



IL TEMPO MI È AMICO

ALBERTO LUPETTI

CHARLES HEIDSIECK LA NUOVA PROPRIETÀ HA FINALMENTE DATO A QUESTA MAISON DI VALORE LA POSSIBILITÀ DI ESPRIMERE TUTTO IL SUO POTENZIALE, RACCHIUSO IN UNA SERIE DI CHAMPAGNE CHE NOBILITANO L'ART DE L'ASSEMBLAGE. ANCHE NEL CASO DELLO STRAORDINARIO BLANC DE BLANCS AL VERTICE DELLA GAMMA.

Numerose maison de champagne sono state fondate da oriundi tedeschi, Bollinger, Deutz, Krug, Taittinger, Heidsieck... tanto per citare le più note. Ecco, al nome Heidsieck, poi, ne sono legate addirittura tre: **Charles Heidsieck**, Piper-Heidsieck e Heidsieck Monopole, tutte originariamente apparentate tra loro. Nel 1785, il commerciante tessile oriundo della Vestfalia (che per una piccola porzione confina proprio con la Francia, tanto che Reims dista meno di 200 Km) Florens-Louis Heidsieck fonda la sua maison de champagne con il nome Heidsieck & Cie, guidata più tardi dai nipoti. Il primo a mettersi in proprio di questi come négociant è tale Charles-Henri, nel frattempo apparentatosi a una grande famiglia champenoise, gli Henriot. Nel 1822 nasce il suo unico figlio maschio, Charles-Camille, che rimane orfano di padre all'età di soli 2 anni, ma cresce nelle tenute di famiglia alle porte di Reims circondato dall'amore della famiglia materna. Non è un caso, così, se sposerà un'altra Henriot, Amélie, mentre nel 1851, all'età di 29 anni, fonda la maison de champagne che porta il suo nome. A differenza di altri, Charles non investe in vigneti bensì in strutture, così acquista un terreno sotto il quale si celano ben 47 crayères: fu lungimirante, perché oggi sono solo cinque le maison che hanno sede in questa antichissima - e preziosa - zona di Reims







■ MAISON **CHARLES HEIDSIECK**

12 Allée du Vignoble

51100 Reims- France

Tel. +33 (0)3 26 84 43 00

Fax: +33 (0)3 26 84 43 49

charles@champagnes-ph-ch.com

(le altre sono Ruinart, Pommery, Veuve-Clicquot e Taittinger). Per le uve, invece, si affida ai conferitori, inizialmente a suo cognato Ernest Henriot, e ancora oggi la maison persegue questa politica: quasi non possiede vigneti, ma è fortemente legata a molti vigneron che le conferiscono ininterrottamente le uve oramai da quattro generazioni.

A ogni modo, tornando alla storia, Charles era un uomo raffinato che amava viaggiare e frequentare instancabilmente l'alta società e i suoi numerosi party: è per questo motivo che i suoi champagne diventano subito molto popolari in tutto il mondo, specialmente negli Stati Uniti (dove nasce il mito dello "Champagne Charlie"), nonché, nel corso degli anni, anche nelle più importanti corti europee. L'idea di champagne secondo Charles è rotondità e generosità, cremosità e freschezza, grande equilibrio e immediata piacevolezza. Ancora oggi è così.

