

# Charles-Heidsieck dalla Francia agli Stati Uniti, passando per Merano e Reims: vent'anni in verticale

31 dicembre 2014

Condividi Mi piace 11

Tweet 3

+1 0

Condividi 3



Champagne Charles Heidsieck, le bottiglie in degustazione al Merano Wine Festival

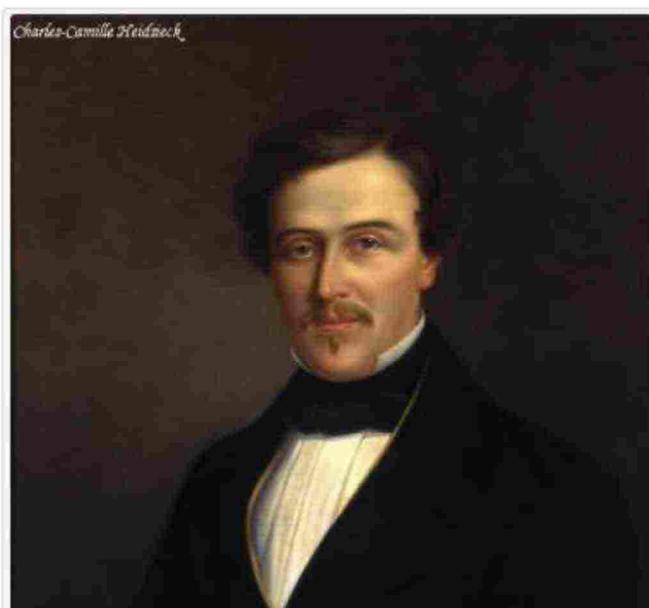
## di La Dame du Vin Livia Riva

Singolare e romantica è la storia di questa Maison di Reims che ha la sua origine nel 1785, grazie ad un luterano convinto proveniente dalla Westfalia, Florens Louis: nasce la Maison Heidsieck & Co.

In mancanza di discendenti diretti, Florens lascia le redini dell'azienda in mano ai nipoti, e uno di loro, Charles-Henri Heidsieck, accetta di buon grado questo incarico.

Dopo essersi trasferito in Francia, contravvenendo ad ogni regola dettata dalla tradizione luterana, Charles-Henri decide di sposare una donna cattolica di Reims, diventare francese e convertirsi alla nuova religione.

Da questa famiglia, rigida nei costumi e nell'educazione, nasce, nel 1822, Charles-Camille Heidsieck, l'uomo che farà conoscere la filosofia dello Champagne, del suo Champagne, in tutto il mondo.

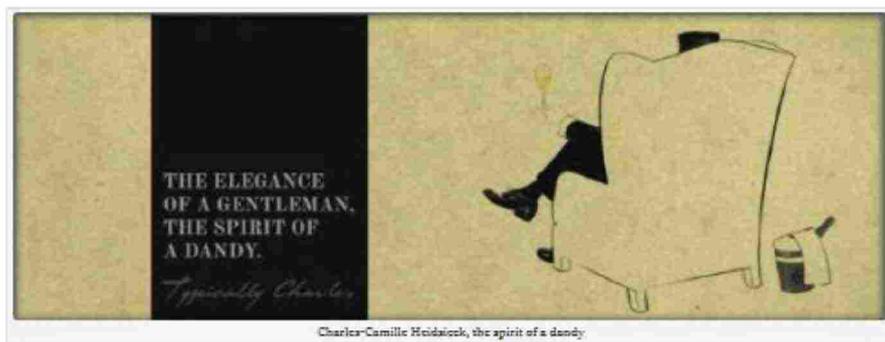


A soli 29 anni, quindi nel 1851, fonda la sua Maison Charles-Heidsieck basandosi sulle sue lungimiranti iniziative e le fertili terre del cognato, nientemeno che un Henriot, mica il Signor Laqualunque.

Charles-Camille è dotato di grande intelligenza unita ad una solida cultura che lo conducono inevitabilmente sulla strada del progresso, delle grandi scoperte e della modernità.

