

Brut Vintage 2014

Champagne Piper-Heidsieck



"Superb!" heißt es bei den Decanter World Wine Awards wenn es um den 2014er Vintage-Champagner des Hauses Piper-Heidsieck geht. Entsprechend hoch ist die Bewertung dieses so eleganten wie kraftvollen Schäumers: Platin und 98 Punkte!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Piper-Heidsieck
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/100 Punkte Decanter

"Superb! This has a nose of oatmeal, plum, quince and a hit of lanolin; impressive palate weight, good autolytic definition; richly resonant and long. A delight."

Bewertungen und Pressestimmen

Mundus Vini Spring Tasting 2021: Gold

Wine in Black-Bewertung: 96 Punkte

Die Champagnerhäuser bringen nur in den besten Jahren ihre Jahrgangs-Champagner auf die Flasche. Nämlich dann wenn alles stimmt: Wetter, Reife der Trauben aus besten Cru-Lagen

und eine perfekte Assemblage im Keller. Der Jahrgang 2014 bot solche Voraussetzungen. Nach dem milden Wetter zu Beginn des Jahres sorgte ein früher Frühling für eine prächtige Blütenpracht. Nach besonders kühlem und feuchtem Wetter zu Beginn des Sommers kam die Sonne Mitte August wieder zum Vorschein und sorgte für einen Altweibersommer, der bis September andauerte. Der Jahrgang 2014 bietet Chardonnay mit sensationeller Frische und fruchtige und raffinierte Pinots Noirs. Aus diesen beiden Sorten, die aus 18 verschiedenen Premier Cru und Grand Cru der Côte des Blancs und der Montagne de Reims stammen, hat Chef de Cave Emilien Boutillat diesen exzellenten Jahrgangs-Champagner erzeugt. Dabei wird zunehmend klarer, dass Boutillat einen Stil pflegt, der Raffinesse und Eleganz kombiniert. Der Vintage ist trockener als in der Vergangenheit und gleichzeitig voll von reifen weißen Früchten. Er besitzt eine straffe Struktur, einen Hauch von Toast aus der Flaschenreife und eine frische Weinsäure im Abgang. Das ist ganz hervorragend!

Tasting Note

Der Brut Vintage 2014 öffnet sich im Glas mit Noten von knackigen Birnen und Quitten, Steinobst, Zitrusfrüchten, frisch gebackenem Haferbrot, Zitronenöl und einer leicht flintig wirkenden Reduktion. Mit mittlerem bis vollem Körper wirkt er am Gaumen tief und dicht. Er verbindet eine rassige Weinsäure mit einer kreydigen Textur, saftig weißen Früchten und einem höchst eleganten Mousseux. Das Finale wirkt wiederum trocken, kreydig, pikant und formvollendet lang und intensiv. Vintage par excellence.

Passt zu

Canapés, Krabben, Muscheln, Flusskrebse, Sellerie mit Sahne, frischen Melonenscheiben und Coppa brunoise

Weingut

Piper-Heidsieck genießt einen Ruf mit Donnerhall. Im Jahr 1785 gründete Florens-Louis Heidsieck das Traditionshaus, als Sohn eines lutherischen Pastors aus Westfalen hatte er sich bereits in den 1770er Jahren in Reims als Tuchhändler niedergelassen. Als der Gründer 1828 starb, übernahm sein Neffe Christian das Geschäft - und baute die Reputation des Hauses auf beeindruckende Weise aus. An den internationalen Königshöfen goutierten prompt die Monarchen und ihre Entourage die Weine aus Reims, selbst der Kaiser in China und der Zar in Russland wurden mit den Heidsieck-Champagnern versorgt. Zahlreiche Führungswechsel und Namensänderungen erlebte das Haus in den darauffolgenden Jahrzehnten, doch die Vorreiterrolle in Weinberg und Keller machte ihm niemand streitig. So war Piper-Heidsieck der erste Erzeuger, der Gyropaletten zum Rütteln der Flaschen einsetzte. Und in den Kellern wurden bisweilen nicht nur Flaschen gelagert - im Zweiten Weltkrieg versteckte die Résistance hier auch ihre Waffen.

Mittlerweile nippen die Hollywoodstars auf der jährlichen Oscar-Verleihung an den Piper-Heidsieck-Champagnern. Seit 2011 befindet sich die Traditionsmaison unter der Ägide der Familie Descours, die den exzellenten Ruf und die Qualität der Weine hochhält. Im Keller verantwortet der hochdekorierte Chef du Cave Emilien Boutillat und sein Önologenteam die Vinifizierung der Champagner-Gewächse. Es ist hier, in den modernen Produktionsstätten der Allée du Vignoble, wo das Rebmaterial von 65 Hektar von der Montagne de Reims und Côtes des Bar zu grandiosen Champagner verarbeitet wird. Die schillerndsten Weine sind die Cuvée Sublime, der Vintage Brut sowie das Aushängeschild: die Cuvée Rare Millésime.

Vinifikation

Die Frucht für den Champagne Piper-Heidsieck Brut 2014 stammt aus bis zu 18 verschiedenen Premier und Grand Cru der Côte des Blancs und der Montagne de Reims. Für den 2014er Vintage wurden 55 % Pinot Noir und 45 % Chardonnay genutzt, Parzelle für Parzelle gepresst und einzeln in thermoregulierten Edelstahltanks vergoren. Nach der malolaktischen Gärung und der Reifung wurden die einzelnen Partien für die Assemblage ausgewählt. Diese wurde gefüllt und erhielt eine zweite Gärung sur lattes, wo der Champagner mindestens sechs Jahre reifen durfte.