

## IL BRUT MILLESIMATO 2008 FIRMATO CHARLES HEIDSIECK

*La presentazione si è svolta alla Cantina Donna Olimpia di Bolgheri con il padrone di casa Guido Folonari e il direttore commerciale di Philharmonica Massimiliano La Rosa*

Da **Divina Vitale** - 29 Ottobre 2019



E' stata presentata alla Cantina di Donna Olimpia di Bolgheri, attraverso il circuito Philharmonica Distribuzioni, guidato dal patron della Tenuta, Guido Folonari, il nuovo vintage della Maison di Champagne francese, fondata a Reims, Charles Heidsieck. Si tratta della Brut Millésimé 2008.

La cuvée segna un "ritorno" alla tradizione dopo l'esuberante millesimo 2006, vuole esprimere al meglio i canoni stilistici della Maison ovvero eleganza, grande equilibrio e immediata piacevolezza, cremosità e freschezza, ricordando in particolare la finezza e la profondità dei primi anni 2000.

Un assemblaggio di 10 grands crus: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Ay, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay meticolosamente selezionati, dall'enologo Cyril Brun, presente alla presentazione italiana, e vinificati separatamente, vitigno per vitigno, con un affinamento sur lies di 10 anni.



Cyril Brun (al centro nella foto sopra con Alberto Lupetti e Massimiliano La Rosa) è lo Chef de Cave della Maison Charles Heidsieck dal 2015. Nato in una famiglia di enologi e commercianti di vino ad Aÿ, si è formato negli Stati Uniti, dove ha lavorato nel settore commerciale prima di diventare responsabile della comunicazione e dello sviluppo enologico di Veuve Clicquot, una posizione che ha occupato per 15 anni. Oggi è responsabile non solo della produzione di Champagne in linea con lo "stile Charles", ma anche della comunicazione del vino della Maison in Francia e all'estero e dei rapporti con i partner fornitori.

"Mi ritengo – ha detto Brun – un coltivatore della vigna. Mia madre era un dottore e avrebbe voluto che seguissi la sua strada. Mio padre era un vigneron invece e mi diceva spesso: "se fai il medico vedrai solo gente malata, al contrario producendo vino vedrai solo gente felice. Sono convinto che lo Champagne è la miglior medicina che esista (ride, ndr). Avete mai visto uno infelice con un calice di champagne in mano? Poi ci tengo a ribadire – continua – che lo Champagne è nato come vino dei re ma non è caro, non è un lusso, diciamo che è costoso da produrre".

Una storia avvincente quella di Charles Heidsieck, imprenditore visionario, gentleman dandy e appassionato viaggiatore. Dopo aver fondato nel 1851 la Maison de Champagne a sua immagine, autentica e raffinata, già nel 1852 sbarca a New York con un preciso obiettivo: presentare i suoi champagne all'America.



Vintage Jeroboam 1989

Genio e imprenditore, cultore del bello e dell'eleganza senza tempo ha trasmesso il suo stile ai propri vini: equilibrati, profondi, sorprendenti. L'equilibrio, un assemblaggio che vanta un'alta percentuale di vini di riserva e una selezione dei vini più rappresentativi dell'anno; l'invecchiamento dei vini nelle 47 crayer a venti metri di profondità e a temperatura costante di 10 gradi; l'arte dello Chef du Cave rendono ogni bottiglia un esemplare unico.

Champagne Charles Heidsieck è distribuito da Philharmonica Srl, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca. che ha saputo consolidare negli anni la partnership con grandi gruppi internazionali tra i quali: la Maison de Champagne Charles Heidsieck, Kendall-Jackson, Pichler-Krutzler, Tement, Chateau des Bertrands, Ferreira, Blackwoods, Domaine à Lafitte, portando in evidenza nel panorama italiano le loro prestigiose etichette e arricchendo la propria gamma.

## TASTING



**Brut Millésimé 2008** Un vino dal colore dorato brillante, dall'effervescenza delicata che si esprime al naso con note complesse di agrumi canditi e sfumature di nocciole tostate. Al palato mostra un corpo vivace e teso con una texture morbida e generosa che regala finissime note iodate. Ricchi e complessi aromi che ricordano il caramello allungano sul finale.

**Blanc de Blancs** (100% Chardonnay, base vendemmia 2012 più 25 percento altre annate). Grande mineralità, intensità di frutto e idrocarburi. Bocca pulita, dritta. Sensazione di rotondità, setosità e cremosità. Bollicina molto sottile, fine.

**Rosé Reserve** (Pinot noir vinificato in rosso al 34%, 33% Chardonnay e 33% Petit Meunier). Dosage 11g/l (degorgement 2018, mise en cave 2013). Colore aranciato, delicato, che ricorda molto quello dei fiori di pesco. In bocca si apre con più struttura. La bolla è più fine, si adagia con gentilezza e charme. Elegante.



**Brut Reserve** (almeno il 40% di vini di riserva Pinot noir e 40% di Chardonnay su 10 annate vecchie fino al 2004, più 20% Meunier). Minimo 36 mesi sui lieviti (mise en cave 2016-degorgement 2019), 11 g/l. Complessità aromatica e di tessitura. Tanti lieviti all'olfatto. Colore più dorato, che si palesa più profondo. Perlage estremamente fine, cremosità intensa con finale setoso. Profondità caratteristica per un vino di riserva. Mostra una opulenza maggiore.

**Brut Vintage 2005 Magnum** Introduzione di legno (500 barrique una sorta di firma di Cyril Brun. Inoltre dal 2018 non farà alcuni vini con malolattica per avere più freschezza). (60% Pinot noir 40% Chardonnay). Selezione su 11 Grand e Premier cru. Maturazione sui lieviti 12 anni (Deg. 2018 tardif) 9g/l. Naso evoluto ma ricco in antitesi piacevole con la bocca che si dimostra invece ancora fresca, giovane.

**Gran finale con i piatti firmati da Daniele e serviti da Andrea Zazzeri con lo staff della Pineta di Marina di Bibbona: Tartare della Pineta; Millefoglie di baccalà mantecato e vellutata di porri; Maltagliati alle triglie; Paccheri polpo e pomodorini; Dentice di mare con zucchine e nepitella**