Diventa ambasciatore della sua stessa Maison e, di riflesso, di tutta la Francia.

Viaggia di continuo, spinto ad una curiosità ambiziosa e mai stanca, intrisa però di un innegabile "savoir-faire" e spirito gentile, un dandy globe-trotter insomma.



Charles-Camille Heidsieck, the spirit of a dandy

Il suo fine non è solo quello di diffondere commercialmente i suoi vini bensì quello di far conoscerne l'estremo piacere degustandoli e rendendoli soprattutto riconoscibili.

Dopo aver girato in lungo e in largo l'Europa con i suoi Champagne, e aver riscosso successi incredibili, nel 1852 diviene pioniere nel Nuovo Mondo, l'America, dove sarà presente a tutte le serate mondane in cui saprà essere un punto di riferimento grazie al suo carisma e alla sua galanteria.

I suoi Champagne si berranno dappertutto, al Nord come al Sud, e ovunque si trovi fa sempre in modo che si ricordino di lui, e del suo Champagne chiaramente.

**Non si ordina più una bottiglia di Champagne, si ordina del Charles, divenuto poi familiarmente Charlie**, una delle cuvée ritrovate nella cantina della Maison e messa di nuovo in commercio da poco e in pochi esemplari.

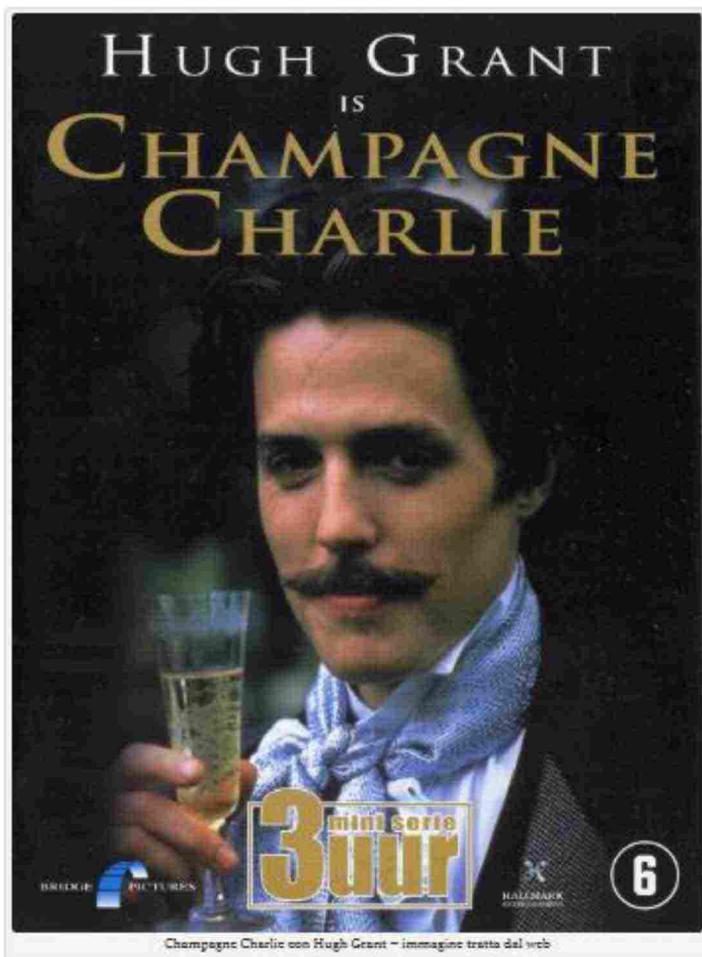


Charles Heidsieck - Charlie 1983

Charles-Camille affronterà anche momenti difficili durante la guerra di secessione, dove verrà arrestato perché accusato di tradimento.

Rimarrà in carcere per 4 mesi, nel 1861. Liberato, torna in Francia e non rimette più piede negli Stati Uniti.

La notorietà è raggiunta, il mito di Charlie e dello Champagne Charles Heidsieck resta una delle più belle storie di vita scritte dalla Champagne e la figura di Charles-Camille, di questo gentiluomo eclettico e visionario, rimane per sempre ad esempio di tutti i discendenti della famiglia.



