

Philippe Le Noble – Méthode traditionnelle belge – Namur

Ce vin de prestige porte avec fierté le patronyme du premier marquis de Namur, Philippe le Noble (1175 – 1212). Outre la référence à la région namuroise où la marque trouve son origine, ce nom traduit une recherche obsessionnelle de l'excellence, de la qualité et du goût.

À partir du XVe siècle, la culture de la vigne est devenue progressivement plus difficile dans les territoires qui forment aujourd'hui la Belgique, en raison d'une modification du climat que l'on a appelé le «petit âge glaciaire». Au XVIIIe siècle, la vigne avait pratiquement disparu du paysage. Ce n'est que depuis quelques décennies que l'on assiste à un véritable renouveau de la viticulture wallonne, grâce à la volonté et au savoir-faire d'artisans passionnés.

Le vin Philippe le Noble est le résultat d'un rêve et d'une rencontre. En effet, Philippe le Noble est une marque créée par la société BGP, pour Jean-François Baele (Domaine Ry d'Argent), Raphaël Lamiroux (Champagne Granzamy) et Thomas Porignaux (Oenologue conseil). Derrière ces trois noms, on retrouve trois hommes qui partagent une même passion du vin et une même volonté d'excellence. Au gré de leurs rencontres et de leurs conversations animées, ces trois hommes se sont pris à rêver de raisins nobles, vendangés avec soin, vinifiés et élevés patiemment. D'un vin vrai, ciselé avec précision et qui vous emporte dans une intense fraîcheur aromatique.

Cépages: Chardonnay, ugni blanc et colombard.

Vinification : Tout comme les meilleurs vins effervescents de la planète, nous avons opté pour une vinification selon la méthode traditionnelle. La seconde fermentation a lieu en bouteilles sur le territoire belge: dans les chais du Domaine du Ry d'Argent à Namur. Le temps d'élevage du vin en bouteille, au contact des lies fines, bonifie le vin et lui apporte de la rondeur et de la finesse. Le choix du dosage résulte de différentes dégustations où le parfait équilibre entre acidité et sucrosité était le principal critère de sélection.

Dégustation : Au service, une mousse abondante forme un tapis de fines bulles à la surface du vin, qui laisse place à une collerette persistante à la paraison du verre. La robe est d'un scintillant or clair avec de légers reflets dorés. Le premier nez est aérien et délicat. Il révèle une grande fraîcheur sur des notes primaires. L'attaque en bouche est ample et en parfaite harmonie avec les sensations olfactives. Le vin présente une belle matière et une certaine longueur. La finale est soulignée par une subtile amertume noble. Cet effervescent se distingue notamment par sa délicatesse, sa fraîcheur et son équilibre.

Accords : Il sera le parfait compagnon de simple apéritif entre amis ou de vos moments les plus prestigieux.

Oui, dans l'attente de disposer lui-même des raisins qui lui permettraient de fournir 3 à 400 000 bouteilles par an, Jean-François Baele (Domaine Ry d'Argent à Namur) achète encore des raisins depuis le Sud-Ouest de la France. Le Colombard et l'Ugni Blanc en font même la typicité de cette cuvée. C'est aussi une des raisons pour laquelle son rapport qualité prix est meilleur que sur les autres mousseux belges et pour laquelle également nous en avons **de stock toute l'année**. La contre-étiquette mentionne donc que le vin est « produit en Belgique à partir de raisins récoltés en UE » mais cette cuvée est bien vinifiée et élevée au Domaine du Ry d'Argent à Namur. Cette pratique ne devrait durer que quelques années, le temps que les vignes plantées atteignent leur maturité.

Non, aucun effervescent belge même s'il est réalisé en partie avec des oenologues champenois (comme ici le Philippe Le Noble) ne peut pas porter l'appellation "champagne belge". L'appellation Champagne est bien réservée à la région champenoise uniquement.