

# Champagne «Charles», il timbro inconfondibile d'una storica maison

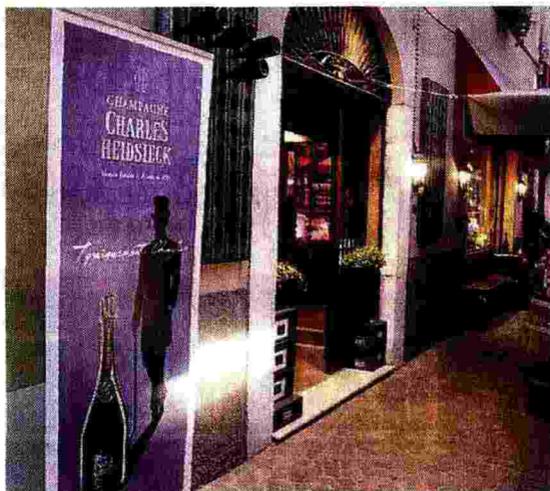
■ Per i suoi molti estimatori è «Charles», semplicemente Charles. E ti chiedi se questa familiarità nasca da un fascinioso accenno di snobismo d'Oltralpe, oppure nasconda la ricorrente indecisione sulla pronuncia dell'intero nome della maison, su quell'Heidsieck tedesco d'origine ma da 150 anni pienamente francese. Peraltro sono parecchi i motivi di distinzione per questo Champagne dai piccoli numeri (poco più di 300mila bottiglie all'anno) ma d'alto lignaggio, limpida tradizione e radicata, antica presenza anche in Italia. A cominciare dal rarissimo, consistente patrimonio di «vini di riserva», provenienti da non meno di 60 tra i migliori cru - tanto i pinot noir della Montagne de Reims quanto gli chardonnay dell'area di Mesnil sur Oger - delle annate più significative degli ultimi decenni. Si tratta infatti di autentici forzieri di gusto ai quali lo «chef de cave» ricorre anche per il 40% della cuvée d'ogni anno, così da restare sapientemente in linea con lo stile esclusivo e personale della maison, un mix riconoscibile principalmente per eleganza e opulenza aromatica. Proprio questa ricchezza di storiche riserve - frutto di annate indimenticabili, spesso con 10/20 anni di lenta evoluzione nelle millenarie crayeres - consente a Charles Heidsieck di «firmare» con un timbro inimitabile tutti i suoi prodotti, dal brut al rosé fino ai ricercati millesimi delle selezioni di alta gamma, come le Reserve e il superbo Blanc des Millenaires (il 1995 incanta). Quasi superfluo così sottolineare altre peculiarità della

casa, come la scelta d'un lungo periodo minimo di permanenza sui lieviti (36 mesi), il doppio del disciplinare, oppure la decisione di dichiarare la data di dégorge-ment (rarietà in Champagne) e la volontà di mantenere per un altro anno in casa la bottiglia dopo la sboccatura, così da favorire la definitiva maturazione.

Elementi tecnici, storici, persino filosofici che, qualche sera fa da «Porteri» in Borgo Trento, Stephen Leroux, direttore generale della maison di Reims, e Guido Folonari, a.d. della bresciana Philharmonica - che importa in esclusiva per l'Italia quest'eccellenza - hanno illustrato ad un pubblico competente durante una delle «giornate Charles» organizzate lungo lo Stivale.

Poche frasi tra una portata e l'altra, lasciando poi parlare liberamente il vino, che peraltro ha brillantemente dialogato con i piatti di moderna rilettura della tradizione della trattoria (ad esempio con la zuppetta di trota salmonata leggermente speziata con finocchietto e pomodorini e, ancor meglio, con la coscia d'anatra laccata al miele su crema di patata e scalogno brasato).

D'altra parte erano tutti Champagne stupendi, di mirabile complessità tanto il Reserve, croccante e morbido con sentori di frutta, quanto autentici capolavori come il Vintage 2005 rimasto 8 anni sui lieviti, con le sue chiare note di datteri e fichi. Eppure immediati persistenti ed insieme beverini; pregio quest'ultimo spesso assai gradito in ogni vero Heidsieck. A proposito: la pronuncia corretta pare essere proprio «haidzik»; ma, se volete, continuate pure a chiamarlo Charles. **gfb**



L'ingresso della trattoria Porteri per la serata «Charles» (ph. Elio Urso)