



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

COME AVERE LA GUIDA 2014/2015

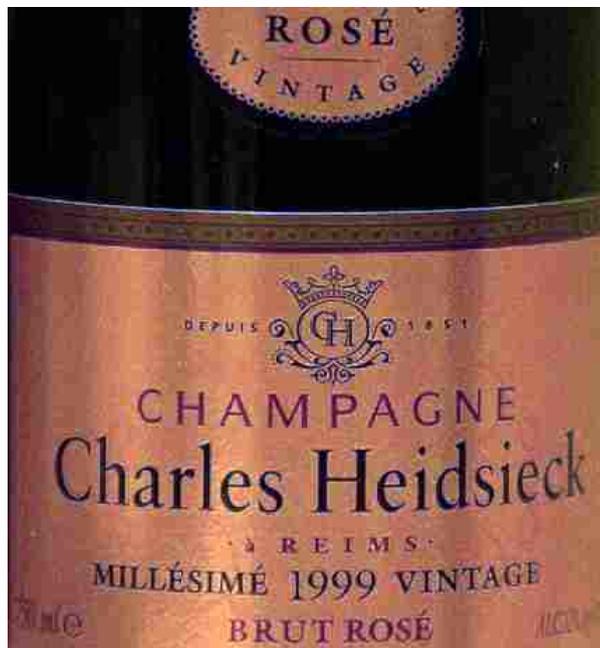


Home Champagne Corsi La Guida Chi Siamo Contatti



Un grande champagne in rosa: Charles Heidsieck Rosé 1999

Scritto da Alberto Lupetti aprile 23, 2015



In **Charles Heidsieck** amano ripetere di non avere fretta, così non solo i *sans année* maturano eccezionalmente a lungo in cantina, ma ancor di più lo fanno i millesimati, con il vantaggio di vedere evolvere gli champagne anno dopo anno in maniera meravigliosa, affascinante, coinvolgente. Tra l'altro, la *maison* di Reims

degorgia – e immette sul mercato – a piccoli lotti, così per noi appassionati è possibile assaggiare bottiglie che hanno passato più di dieci anni sui lieviti... Per carità, ogni tanto Charles Heidsieck rilascia qualche nuovo millesimato, com'è stato il caso del **Vintage 2005** lo scorso anno, quando ha finalmente raccolto il testimone dal 2000, ma... quant'era buono dopo tutti quegli anni quel *Vintage 2000*! Invece, il top champagne **Blanc des Millénaires** rimarrà ancora valido non solo per quest'anno, ma anche parte del prossimo e consideriamo che stiamo parlando di un 1995! E il Rosé?

I più letti

- Quali sono gli champagne più pregiati al mondo?
- Come Conservare lo Champagne
- Cristal, la qualità (eccezionale) oltre l'immagine
- Dom Pérignon 2003: tutto, ma proprio tutto sulla...
- Dom Pérignon Cœnothèque 1969: la perfezione (quasi) esiste

Commenti Recenti

Alberto Lupetti su A grande richiesta... torna la Masterclass Louis Roederer

Alberto Lupetti su Visitare la Champagne: qualche altro consiglio

Mattia Salvadè su Visitare la Champagne: qualche altro consiglio

Paolo su A grande richiesta... torna la Masterclass Louis Roederer

Lorenzo su Come Conservare lo Champagne

Alberto Lupetti su Come Conservare lo Champagne

Categorie

- Abbinamenti
- Consigli
- Corsi Champagne
- Cuvée de Prestige
- Degustazioni



Nel 2012, contestualmente alla presentazione dei rinnovati (nel 2007) Réserve, sono stati rivisti anche gli *habillage* dei millesimati che, per l'occasione, si decise però di mantenerli invariati come annata. Tra questi, il *Vintage Rosé 1999*, che nella foto di apertura vediamo con l'*habillage* "originale".

La novità di quest'anno di Charles Heidsieck è proprio il **Vintage Rosé**, con la staffetta tra il **1999** e il **2006** giusto in questi giorni (sarà in distribuzione già la prossima settimana, ma per conoscerlo vi rimando alla nuova edizione della guida **Grandi Champagne**). Ieri sera, però, ho avuto modo di condurre una Masterclass a Roma dedicata proprio a Charles Heidsieck e i partecipanti hanno avuto l'opportunità di assaggiare alcune tra le ultimissime bottiglie di *Vintage Rosé 1999*, champagne oramai con ben 11 anni di maturazione sui lieviti (tiraggio 2000, *dégorgement* 2012) ora in uno stato di grazia. Tra l'altro, fu creato nel 1985 dal grande **Daniel Thibault** e per questo 1999, che poi rappresenta soltanto il terzo della serie, lo *chef de cave* selezionò le uve nei migliori villaggi Grand e Premier Cru della Montagne de Reims per il Pinot Noir e della Côte des Blancs per lo Chardonnay, mentre i preziosi grappoli da vinificare in rosso provengono da Ambonnay, Aÿ e Bouzy. La maturazione sui lieviti si è protratta per 7 anni nel caso delle prime bottiglie degorgiate, mentre con le ultime si arriva, come detto, sugli oltre 11; in tutti i casi, il dosaggio stato pari a 11 g/l.

Questo *Rosé* ha vinto per ben tre volte il "Decanter World Wine Awards" e Tom Stevenson gli ha recentemente attribuito i 19,5/20!



In Charles Heidsieck non hanno fretta e se questo aspetto è evidente con i *sans année*, diventa addirittura clamoroso con i millesimati, che maturano più di dieci anni nelle splendide *crayères*.

- Il Personaggio
- Informazione
- La Guida
- Millésime
- Mondo Vigneron
- News
- Non solo Champagne
- Rosé
- Sans Année
- Verticale
- Visite Maison

Articoli Recenti

- Un grande champagne in rosa: Charles Heidsieck Rosé 1999
- A grande richiesta... torna la Masterclass Louis Roederer
- Richard Geoffroy: genio e sensibilità al servizio di Dom Pérignon
- Champagne Jacquesson: il coraggio (e la bravura) dei fratelli Chiquet
- Mumm René Lalou 1982: quando la magnum fa la differenza

Tag

1996 2011 Agrapart annate
Besserat de Bellefon Billecart-Salmon Bollicine Mon Amour
Bollinger Bruno Paillard Ca' del Bosco
Charles Heidsieck
Clos du Mesnil Collard-Picard
Delamotte De Sousa

Deutz Dom Pérignon Ferrari
Gosset Guida 2014
Henri Giraud Henriot
il Mosnel Jacquart
Jacquesson Krug
Lanson Larmandier-Bernier
Laurent-Perrier
Louis Roederer
Masterclass Moët &
Chandon Mumm
Perrier-Jouët