

BLANC DES MILLÉNAIRES

2007

Chef d'œuvre de la Côte des Blancs

UNE TEXTURE INCOMPARABLE

Maturité, vivacité et potentiel de garde donnent à ce vin sa complexité aromatique incontournable.

L'EXPRESSION EXTRÊME DU TEMPS

Près de 15 ans de vieillissement, dont 10 ans sur lies en crayères millénaires, d'où le vin tire son nom.

LE PRODUIT EXCLUSIF DE GRANDS CHARDONNAYS

4 Grands crus et 1 Premier Cru de la Côte des Blancs, sélectionnés selon leur capacité à évoluer et à exprimer leur richesse lors de la maturation : Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant, Vertus.





CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Blanc des Millénaires 2007

FRUIT DU TRAVAIL DES SIÈCLES ET DE QUELQUES CHOIX D'UNE EXIGENCE ABSOLUE

Mariage de grands chardonnays et d'une élaboration rigoureuse, 2022 signe la 7^{ème} édition du Blanc des Millénaires, des vins par nature exceptionnels. Précurseur dans l'élaboration d'assemblages composés uniquement de Chardonnays, Charles Heidsieck a très tôt porté un intérêt à cette catégorie encore marginale à l'époque. Seulement six autres millésimes ont vu le jour sous ce nom en trente ans. Le Blanc des Millénaires s'inscrit dans une temporalité longue, celle qui se révèle lentement et marque les mémoires...

La Dégustation

À L'ŒIL : Une robe or pâle aux légers reflets verts, caractéristiques du cépage Chardonnay et qui contrastent avec le millésime précédent.

AU NEZ : La minéralité crayeuse de la Côte des Blancs est omniprésente. On observe des notes de grillé, de fumé. A l'agitation des notes d'agrumes frais apparaissent - pamplemousse, yuzu, coing - conférant une belle vivacité à ce nez tout en finesse, fondue à des nuances crémeuses et une touche subtile de caramel au beurre salé.

EN BOUCHE : Après la tension, la texture enveloppante arrive avec ces accents de tarte au citron meringuée et de notes salines. La générosité est bien présente et continuera de se développer en garde. Une sensation soyeuse, dynamique et parfaitement structurée avec un fini long et rond.

L'Accord Parfait

La nature même de ce millésime le destine dans un premier temps à une dégustation à l'apéritif ou en début de repas. La mer est son territoire de prédilection mais il sera parfaitement accordé à certains fromages.

MER : œufs de poissons volants, corail d'oursin, anguille fumée, huîtres généreuses, ormeaux
ASSOCIATIONS : algues, coriandre, citronnelle, shiso, mélisse, menthe poivrée
FROMAGES : mozzarella, scarmozza, Pecorino di Pienza

2007 en Champagne

LE REFLET D'UNE ANNÉE ATYPIQUE & SURPRENANTE

L'année 2007 est anachronique dans son profil de vin : elle rappelle le profil des grands Blanc de Blancs des années 1980-1990 entre maturité contenue et acidité mordante. Particulièrement hâtive, la campagne viticole provoque d'abord l'inquiétude. Le printemps et le débourrement sont précoces. La floraison commence dès le 25 mai. Le temps médiocre rend difficile les soins de la vigne, mais permet de conserver une belle acidité. L'été frais, combiné à des précipitations abondantes juste avant les vendanges, fait oublier les étés caniculaires observés jusqu'alors.

UN PROFIL CLIMATIQUE IDÉAL POUR NOS CHARDONNAY

Ce millésimé atypique, retour à une forme de classicisme, sied parfaitement à nos Chardonnay. Le rendement dépasse les normes habituelles de l'Appellation avec des grappes d'un poids moyen exceptionnel : 168 grammes versus 128 grammes en Meunier, et 136 grammes en Pinot Noir. Il en résulte un bel équilibre entre sucre et acide, à 9,5 de degré, pour 8,5 g d'acidité totale, et des PH relativement faibles.

Élaboration

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

DOSAGE : 7g/l

À DÉGUSTER : dans les 30 ans