LA MAISON OGGI E I SUOI MITI

Per 125 anni la maison è rimasta familiare, prima con i discendenti diretti di Charles e successivamente nel gruppo Henriot e, anzi, è proprio con quest'ultimo che cristallizza il proprio mito e l'eccellenza dei propri champagne. È il 1979, infatti, quando il potentissimo Joseph Henriot nomina chef de cave di **Charles Heidsieck** Daniel Thibault. Daniel, autentico genio e primo di una generazione di grandi chef de cave capaci di abbinare talento ad abilità comunicativa, rivoluziona gli champagne della maison a cominciare dalla cuvée de prestige: selezionando le migliori uve dei migliori Cru, con una proporzione praticamente paritetica tra Pinot Noir e Chardonnay (le percentuali possono variare di pochi punti a seconda della vendemmia) e lunghe maturazioni sui lieviti, dà vita al Charlie. La cuvée omaggia il fondatore ed è un autentico capolavoro. Forse anche troppo... Già, perché nel 1985, quando la **Charles Heidsieck** viene acquistata dal gruppo Rémy-Cointreau, la nuova proprietà decide di cancellarne la produzione. Sapete perché? All'epoca, Rémy-Cointreau era proprietaria anche di Krug, la loro punta di diamante in fatto di champagne, pertanto non potevano permettersi di avere nel portafoglio un altro champagne di eccezionale qualità che rischiasse di metterne in ombra l'immagine... Ma Daniel non si perde d'animo, perché nel frattempo sta sviluppando anche un blanc de blancs millesimato, così decide di estremizzarlo e farne la nuova cuvée de prestige di **Charles Heidsieck**. Nasce così il Blanc des Millénaïres, che debutta sul mercato proprio con l'annata 1985, quando il CIVC dà il benestare all'utilizzo del nome. In realtà, questo champagne era nato già con la vendemmia 1983, ma non era stato mai commercializzato.

Ma il vero capolavoro di Daniel Thibault è la trasformazione del Brut Réserve. Tra il 1985 e il 1990 ha letteralmente ricreato questo champagne sans année, applicando al suo svilup-

po principi non semplicemente di qualità, ma addirittura di eccellenza. Come? Esaltando l'assemblaggio, investendo massicciamente sui vins de réserve (che hanno iniziato a quotare ben il 40%, finanche il 60% nelle annate minori, e interessare numerose vendemmie, tra le otto e le dieci, tanto che possiamo parlare di multi-vintage...), infine allungando il periodo di maturazione sui lieviti. Era nato il Brut Réserve, che dal 1990 guadagnò anche la dicitura Mise en Cave, quindi con l'indicazione dell'anno del tiraggio, dal quale poi si deduce pure la vendemmia alla base dell'assemblaggio, ovviamente.

Purtroppo la dicitura Mise en Cave ha spesso indotto in errore, tanto che molti confondevano questo champagne con il millesimato, il che ne ha perfino inficiato le vendite, così dopo alcuni anni la

maison è tornata progressivamente alla più tradizionale denominazione di Brut Réserve e basta, non prima di aver spostato la dicitura nella controetichetta e poi eliminandola completamente (l'ultimo Mise en Cave è stato il 2004). Nel frattempo scompare prematuramente anche Thibault (nel 2002), ma la sua opera rimane in mani più che sicure: prima con il suo amico e collaboratore sin dal 1994, il bravo Régis Camus (oggi chef de cave di Piper Heidsieck), successivamente con un altro suo collaboratore, entrato giovanissimo nel Collège des Œnologues, Thierry Roset, che ora ricopre il ruolo di chef de cave di [Charles Heidsieck](#).

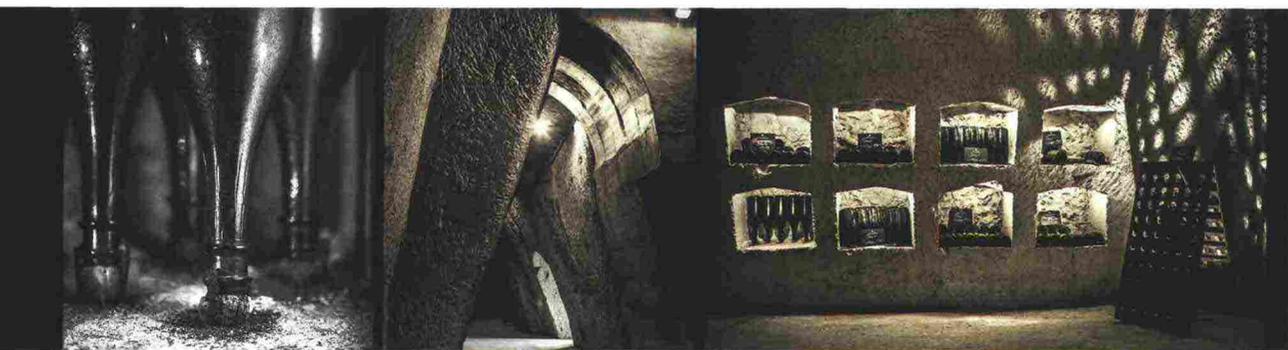
Nel 2007, quando Camus e Roset si sono passati il testimone e la maison è stata acquisita dal Gruppo EPI, il Brut Réserve è stato ulteriormente affinato: l'intero assemblaggio è adesso il frutto di una



