

ESSENTIEL BLANC DE NOIRS

LE BLANC DE NOIRS AUTREMENT

La collection Essentiel rassemble des champagnes dont la complexité et le profil correspondent à l'exigence de la haute gastronomie et des plus grands amateurs de vins. Le choix délibéré d'un vieillissement prolongé, d'un dosage réduit sont les conséquences assumées de cette philosophie.

NOTRE 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. Certifiée B Corp depuis 2022, la Maison s'engage résolument en faveur d'un avenir équitable et durable.



NOTRE 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)

NOTRE CUVERIE

PRESSURAGE :

Lent et qualitatif à proximité des vignobles, fractionnement des jus

DÉBOURBAGE :

Clarification statique des jus

FERMENTATION ALCOLIQUE :

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

FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Largement prédominante, elle est décidée au cas par cas par le Chef de Caves.

VINS DE RÉSERVE :

Collection de plus de 150 vins conservés sur lies fines, cru par cru

OENOLOGIE RAISONNÉE :

Utilisation limitée des intrants œnologiques (sulfites notamment)

ESSENTIEL BLANC DE NOIRS ÉCLATANT // PRÉCIS // CROQUANT

ESSENTIEL BLANC DE NOIRS UNIT LE PINOT NOIR, CÉPAGE HISTORIQUE DE LA MAISON, AVEC LE MEUNIER DANS UN ASSEMBLAGE DÉLICAT. LA DIVERSITÉ DES TERROIRS DONT SONT ISSUS LES 10 CRUS SÉLECTIONNÉS, PERMET DE SUBLIMER LA COMPLEXITÉ DES CÉPAGES NOIRS DANS UN CHAMPAGNE FRUITÉ ET ÉLÉANT.

SECRETS D'ASSEMBLAGE

TERROIR :

10 crus de la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Bar

TYPICITÉ DES VINS :

100% des parcelles certifiées VDC

VINS DE RÉSERVE :

0%

FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Réalisée à 100%

DANS NOS CAVES

MISE EN CAVE :

2020

VIEILLISSEMENT SUR LIES :

36 mois minimum

DATE DE DÉGORGEMENT :

Mars 2023

VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT :

6 mois minimum

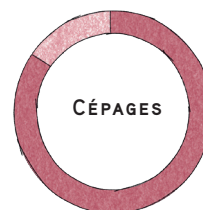
DOSAGE :

Extra-Brut (5g/L)

DEGRÉ ALCOLIQUE :

12% vol

20%
MEUNIER



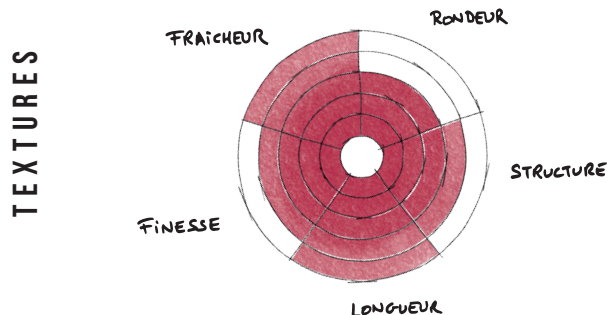
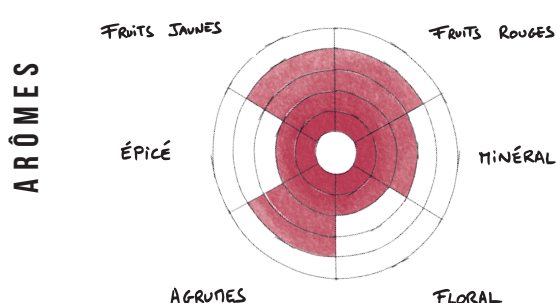
80%
PINOT NOIR

ESSENTIEL BLANC DE NOIRS



NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Noirs présente un profil éclatant, précis et croquant. Son aromatique s'exprime sur des notes fruitées d'abricot, de framboise et de myrtille. La bouche révèle également des arômes de clémentines, quelques touches d'amandes et de miel avec une finale sur la minéralité.



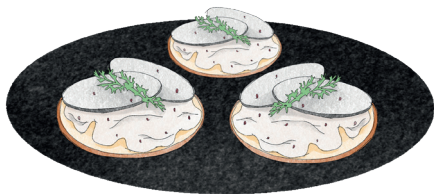
« L'assemblage du Pinot Noir et du Meunier confère à Essentiel Blanc de Noirs une délicate explosion de fruits dans un vin qui allie gourmandise et fraîcheur. »
Emilien Boutillat, Chef de caves

ACCORDS PARFAITS

IDÉAL AVEC DES PLATS ALLIANT TERRE ET MER.

SUBLIME AUSSI BIEN DES POISSONS QUE DES CHARCUTERIES.

FINGER FOOD :



TOAST MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS ET RADIS NOIRS

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Filet de bar aux agrumes, petits légumes au piment d'Espelette, sauce crémeuse à l'encre de seiche par « Au Piano des Chefs »

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Assiette de charcuterie fine Corse et pickles
- Asperges vertes et blanches, jaune d'oeuf bio, émulsion aux agrumes
- Nage de fraises et framboises aux épices douces

ESSENTIEL BLANC DE NOIRS CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 15 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 À 10°C

VERRERIE CONSEILLÉE :



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

MÉDAILLES

OR | The Drinks Business Champagne Masters 2024

CSWWC (Champagne and Sparkling Wine World Championships) 2024

94/100 | James Suckling 2024

Bettane + Desseauve 2025

91/100 | Wine Enthusiast 2024

La Revue de Vins de France 2024

#PIPERHEIDSIECK #PIPEREXPERIENCE #BETTERWITHPIPER

f PIPERHEIDSIECKFRANCE

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK - 12 ALLÉE DU VIGNOBLE 51100 REIMS - 03 26 84 43 00 - CONTACT@PIPER-HEIDSIECK.COM - PIPER-HEIDSIECK.COM

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

Entreprise



Certifiée