

# VINTAGE 2014

LA REMARQUABLE EXPRESSION D'UN MILLÉSIME ÉCLATANT

Après un début d'année 2014 serein, le printemps précoce révèle une très belle floraison. Le début de l'été est particulièrement frais et humide, puis le soleil réapparaît à partir de mi-août, offrant aux vignes un été indien qui se prolongera jusqu'au mois de septembre. La vendange 2014 offre des chardonnays remarquables par leur croquant et des pinots noirs fins et fruités.

## 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)



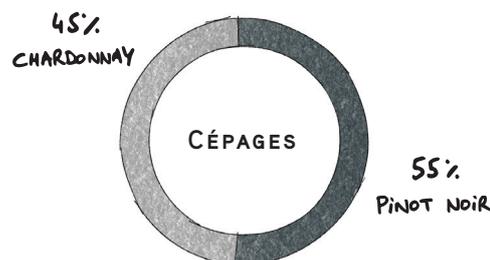
## VINTAGE 2014 FIN // ÉCLATANT // INTENSE

VINTAGE 2014 EST ÉLABORÉ À PARTIR DE PINOT NOIR ET DE CHARDONNAY 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 :** 19 crus dont 87% en Grands & Premiers crus

**VINIFICATION :** 100% Cuvée



## DANS NOS CAVES

**VIEILLISSEMENT SUR LIES :** 5 ans minimum

**VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT :** 12 mois minimum

**DOSAGE :**

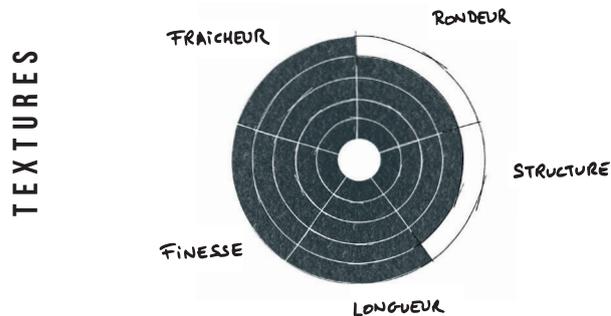
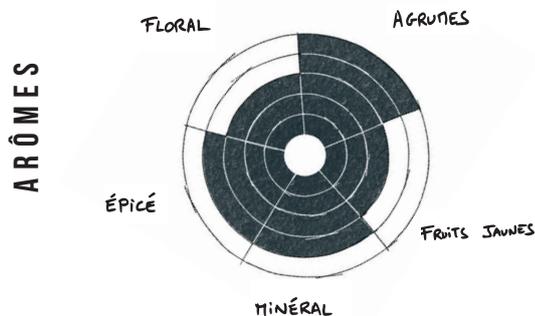
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :**

Brut (7g/L)

12% vol

## NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Vintage 2014 est un millésime fin, éclatant et intense. Son aromatique s'exprime sur des notes de fleur d'oranger, d'abricot, de brioche et d'amandes grillées. La bouche révèle également des arômes de mandarine, de zestes de citron vert et de réglisse.



« Vintage 2014 exprime un parfait équilibre entre des arômes épicés et chaleureux et une fraîcheur en bouche remarquable. »  
 Emilien Boutillat, Chef de caves

## ACCORDS PARFAITS

SUBLIME UNE CUISINE RAFFINÉE AUX GOÛTS SAVOUREUX ET AFFIRMÉS

FINGER FOOD :



TARAMA BLANC À LA TRUFFE ET BLINIS TIÈDES

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Œuf parfait, espuma de chorizo ibérique, vinaigre mariné, croûtons pur beurre suggéré par « Au Piano des Chefs »

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Chaource crémeux
- Crolesquis de Jambon de Reims et foie gras et citron
- Risotto champignons et parmesan

## VINTAGE 2014 CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 15 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 À 12 °C

VERRERIE CONSEILLÉE :



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

## MÉDAILLES

**PLATINE & TROPHÉE**  
 BEST IN SHOW  
 98/100

Decanter World Wine Awards 2021

**MASTER**

The Drinks Business Champagne Masters 2022

**93/100**

Wine Spectator 2021

**OR**

International Wine Challenge 2021 & 2022  
 Mundus Vini 2021  
 CSWWC 2021