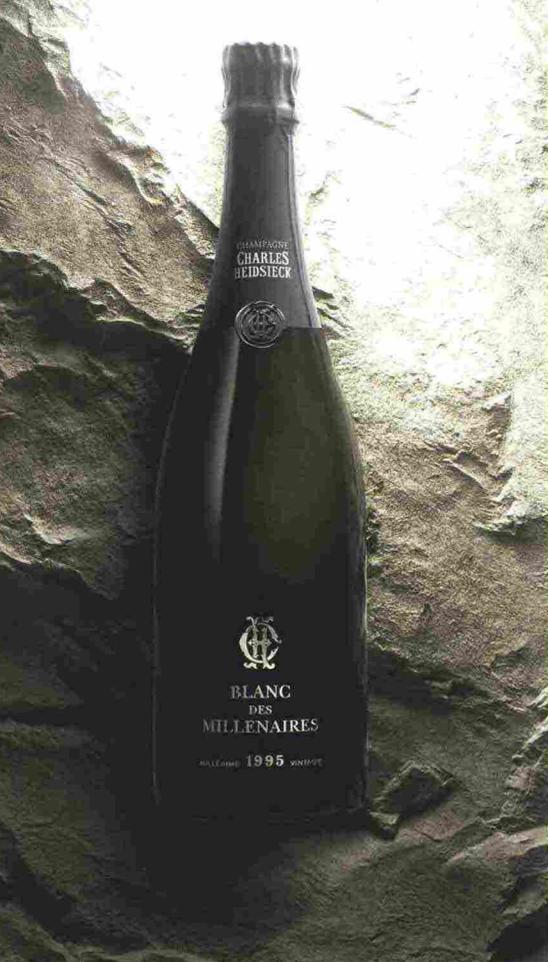


ferrea selezione dei vini - “più precisa” per usare le parole di Roset - che ha drasticamente ridotto il numero dei Cru impiegati da 120 a 60. Il tutto per ottenere “complessità, profondità e carattere gourmandise”. Ma non solo: il periodo di permanenza sui lieviti è stato definitivamente fissato in non meno di tre anni (anche se poi la maturazione si protrae sempre per 42-48 mesi) e il dosaggio leggermente affinato, portato intorno agli 11 g/l. È stata poi adottata una nuova bottiglia, che riprende la forma di una delle crayères, ed è ricomparsa la dicitura mise en cave in controetichetta insieme alla data del dégorgement. In realtà, il Brut Réserve, certamente uno dei migliori tre brut sans année in assoluto, meriterebbe maggior approfondimento, quindi rimando a un’ulteriore puntata (o alla degustazione che si terrà a novembre presso la stessa Bibenda a Roma) per andare a parlare invece della top cuvée di [Charles Heidsieck](#).

Abbiamo visto che il Blanc des Millénaires è diventato lo champagne di punta di [Charles Heidsieck](#). Il nome deriva dalla crayères, queste cave di epoca gallo-romana, mentre la scelta dello Chardonnay è legata all’eleganza e alla mineralità di questa uva, nonché al fatto che è la più preziosa di Champagne.



