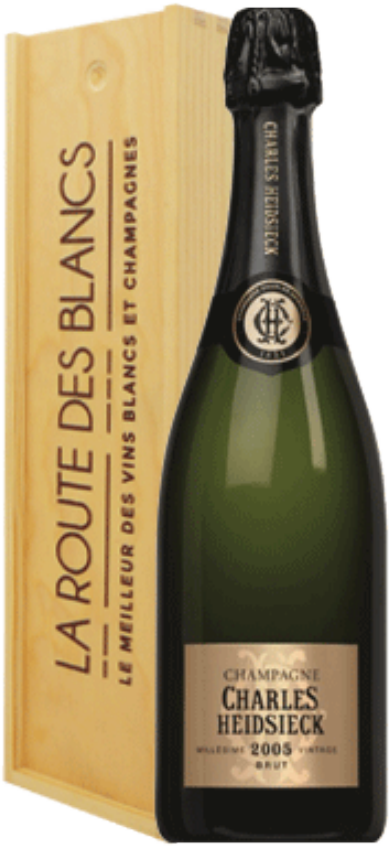
Champagne Charles Heidsieck - Brut Millésimé - 2005



En Champagne, le millésimé est l’exception et le non-millésimé la règle. Millésimer un champagne est un choix à la fois esthétique et… économique. Certaines années sont si peu propices que les cuvées millésimées qui en sont issues paraissent suspicieuses.

Chez Charles Heidsieck, c’est assez simple. Ne sont millésimées que les grandes années. Et 2005 est déclarée année exceptionnelle ! En France et particulièrement en Champagne où tout se décline au superlatif, avec un raisin de haute qualité vendangé en grande quantité ! Une configuration idéale ! Et ce, pour les 3 cépages qui ont bénéficié d’un hiver sec, d’un mois de juin chaud et d'un bel été garantissant ainsi une belle sortie de raisin. Enfin, en septembre, l'ensoleillement a fini d’assurer la maturité optimale (et non maximale) du raisin.

Le grand millésime est là. Thierry Roset, chef de cave chez Charles Heidsieck disait des premières dégustations en vin clair : «Des Chardonnays particulièrement exceptionnels, des Pinots Noirs subtils et aromatiques, des Pinots Meuniers très élégants et prometteurs. Parmi l’ensemble des vins dégustés, onze crus sont retenus pour entrer dans la composition du Charles Heidsieck Brut Millésime 2005, parmi lesquels Vertus, Oger, Avize, Cramant, Vindey, Mailly, Ambonnay… ».

Pour la cuvée 2005, ont donc été sélectionnés 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay, fermentés rapidement, jamais au-delà de 18°, pour préserver toute la fraîcheur et le fruit du raisin. Puis, une longue mise en cave, entre 6 et 7 années, au lieu des 3 années requises, une exigence chez Charles Heidsieck pour laisser au millésime le temps de déployer toutes ses richesses.

Au final, vous découvrirez un champagne de haute densité, où la fraicheur préservée sous-tend une grande maturité qui donne au vin une profondeur du goût particulièrement réjouissante.

Vendue à l'unité en Caisse Bois 1 bouteille sérigraphiée La Route des Blancs

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Charles Heidsieck - Brut Millésimé - 2005

Dégustation et accords

Robe : Or doré. Bulles très fines et fournies.

Nez : Premier nez aux notes de cire. Equilibre subtil entre fraîcheur et profondeur. Notes de fruits exotiques mûrs (mangue), de fruits secs, de prune jaune

Bouche : Grande profondeur de saveur. Finale remarquable, sur la grande maturité du millésime.

Accords mets-vins : Sole meunière, purée "Robuchon", quiche lorraine. Veau en sauce (blanquette, tajine...)

Conseils de service

À consommer :
De maintenant à 2025...voire plus!

Température de service : 10/11°

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2005

Type : Bulle millésimée

Cépage : Chardonnay (40%), pinot noir (60%)

Culture : Raisonnée