

Champagne Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires - 1995



Le Blanc des millénaires 1995 a été élaboré par Daniel Thibault (disparu en 2002), le talentueux chef de cave de Charles Heidsieck, élu à quatre reprises Winemaker of the Year par le Jury International Wine Challenge de Londres. Daniel Thibault a fait de cette cuvée une légende au point que certains affirment que le Blanc des Millénaires est actuellement le plus grand blanc de blancs à boire.

Comme toutes les cuvées de grand prestige des meilleures maisons de champagne, le Blanc des Millénaires n'est élaboré que lors des années exceptionnelles : 83, 85, 90 et aujourd'hui 1995, des millésimes qui ont présenté des chardonnays d'une maturité remarquable particulièrement sur la Côte des Blancs. Ces chardonnays ont fait l'objet d'une sélection de haute précision, issus de quatre Grands Crus et du Premier Cru Vertus, très apprécié pour la grande pureté de ses chardonnays.

Le champagne a mûri ensuite plus de longues années en Crayères en laissant tranquillement l'autolyse s'opérer en bouteille et développer pendant ces longues années, le gras, la longueur et l'ultra-complexité qui signent les plus grands champagnes du monde. Aux notes de champignons, normales pour un champagne de 20 ans d'âge, s'ajoutent celles de fruits confits, rafraîchis par des notes minérales très variées. Puis des notes fumées, comme un silex frotté, donnent une sensation de feu (sacré ?) au vin qui n'en finit pas de se déployer en bouche. La longueur est bien là mais la persistance ne s'impose à aucun moment. Rien d'appuyé. Une pure merveille.

Cette haute dimension gustative demande d'ailleurs une attention certaine, voire un cadre intime. Sa perfection dans l'équilibre, son harmonie et...sa douceur poétique en finale vous font partir dans un beau voyage...

ATTENTION : achat seulement à l'unité

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires - 1995



Dégustation et accords

Robe : Or doré. Bulles fines et fournies

Nez : Complexe. Dominante fumée, biscuit grillé, champignon de Paris. Confiture fine d'ananas et d'abricots.

Bouche : Grande plénitude. Belle dimension de la matière, et grand équilibre. Longue finale.

Accords mets-vins : Une tartine à la truffe noire. Poularde Vauluisant (foie gras, truffes crues, farce fine, lard...). Vieux gouda, parmesan, ou mimolette, ou encore pecorino servis avec une pâte de coing.



Conseils de service

À consommer :
Maintenant et sans problème jusqu'à
2020 voire 2025

Température de service : 10/12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 1995

Type : Bulle millésimé

Cépage : 100% chardonnay

Culture : raisonnée