

VINTAGE 2012

LA REMARQUABLE EXPRESSION D'UN MILLÉSIME SOLAIRE

Les premiers mois de l'année 2012 sont marqués par de très nombreux aléas climatiques, du gel en hiver et au printemps, de la grêle et du froid... Un mauvais départ vite oublié grâce à des conditions estivales très ensoleillées, permettant une maturation optimale des raisins et une concentration aromatique remarquable. Les Chardonnays, élégants et les Pinots Noirs, puissants ont donné des vins généreux et parfaitement équilibrés.

LA MAISON

La Maison Piper-Heidsieck se révèle, depuis 1785, dans l'inventivité de l'assemblage et l'union de vins d'exception. Une quête d'excellence et une ouverture d'esprit qui se reflètent à travers l'ensemble de la gamme élaborée par son Chef de Caves, Emilien Boutillat, véritable garant du style de la Maison.

AU VIGNOBLE

VENDANGES :

Récolte manuelle à maturité

VIGNOBLE MAISON

CERTIFICATIONS :

Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale niveau 3

TRAVAIL DES SOLS :

Mécanique sous le rang et enherbement naturel entre les rangs de vignes
Zéro herbicide

BIODIVERSITÉ :

Haies composées d'espèces locales, ruches à proximité des vignobles, jachères fleuries

PARTENAIRES VIGNERONS

APPROVISIONNEMENTS MAISON :

Partenariats de longue durée avec des vignerons dans toute la Champagne (plus de 240 partenaires)

À LA CUVERIE

PRESSURAGE :

Lent et qualitatif à proximité des vignobles, fractionnement des jus

DÉBOURBAGE :

Clarification statique des jus

FERMENTATION ALCOOLIQUE :

100% cuves inox thermo-régulées, utilisation de levures sélectionnées

FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Réalisée à 100%

OENOLOGIE RAISONNÉE :

Utilisation limitée des intrants œnologiques (sulfites notamment)



VINTAGE 2012 EXPRESSIF // SOYEUX // SOLAIRE

VINTAGE 2012 EST ÉLABORÉ À PARTIR DE CHARDONNAY ET DE PINOT NOIR ISSUS MAJORITAIREMENT DE GRANDS CRUS ET PREMIERS CRUS. SEULE LA CUVÉE EST SÉLECTIONNÉE ET MAGNIFIÉE GRÂCE À UN VIEILLISSEMENT SUR LIES DE PLUS DE 5 ANS.

SECRETS D'ASSEMBLAGE

TERROIR : 12 crus dont 2/3 en Grands et Premiers Crus

VINIFICATION : 100% Cuvée

DANS NOS CAVES

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 5 ans minimum

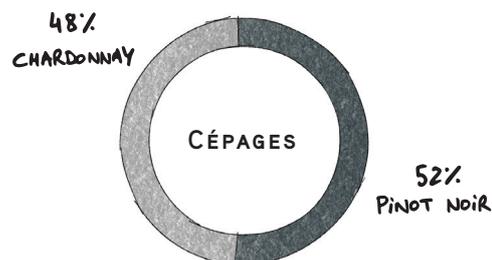
VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 12 mois minimum

DOSAGE :

DEGRÉ ALCOOLIQUE :

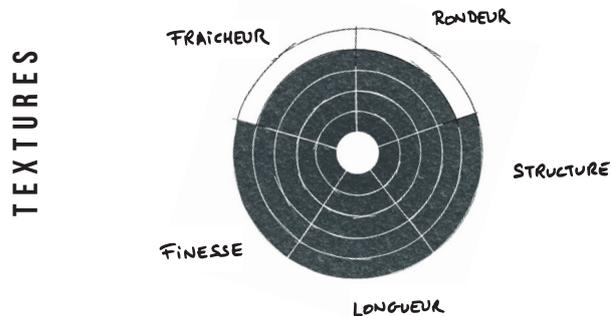
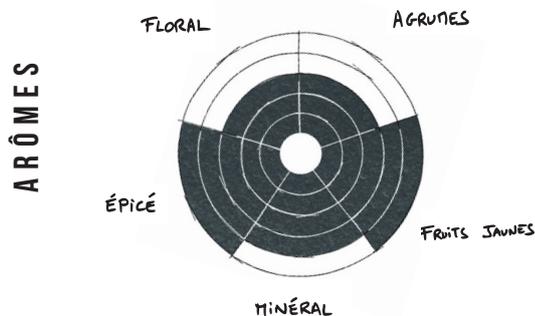
Brut (8g/L)

12% vol



NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Vintage 2012 est un millésime expressif, soyeux et solaire. Son aromatique s'exprime sur des notes fruitées d'abricot, de pêche de vigne, de mandarine et de mangue, ainsi que de délicats parfums de chèvrefeuille en fleur, de pain d'épices et de cacao.



« Vintage 2012 exprime le style de la Maison magnifié par l'année. Véritable explosion d'arômes, il présente un potentiel de garde remarquable. »
 Emilien Boutillat, Chef de caves

ACCORDS PARFAITS

SUBLIME UNE CUISINE RAFFINÉE AUX GOÛTS SAVOUREUX ET AFFIRMÉS

FINGER FOOD :



CHAMPIGNONS FARCIS AU FROMAGE FRAIS
 FINES HERBES ET MAGRET FUMÉ

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Saint-Jacques, lentillons, émulsion au foie fumé
par Benjamin Gilles, Chef à la villa Piper-Heidsieck

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Filet de boeuf en croûte et sauce foie gras
- Comté 36 mois ou Brie à la truffe
- Risotto à la truffe fraîche

VINTAGE 2012 CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 20 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 À 12 °C

VERRERIE CONSEILLÉE :



MÉDAILLES

97/100
 & TROPHÉE CHAMPAGNE
 MILLÉSIMÉ

IWSC 2019

94/100

Tasted 100% Blind 2020

93/100

Wine Spectator 2019
 Wine Advocate 2019
 Jeb Dunnuck 2019

93/100
 CHOIX DE LA RÉDACTION

Wine Enthusiast 2019

OR

Decanter World Wine Awards 2020
 International Wine Challenge 2020
 Mundus Vini 2019 & 2020
 Mondial de Bruxelles 2019

CHAMPAGNE
 MASTER

Drinks Business Champagne
 Masters 2020 & 2019

