



E' arrivato il nuovo millesimato dalla Maison Charles Heidsieck, ed è un 2005

di Chiara Giovoni 03-10-2014

E' passato un bel po' di tempo dal lancio del 2000, l'ultimo millesimato della Maison Charles Heidsieck in commercio, una grande bottiglia di champagne anche negli ultimi assaggi. Eppure di vendemmie considerate eccellenti in Champagne ce ne sono state, basta ricordare le 2002 e 2004. Ma come si dice alla Maison "non erano annate da Charles", e questa è un'affermazione importante che chiarisce la percezione della bontà di una vendemmia per fare un millesimato secondo lo Chef de Cave Thierry Roset, perché

la produzione Charles Heidsieck è un po' atipica da questo punto di vista. Non si inseguono vintage eccezionali, si insegue la continuità dello stile in vintage capaci di connotarsi come perfettamente conformi al DNA della Maison. In Charles Heidsieck lo stile conta più del vintage memorabile, e le annate che vengono preferite per i millesimati – generalmente frutto di un assemblaggio che vede 60% di pinot noir e 40% di chardonnay – sono quelle in cui la maturità del frutto porta a creare champagne gourmand, ricchi e a tratti opulenti, solidi e materici per struttura ma cremosi ed eleganti, soprattutto longevi. Così si è dovuto attendere il 2014 per la presentazione in Italia (avvenuta il 1 ottobre a Milano) da parte del distributore Philharmonica del nuovo Millesimé che reca in etichetta l'annata 2005, il cui dégorgeement di aprile 2014 segna la lunga attesa sui lieviti di questo champagne. L'annata 2005 è stata eccezionale in quasi tutta la Francia, basti pensare alla Borgogna, eppure nella Champagne non ci sono state molte Maison che hanno scelto di millesimare, per via di una non uniformità del millesimo, che ha visto un inverno mite seguito da una primavera lenta con piogge tra giugno e luglio, e ha dovuto attendere la fine di agosto e l'inizio di settembre per lo sprint finale. Eppure alla Maison amano questo genere di finale di stagione caldo, perché con un alcool potenziale quasi a 10% le uve hanno quella pienezza di maturità tale da renderle perfette per esprimere la ricchezza e la profondità dello stile Charles Heidsieck, a cui si aggiunge il savoir faire di Thierry Roset che da 26 anni realizza alla Maison degli champagne di notevole espressività e raffinatezza



Piace a 17 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Charles Heidsieck Millésime 2005 Vintage

Champagne

Charles Heidsieck

Punteggio »	90
Categoria »	Spumante
Regione »	Champagne
Nazione »	Francia

Otto anni di attesa a maturare sui lieviti nelle meravigliose crayères gallo-romane scavate nel suolo di Reims, con un assemblaggio da 11 villaggi

Grand Cru e Premier Cru, con il 40% di chardonnay tra cui spiccano Oger, Avize, Cramant e Vertus e il 60% di pinot noir tra cui le uve di Mailly e Ambonnay. Una vendemmia il cui calore ha determinato una generale generosità espressiva delle uve, appena mitigata da quei villaggi caratterizzati da peculiare acidità, dando allo champagne il profilo tipico "da Charles". Un calice dorato con riflessi luminosi, naso intenso e ricco: clementine in succo e bergamotto, pasta di nocciole, salvia ed erba cedrina, con una nota di grafite sul fondo. Sorso cremoso con un ingresso lineare ma segnato nella sua ricchezza piena da una distintiva nota vinosa, chiude con un finale leggermente brulè e una nota bitter che allunga il sorso in profondità.

65 Euro