Champagne Charlie con Hugh Grant - immagine tratta dal web

La Maison Heidsieck infatti viene gestita per 125 anni dai discendenti di Charles-Camille, passata poi alla famiglia Hérissard-Dubreuil negli anni '80, al gruppo Remy Cointreau nel 1985 e, dal 2011, con la Maison Piper Heidsieck, alla famiglia **Descours** che ha iniziato un percorso di recupero del marchio, dopo una gestione non particolarmente oculata, e del suo giusto posto nel mondo dello Champagne.

Esattamente quello che sta facendo anche **Philarmonica**, l'azienda che si è presa in carico la distribuzione di Charles Heidsieck in Italia

Dopo un anno di viaggi, valutazioni, degustazioni, **Guido Folonari**, Amministratore Delegato della società, con le porte aperte da parte di tante altre Maison, ha scelto proprio loro, oserei dire con coraggio e lungimiranza, nonostante i numeri non fossero particolarmente favorevoli, e si sa che di questi tempi i bilanci delle aziende hanno la priorità su qualsiasi forma di affetto ed emozione verso un prodotto o un brand specifico.

Numeri alla mano: in 6 mesi Philarmonica è passata dalla vendita di 0 bottiglie a 20.000, in costante crescita.

Chapeau signori...!

A rendere tangibile la diffusione del verbo, anzi delle bottiglie, una degustazione durante il **Merano Wine Festival** che, negli ultimi anni, ha saputo offrire ai suoi ospiti degli eventi di un certo spessore.



Champagne Charles Heidsieck, il tavolo dei relatori al Merano Wine Festival

“Une griffe d’élégance”, questo il nome dato alla degustazione di Charles Heidsieck condotta in modo impeccabile dal grande **Alberto Lupetti**, caro amico e maestro in questo mondo ancora poco conosciuto dello Champagne.



Abbiamo quindi provato:

**Brut Réserve**

**Brut Vintage 2005**

**Brut Vintage 2000**

**Blanc des Millénaires 1995**

**Blanc des Millénaires 1985**

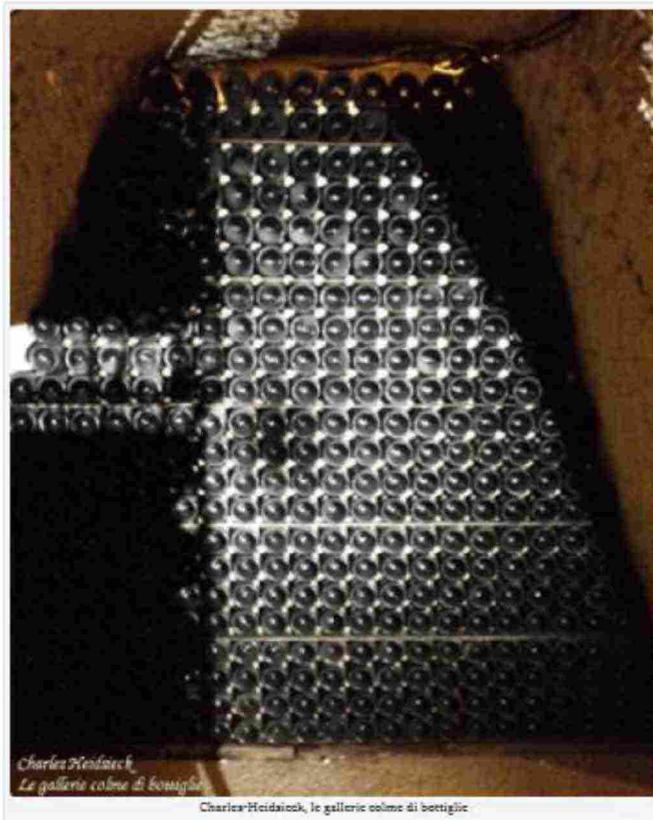
**Charlie 1985**

C'è un elemento che accomuna tutti questi vini, un “fil rouge” che li lega in modo indissolubile e riconoscibile.