Le uve sono selezionate in maniera paritetica in cinque Cru della Côte des Blancs ed esattamente: Cramant per la complessità, Avize per il carattere minerale e agrumato, Oger per potenza e la densità della materia, ovvero la cremosità, Le Mesnil per l’equilibrio generale e, infine, Vertus (l’unico classificato Premier Cru dei cinque) per la florealità e l’autenticità, ovvero la tipicità della varietà. Il Blanc des Millénaires matura non meno di dieci anni sui lieviti, anche se attualmente le bottiglie sul mercato hanno maturato tra i 15 e i 18 anni! Ecco, quando la maggior parte degli champagne top sul mercato sono targati tra 2002 e 2006, invece quello di [Charles Heidsieck](#) data ben 1995. Ma non solo, il Millésime attualmente sul mercato è frutto della vendemmia 2000, il Rosé Vintage della 1999 e il Brut Réserve è basato sull’annata 2006. Insomma, come ha dichiarato lo stesso Thierry Roset, “qui da Charles non abbiamo fretta!”. Appunto. Ma ora vediamo la degustazione di tutte le annate di Blanc des Millénaires prodotte.



BLANC DES MILLENAIRES

100% Chardonnay

1995

... 94

(dosage 11 g/l)

Gran bel naso, giustamente maturo ma anche fresco, complesso e sfaccettato, grasso, opulento. Esprime note di polvere di caffè e una splendida mineralità, note di panificazione e fini tostature, il tutto perfettamente fuso, ma pure profondo. Bocca perfettamente coerente ma, oltre alla mineralità e alle note di caffè ancora protagoniste, troviamo nocciola, cioccolato bianco e un frutto gustosissimo che riporta all'ananas fresco. Soprattutto, fonde alla perfezione abbondanza di materia e sostegno acido, per un risultato appagante che conduce trionfalmente a un finale sapido, asciutto per via dei continui ritorni minerali e pure finemente dolce di frutto. E che persistenza!

1990

... 97

(dosage 12 g/l)

Olfatto elegantissimo, addirittura delicato, fresco sul versante degli agrumi, cremoso e dolce di pasticceria (ricorda il panettone) il tutto poggiato su tanta, tanta mineralità. La bocca è ricca, ancorché finissima nella bollicina, compatta, dominata dalla mineralità fusa a note di agrumi confit. Soprattutto, questa bocca è incredibilmente fresca e disegna un vino di grandissimo equilibrio nel suo essere generoso, in ottemperanza all'annata. Sul finale, peraltro eccezionalmente lungo, emergono, a completare questo bel quadro, spunti di caffè, tipici dei grandi champagne invecchiati. Bottiglia memorabile, tra le migliori in assoluto targate 1990.

1985

... 95

(dosage 12 g/l)

Naso curioso, per non dire proprio singolare... È, infatti, imperniato quasi insistentemente su note vegetali che ricordano i legumi, per poi virare molto lentamente verso il sottobosco. Può essere un po' ridotto, ma l'attesa nel bicchiere non sembra cambiare le cose. Completamente diversa, invece, la bocca: piena, rotonda, succosa e levigata, soprattutto perfettamente integrata, al punto che la definirei "rigorosa", con una nota fruttata gustosa e piacevolmente acidula (prugna), accompagnato all'imprescindibile mineralità, il tutto di rimarchevole lunghezza. Champagne di volume e di immediata coinvolgenza, per questo appagante.

1983

... 92

(dosage 12 g/l)

Quest'annata poco conosciuta ma eccezionale in Champagne ci consegna un vino dall'approccio olfattivo certamente giocato sulle maturità, tra fieno secco, spezie dolci, frutta sotto spirito e, via via, anche il miele. Insomma, sembra dimostrare gli anni, pur essendo al tempo stesso ancora vivissimo. Anche la bocca si muove su un versante maturo e dà l'impressione di essere sostenuta unicamente da un'acidità di stampo minerale. Per questo, appare leggera, per non dire addirittura magra. Lascia, però, una bella scia di mineralità, lunga e persistente, con una simpatica eco di frutta. Onestamente, visti l'annata e il blasone dell'etichetta, mi sarei aspettato di più, ma forse si tratta di una bottiglia un peu fatigué... A ogni modo, ha fascino.