

# CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 2014

Der neue Jahrgang der Prestige-Cuvée des Hauses präsentiert sich hell und klar mit Noten von frischer Blutorange, Haselnüssen und gerösteten Mandeln in der Nase und der allgegenwärtigen salzigen Mineralität der Côte des Blancs. Der Geschmack geht in ein langes Finish über, ein harmonisches Spiel zwischen der tiefen salzigen Note und Aromen von Brioche, reifer Aprikose, mildem Tabak und Eukalyptus. Die cremig-sanfte, aber vollmundige Textur ist charakteristisch für den Blanc des Millénaires.

Es werden ausschließlich Chardonnay-Trauben verwendet, die aus den fünf Top-Lagen der Côte des Blancs ausgewählt wurden: Oger für seine Konsistenz, Mesnil-sur-Oger für sein Gleichgewicht, Avize für seine Mineralität, Cramant für seine Vielschichtigkeit und Vertus für seine Frische und die floralen Noten. Diese Zusammensetzung verleiht dem Champagner seine einzigartige Textur und Eleganz.

Das Jahr 2014 brachte bemerkenswert frische und reine Chardonnay Trauben hervor. Der sonnige Juni hat die Blüte unter perfekten Bedingungen eingeleitet, gefolgt von einem regnerischen Juli, der genug Wasser für ein schnelles Wachstum der Trauben in einer gesunden Umgebung ermöglichte. Nach einem eher kalten August konzentrierte ein heißer trockener September den Säuregehalt und Zucker in den Beeren. Perfekte Bedingungen für einen Prestige Jahrgang.

*„Der Blanc des Millénaires 2014 spiegelt auf intensive und elegante Weise die Essenz der Signatur des Hauses Charles Heidsieck wider. Zehn Jahre Geduld und die Aufmerksamkeit von drei Kellermeistern brauchte es, um dieses Meisterwerk von der Côte des Blancs zu meißeln. Der Genuss des achten Jahrgangs in vierzig Jahren Blanc des Millénaires Geschichte bietet eine Reise durch die Zeit beginnend mit der Kreide des Terroirs bis zu den zweitausendjährigen Crayères.“*

Elise Losfelt, Cheffe de Cave

## CUVÉE:

Crus der Côte des Blancs: 4 Grands Crus & 1 Premier Cru - Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant, Vertus. 100% Chardonnay

## AUSBAU:

10 Jahre in den hauseigenen Crayères  
Dosage: 9 g/L / Lagerfähigkeit: bis zu 30 Jahre

## SERVIEREMPFEHLUNG:

Serviertemperatur: 8-11 °C;  
Carpaccio vom Rind mit Kapern, gerösteten Haselnüssen.  
Anchovies und getrockneten Tomaten, Gambas „à la plancha“  
mit Pastis, Saint Nectaire und Morbier