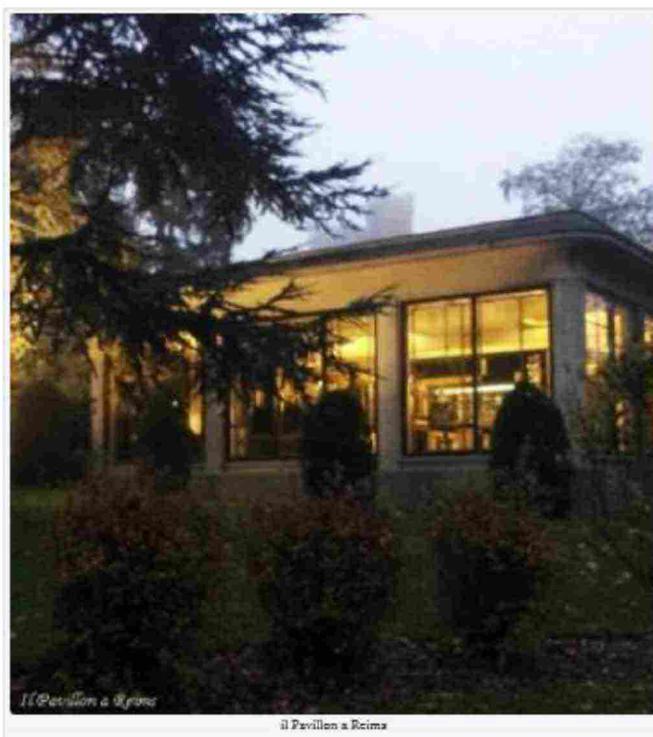
E' la “liqueur de dosage” che oscilla fra gli 11 e i 12 g/l.

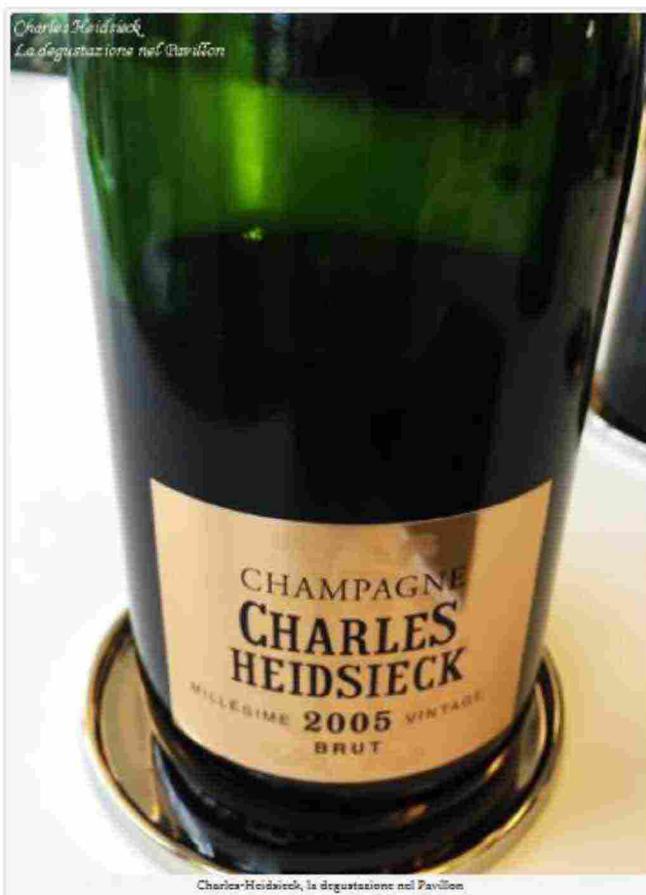
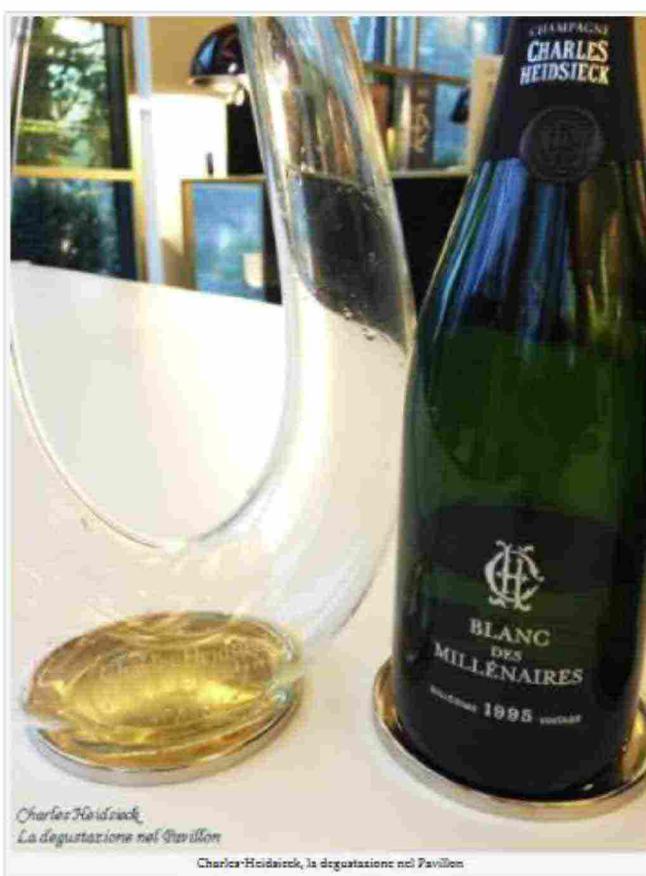
Lo dico per dovere di cronaca perché non si ha la minima percezione, assaggiando tutti i vini, di quanto zucchero vi possa essere, tanto è l'equilibrio creato all'interno della bottiglia e la piacevolezza del sorso in ogni sua espressione.

