

ESSENTIEL

LA QUINTESSENCE DU STYLE DE LA MAISON

La collection Essentiel se compose de 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 Extra Brut et d'une grande transparence d'informations sont les conséquences assumées de cette philosophie.

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 :

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

PRÉCIS // ACCOMPLI // ÉQUILIBRÉ

ESSENTIEL EST UNE CUVÉE MULTI-MILLÉSIMÉE NÉE D'UN ASSEMBLAGE DES 3 CÉPAGES. SON ÉQUILIBRE ET SA FRAÎCHEUR, ACCOMPAGNÉS PAR UNE BELLE STRUCTURE, FONT DE CET EXTRA BRUT L'ESSENCE MÊME DU STYLE DE LA MAISON.

SECRETS D'ASSEMBLAGE

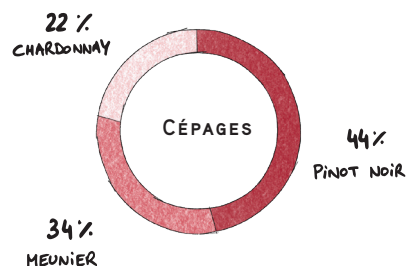
TERROIR : Plus de 50 crus

VINS DE RÉSERVE : 27%

DANS NOS CAVES

MISE EN CAVE : 2019
VIELLISSEMENT SUR LIES : 36 mois minimum
DATE DE DÉGORGEMENT : Indiquée sur la contre-étiquette
VIELLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 6 mois minimum

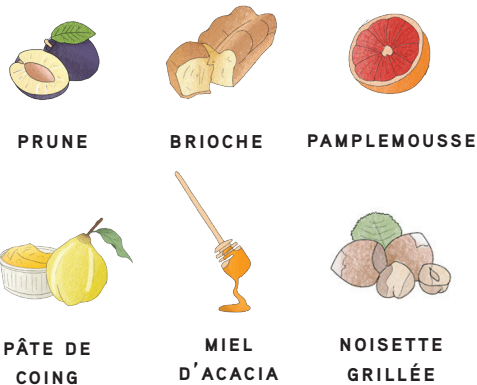
DOSAGE : Extra Brut (4g/L)
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% vol



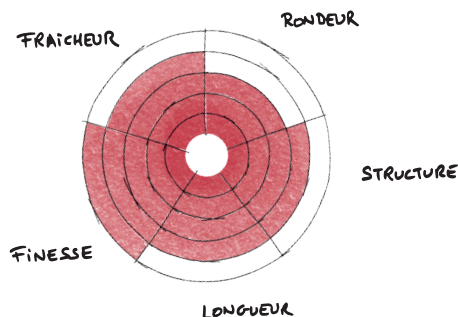
NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Essentiel présente un profil précis, accompli et équilibré. Son aromatique s'exprime sur des notes de prune, de brioche, de pamplemousse, de compote de coing et évolue vers des parfums de miel d'acacia et d'amandes grillées.

ARÔMES



TEXTURES

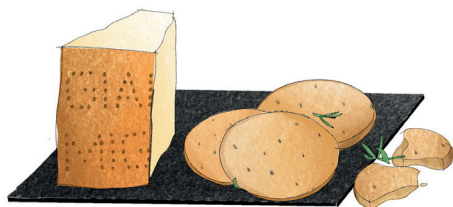


« Essentiel dévoile une aromatique riche et complexe. Sa précision et son équilibre remarquable font de lui un compagnon idéal pour la gastronomie. »
Emilien Boutillat, Chef de caves

ACCORDS PARFAITS

IDÉAL AVEC DES BOUCHÉES APÉRITIVES ET EN ACCOMPAGNEMENT D'UN REPAS
SUBLIME LES POISSONS ET LES VIANDES BLANCHES

FINGER FOOD :



SABLÉS PARMIGIANO REGGIANO

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Poitrine de volaille fermière rôtie sur l'os, citron vert, jus gras et parmesan
suggéré par « Au Piano des Chefs »

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Turbot sauce au beurre blanc
- Noix de Saint-Jacques et risotto crémeux au parmesan
- Verrine de lentillons de Champagne et vinaigrette échalotte

ESSENTIEL CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 10 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 À 12 °C

VERRERIE CONSEILLÉE :



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

MÉDAILLES

TROPHÉE
CHAMPAGNE
NON-MILLÉSIMÉ

International Wine Challenge 2021

92/100

Wine Enthusiast 2024

James Suckling 2024

GOLD

IWSC 2024

Mundus Vini 2024

CSWWC 2024