a détruit une partie des vignes, les vins de 2000 présentent un beau volume en bouche et beaucoup de rondeur. Les Pinots Noirs, quant à eux sont puissants, ronds, charpentés et bien structurés.





## CUVÉE 1522 L.V. 2000

### ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay

### QUANTITÉS

311 bouteilles dégorgées  
le 30 Mars 2021

### LE MILLÉSIME 2000

La première année du siècle est marquée par une alternance d'épisodes froids, pluvieux puis chauds et orageux qui ont contribué à dérégler l'évolution végétative de la vigne.

L'année débute par un hiver globalement sec et très doux puis le démarrage de la vigne commence mi-avril (débourrement le 13 avril pour le Chardonnay et le 19 pour le Pinot Noir) dans la douceur d'un printemps très arrosé. Les mois de mai et juin sont particulièrement secs et la pleine fleur est relevée le 11 juin pour le Chardonnay et le 12 pour le Pinot Noir.

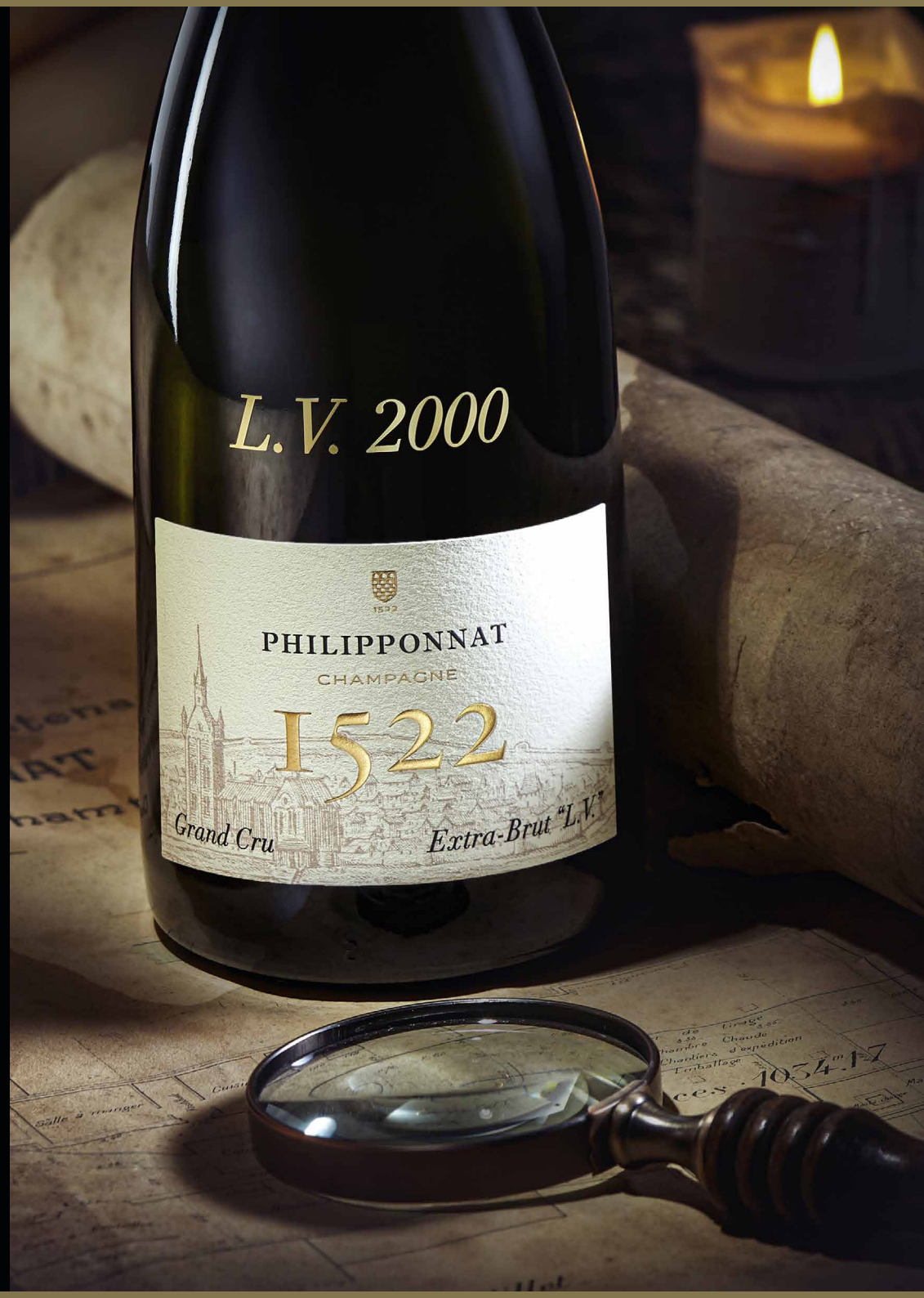
Alors que la vigne reverdit lentement, de violents orages de grêle s'abattent sur le vignoble au mois de juillet et font de

l'année 2000 l'une des grandes années à grêle du siècle (avec 1971). Dans le courant du mois d'août le temps se remet au beau et la période sèche et ensoleillée se poursuit pendant toute la durée des vendanges plutôt précoces, ce qui permet de cueillir des grappes abondantes d'une qualité sanitaire parfaite.

Malgré le mauvais temps et la grêle qui a détruit une partie des vignes, les vins de 2000 présentent un beau volume en bouche et beaucoup de rondeur. Les Chardonnays sont séduisants, frais et bien équilibrés, relativement aromatiques. Les Pinots Noirs, quant à eux sont puissants, ronds, charpentés et bien structurés.

### LES CÉPAGES CHARDONNAY ET PINOT NOIR DU MILLÉSIME

Malgré le mauvais temps et la grêle qui a détruit une partie des vignes, les vins de 2000 présentent un beau volume en bouche et beaucoup de rondeur. Les Chardonnays sont séduisants, frais et bien équilibrés, relativement aromatiques. Les Pinots Noirs, quant à eux sont puissants, ronds, charpentés et bien structurés.





CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

13 rue du Pont ~ Mareuil-sur-Ay  
CS60002 ~ 51160 Ay-Champagne ~ France  
T +33 (0)3 26 56 93 00 ~ F +33 (0)3 26 56 93 18

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.