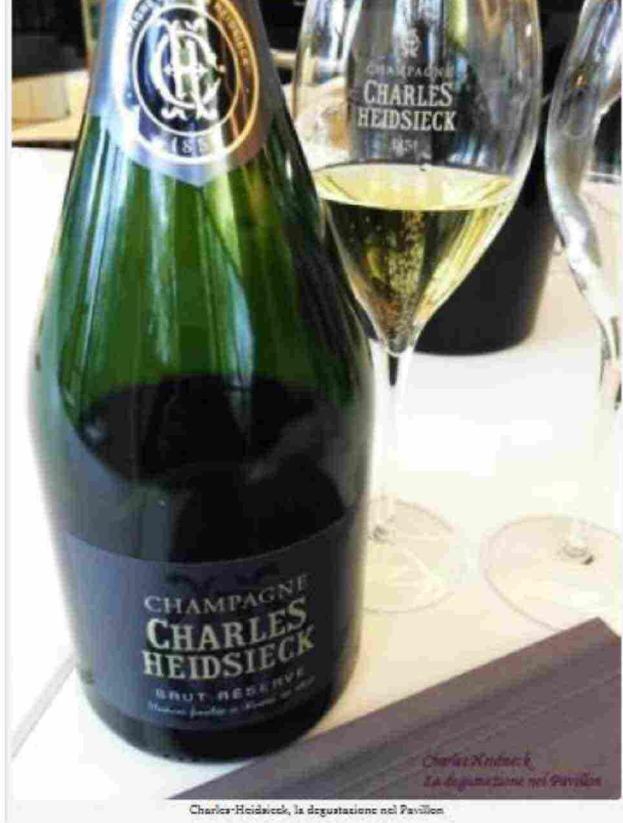
A chiusura dell'articolo vi parlerò di uno di questi vini provati, ma prima vorrei farvi viaggiare nelle Crayères di Charles Heidsieck, proprio le stesse 47 che ha acquistato Charles-Camille, perché il nostro Dandy non ha investito nelle terre, che ha lasciato ai vigneroni acquistandone le uve. Lui ha investito nelle cantine, in questi labirinti e gallerie risalenti al II secolo, le cui condizioni naturali e costanti, di temperatura e umidità, sono perfette per i lunghi affinamenti dello Champagne.



