



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

VINTAGE 2006

D'une année contrastée est né un vin « généreux ».

Après la canicule de juillet, août a été le théâtre de violents orages et d'épisodes de grêle. Le Pinot Noir exprimait puissance et impétuosité exceptionnelles, et le Chardonnay était prêt pour une longue garde.

Le choix assumé des œnologues : réduire la part de Pinot Noir par rapport aux années précédentes, et atteindre la parité Pinot Noir / Chardonnay pour tempérer la puissance des Pinots Noirs.

Les 17 crus sélectionnés pour construire le millésime ont patienté 6 ans en cave pour parfaire l'équilibre du vin et exprimer sa générosité, révélant ses qualités de charme et de bon goût.



A L'OEIL

Un jaune pâle et cristallin, auquel la proportion inhabituelle du Chardonnay donne des reflets verts. Paradoxal. La bulle est légère, aérienne.

AU NEZ

Des parfums d'abricots secs, des notes de petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre) et des touches d'épices. Intense et riche. Une harmonie ample et généreuse.

AU PALAIS

Un vin particulièrement dense et structuré à la texture généreuse qui évoque l'écorce d'orange confite, relevée de thé fumé et d'amande grillée. Une très grande longueur en bouche et la fraîcheur du Chardonnay qui dompte la vigueur des Pinots Noirs. Equilibré et bienveillant.

48% Pinot Noir
52% Chardonnay
Dosé à 9,5 g/l