



A lezione di Chardonnay con l'eccellenza del Blanc des Millénaires

Scritto da Alberto Lupetti novembre 10, 2014



In occasione del *Merano Wine Festival* che si conclude proprio oggi, ho avuto l'onore di condurre una degustazione di **Charles Heidsieck** per conto di **Philharmonica** (presenti lo stesso Guido Folonari e Massimiliano La Rosa), che ha scelto per l'occasione sei champagne semplicemente magnifici: *Brut Réserve*, *Vintage 2005* e *2000*, *Blanc des Millénaires 1995* e *1985*, *Charlie (œnothèque) 1985*.

Bene, lascio i commenti e i giudizi sulla degustazione a chi è stato presente, da parte mia, invece, vorrei porre l'accento sul **Blanc des Millénaires**, che poi rappresenta l'attuale *cuvée de prestige* della maison di Reims. Che nacque quasi per caso...

Nel 1979, Joseph Henriot (all'epoca Charles Heidsieck era ancora di proprietà Henriot: tanto la mamma quanto la moglie di Charles-Camille erano delle Henriot) promuove *chef de cave* di Charles Heidsieck uno dei suoi più giovani enologi, **Daniel Thibault**: si rivelerà un autentico genio e sarà il primo di una generazione di grandi *chef de cave* capaci di abbinare talento ad abilità comunicativa, oggi tanto in auge. A ogni modo, a soli 29 anni, Daniel Thibault si trova *chef de cave* di una delle più importanti maison, anche se in un periodo di appannamento, ma dimostra subito di avere le idee chiare: stravolge il **Brut Réserve**, non prima di aver investito pesantemente sui *vins de réserve*, inizia a

I più letti

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

Commenti Recenti

Alberto Lupetti su Champagne Charlie, un capolavoro di champagne

Alberto Lupetti su Come Conservare lo Champagne

luciano su Champagne Charlie, un capolavoro di champagne

luciano su Champagne Charlie, un capolavoro di champagne

alberto su Come Conservare lo Champagne

Giacomo su Consigli champagne: primo step, fino a 150 euro

Categorie

- ▶ Abbinamenti
- ▶ Consigli
- ▶ Cuvée de Prestige
- ▶ Degustazioni

sviluppare un *blanc de blancs* da inserire in gamma, ed immediatamente la *cuvée de prestige* **Charlie**. A seguire, iniziano a lavorare con lui prima **Régis Camus** e poi **Thierry Roset**, che ne raccoglieranno il testimone dopo la sua prematura scomparsa nel 2002...



Daniel Thibault, mitico chef de cave di Charles Heidsieck. A lui si devono la creazione del **Charlie** e del **Blanc des Millénaires** e il 1995 che stiamo ancora godendo è opera sua!

Passiamo al **1985**, quando Rémy-Cointreau acquista Charles Heidsieck. Il gruppo è già proprietario di un nome d'eccellenza del calibro Krug e quando si rendono conto che il **Charlie** è 'troppo buono', ne decidono immediatamente la sospensione, visto che rischia di mettere in ombra l'immagine di assoluta eccellenza dell'altra maison...

Fortunatamente, Daniel Thibault non si perde d'animo e, visto che, come abbiamo visto, stava già sviluppando un *blanc de blancs* millesimato, decide di estremizzare questo champagne per farne la nuova *cuvée de prestige* di Charles Heidsieck. Nasce così il **Blanc des Millénaires**, che debutterà sul mercato proprio con l'annata 1985. In realtà, questo champagne era nato con la vendemmia 1983, ma non era stato mai commercializzato perché si aspettava dal CIVC il benessere all'utilizzo del nome. Questo, infatti, prende ispirazione dalle *crayères* (millenarie, appunto...) e dallo Chardonnay (*blanc*), l'uva più preziosa di Champagne. Che, in questo caso, è selezionata 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 la 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 in teoria non meno di dieci anni sui lieviti, in realtà le bottiglie di **1995** attualmente 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: "*qui da Charles non abbiamo fretta!*" mi diceva Thierry Roset durante la nostra ultima degustazione.

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

Articoli Recenti

- > A lezione di Chardonnay con l'eccellenza del Blanc des Millénaires
- > Perrier Jouët Grand Brut: geni di un sans année
- > Un'esperienza indimenticabile: Dom Pérignon in verticale 2002-1947 e i piatti del ventennale di Heinz Beck
- > Dom Pérignon e Heinz Beck: un'esperienza indimenticabile
- > Ca' del Bosco: arriva il Dosage Zéro Noir

Tag

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

Bollinger Bruno Paillard Ca' del Bosco Charles Heidsieck Clos du Mesnil Collard-Picard Cristal Delamotte De Sousa

Deutz Dom Pérignon Egly Ouriet Ferrari Gossset Guida 2014 Henri Giraud Henriot Jacquart Jacquesson Jean-Baptiste Lécailon **Krug**