Il Pavillon des Crayères a Reims, dove Philharmonica mi ha organizzato una visita meravigliosa, mi accoglie con la Brand Ambassador di Charles-Heidsieck.







Charles Heidsieck, la degustazione nel Pavillon

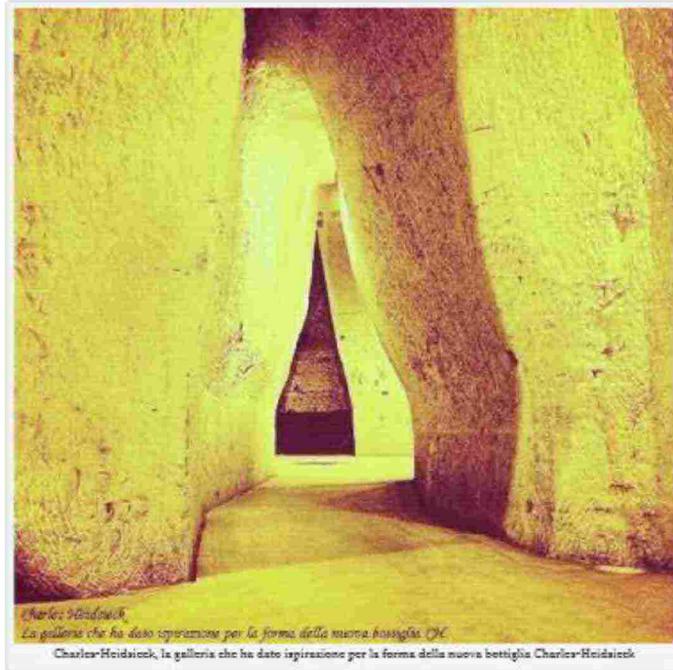


Charles Heidsieck, la degustazione nel Pavillon

Lei è **Dominique Cima Sander**, un'affascinante donna, tanto bella quanto competente che mi accompagna narrando la storia della Maison.

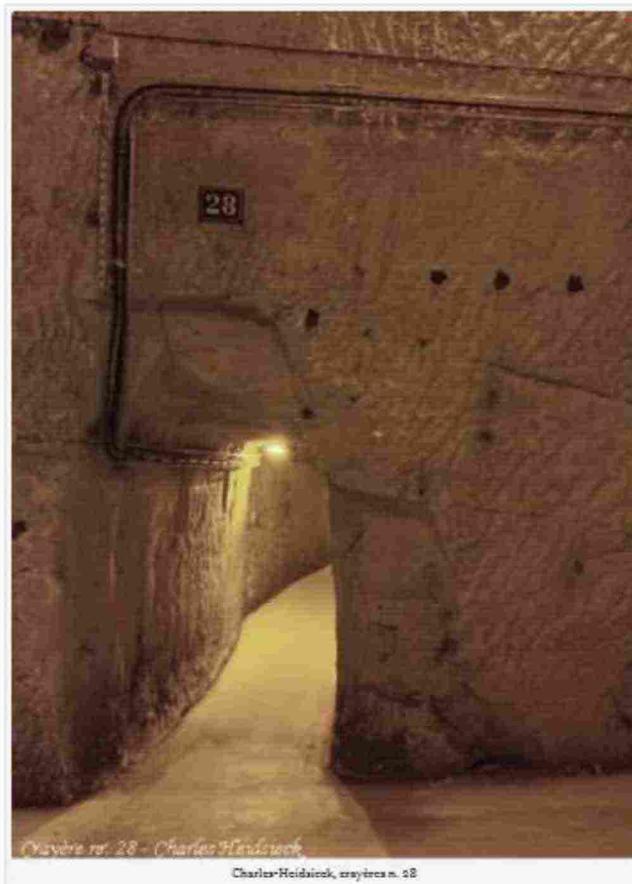
Ascoltarla è un piacere...

