



GRANDI CHAMPAGNE 2014/2015  
Guida alle migliori bollicine francesi in Italia

COME AVERE LA GUIDA 2014/2015

Home Champagne Visite Maison La Guida Chi Siamo Contatti

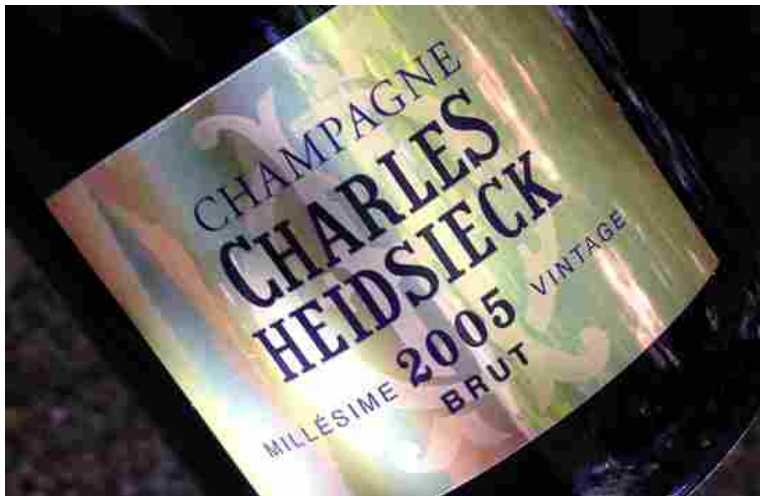


Per questo  
spazio  
contattaci



## Anteprima Charles Heidsieck 2005: ecco il nuovo, attesissimo Vintage

Scritto da Alberto Lupetti agosto 18, 2014



Era un bel po' di tempo che si aspettava il nuovo *Vintage* di **Charles Heidsieck**, almeno qualche anno. Però, come ama dire lo stesso *chef de cave* **Thierry Roset**, "qui da Charles non abbiamo fretta", nel senso che non sono ossessionati dal proporre un millesimato dietro l'altro, anzi, tutt'altro: ne lanciano un paio, massimo tre per decade e lo fanno solo quando sono assolutamente pronti. Così, quando molte maison hanno già proposto il proprio 2006, se non addirittura il 2008, qualcun altro, al limite, il 2004, loro, invece, erano ancora fermi al 2000. Forse a ragione, perché il tempo ha fatto proprio bene a quello champagne, migliorando tantissimo: l'ennesimo mio assaggio, neanche un paio di mesi fa, me lo ha fatto trovare in forma assolutamente strepitosa, al punto da elevargli il punteggio a **91/100** dagli 89/100 della guida **Grandi Champagne**.

### I più letti

- > Cristal, la qualità (eccezionale) oltre l'immagine
- > Dom Pérignon 2003: tutto, ma proprio tutto sulla...
- > Come Conservare lo Champagne
- > Champagne e... ostriche, qualche consiglio
- > Dom Pérignon Cœnothèque 1969: la perfezione (quasi) esiste
- > Quali sono gli champagne più pregiati al mondo?
- > Grand Vintage 2004: arriva il 70° millesimato di Moët
- > Il Taittinger meno noto (ingiustamente)
- > Spumante al top: Riserva Lunelli by Ferrari
- > Consiglio champagne: bere bene senza far soffrire il...
- > Champagne: conosciamolo meglio

### Commenti Recenti

Alberto Lupetti su [Come Conservare lo Champagne](#)

gabriele su [Come Conservare lo Champagne](#)

Alberto Lupetti su [Come Conservare lo Champagne](#)

eva su [Come Conservare lo Champagne](#)

marco.signori su [Cavalleri Blanc de blancs: buone nuove della](#)



Il bravissimo Thierry Roset è l'attuale chef de cave di **Charles Heidsieck**: in maison da ben 26 anni, ha lavorato prima al fianco del grande Daniel Thibault e poi del pluripremiato Regis Camus.

Nel caso della 2005, lo *chef de cave* ricorda che è stata “un'annata calda che ha dato vita a champagne ricchi e generosi, per questo è stato necessario sviluppare con grande attenzione un assemblaggio con vini che, apportando freschezza e acidità, bilanciassero questo calore e questa ricchezza”. Nel caso, sono state selezionate le uve di 11 villaggi tra Grand e Premier Cru, tra cui Oger, Avize, Cramant e Vertus per lo Chardonnay, Mailly e Ambonnay per il Pinot Noir. Inoltre, a proposito dell'**annata 2005 sullo champagne**, sulla quale io continuo a nutrire delle riserve personali, Thierry Roset spiega che si tratta di una “dai tipici tratti del grande classico per il millesimato Charles, fatta di grande profondità, bilanciamento e ricchezza, in ottemperanza ai canoni stilistici tipici dei vini Charles”. E, dall'alto della sua esperienza quasi trentennale in seno alla maison, aggiunge che “l'acidità armoniosa e la grande intensità fanno prevedere una lunga vita per questo vino, che migliorerà man mano nel corso di parecchi anni”.

Vedremo, intanto andiamolo a scoprire questo nuovo Charles!



Gli champagne **Charles Heidsieck** riposano a lungo nelle suggestive 47 crayères: si va dai 48 mesi del Rosé Réserve ai decenni del Charlie. Insomma, nei sotterranei di Reims si cela un vero e proprio tesoro!

Bene, però adesso ci siamo e il nuovo **Vintage Charles Heidsieck** è finalmente pronto al debutto sul mercato, penso già il mese prossimo o giù di lì. Di cosa si tratta? Beh, sorprendentemente né del 2002, né del 2004, bensì del **2005**. A molti questa scelta potrebbe sembrare decisamente singolare, ma in **Charles Heidsieck** hanno una politica sul millesimato molto personale: non conta si tratti di una grande annata, ma conta che si tratti un'annata tale da rispettare i canoni stilistici della maison, ovvero rotondità e generosità, cremosità e freschezza, grande equilibrio e immediata piacevolezza. Ai quali, proprio nel millesimato, si aggiungono complessità e vinosità. L'assemblaggio di questo **Charles Heidsieck 2005** è da sempre intorno al **60/40** tra Pinot Noir e Chardonnay, ma poi le percentuali possono variare di qualche punto verso l'uva bianca a seconda della vendemmia.

Francia

**Alberto Lupetti su Cavalleri Blanc de blancs: buone nuove della Franciacorta**

## Categorie

- › Abbinamenti
- › Consigli
- › Cuvée de Prestige
- › Degustazioni
- › Il Personaggio
- › Informazione
- › La Guida
- › Millésime
- › Mondo Vigneron
- › News
- › Non solo Champagne
- › Rosé
- › Sans Année
- › Verticale
- › Visite Maison

## Articoli Recenti

- › Antepima **Charles Heidsieck 2005**: ecco il nuovo, attesissimo Vintage
- › Le annate dello Champagne, quali sono le migliori
- › Consigli per l'estate: aperitivo con lo champagne
- › Quali sono le migliori annate in Champagne?
- › Piacere assoluto: Dom Pérignon P3 (ex CEnothèque) 1982

## Tag

1996 2011 Agrapart Alain Réaut Besserat de Bellefon Billecart-Salmon Bollicine Mon

Amour **Bollinger**  
**Bruno Paillard**

**Charles Heidsieck** Clos du Mesnil Collard-Picard Cristal Delamotte De Sousa

Deutz **Dom**

**Pérignon** Egly Ouriet

Ferrari Gosset grana padano

Guida 2014 Guy de Forez

Henri Giraud Henriot

Jacquart **Jacquesson**