Ci addentriamo in queste gallerie dopo essere scese attraverso una scalinata che ci porta ad una profondità di 20 metri.

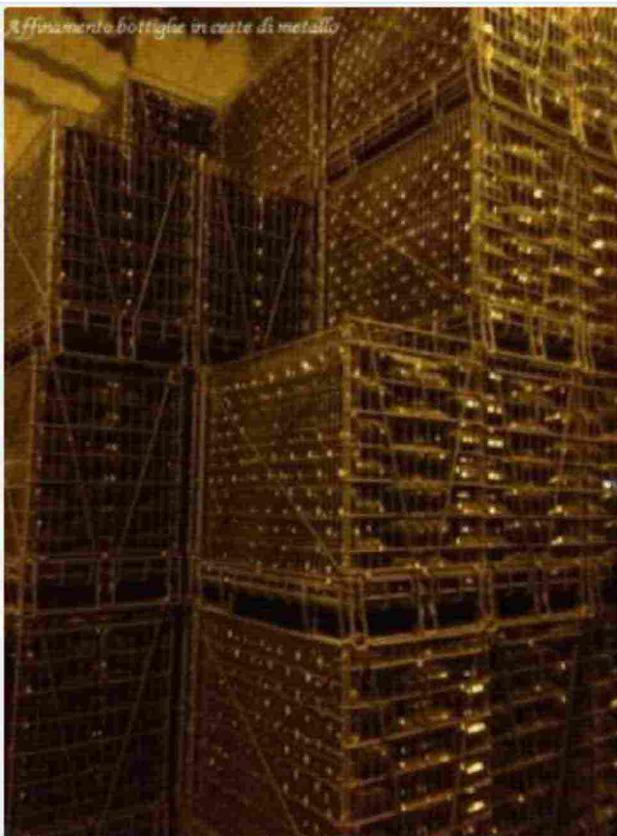


E' un vero labirinto di cunicoli, tutti comunicanti fra loro, immersi in questa luce fioca, calda, che arriva a scoperchiare il cuore e veglia sulle migliaia di bottiglie messe qui sotto a riposare, ad invecchiare con pazienza, ad aspettare il momento giusto per svelarsi al mondo.

Queste Crayères, nate come cave di pietra per l'estrazione del gesso e dotate di un "camino" comunicante con l'esterno, sono state adibite, secoli dopo, a depositi (naturali) per lo Champagne imbottigliato e bisognoso di affinamento.

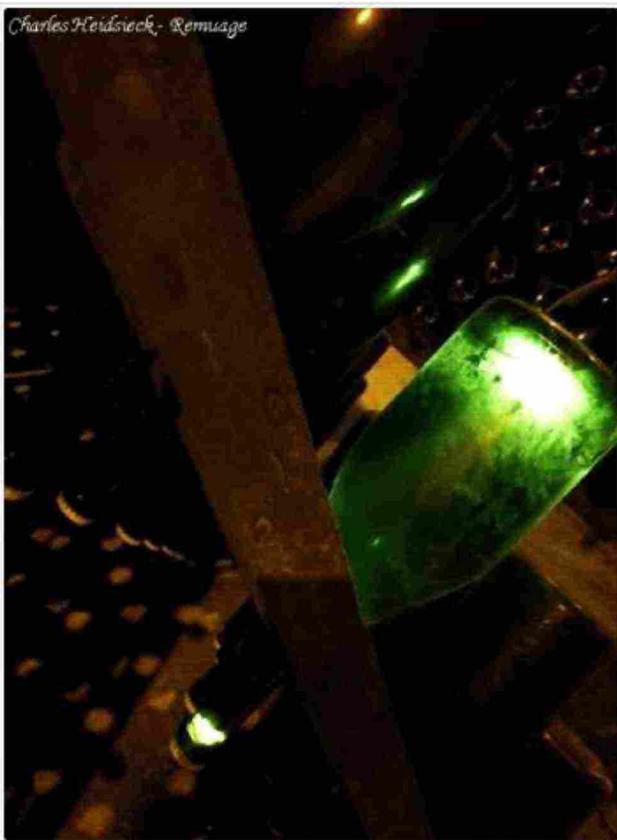


*Affinamento bottiglie in ceste di metallo*



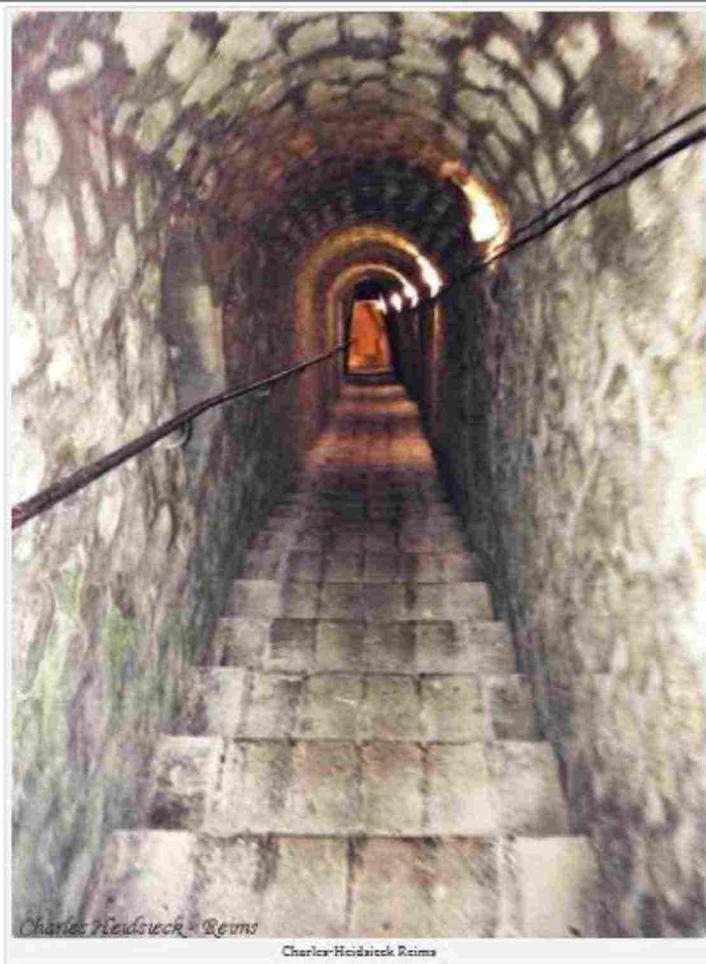
Charles Heidsieck, affinamento bottiglie in ceste di metallo

*Charles Heidsieck - Remuage*



Charles Heidsieck, remuage

A Reims, così antiche e di queste dimensioni, ve ne sono solo 4, oltre a quella di **Charles Heidsieck** e sono: **Ruinart, Taittinger, Pommery e Mumm.**



Charles Heidsieck Reims

Charles-Heidsieck Reims

Lungimiranti e avanguardisti (non poteva essere altrimenti con siffatta origine) anche tutti gli Chef de Cave che si sono susseguiti alla guida della Maison. A partire da **Daniel Thibault**, che ha stravolto il concetto di BSA assemblando come minimo il 40% dei vini di riserva e che ha vinto per ben 6 volte il titolo di Winemaker of the Year (addirittura meglio di Messi con il Pallone d'Oro!!).

Ex-aequo anche per il suo successore, **Régis Camus**, Chef de Cave storico di Piper Heidsieck e poi di Charles, dal 2004, che nel 2012 ha lasciato il posto a **Thierry Roset**, suo collega nella Maison e che, purtroppo e troppo presto, è scomparso all'inizio di Ottobre di quest'anno.

Questi tre grandi uomini si sono conosciuti e hanno lavorato insieme per diversi anni, ognuno con responsabilità diverse, all'interno del gruppo Heidsieck. Hanno "costruito" insieme la storia di alcuni degli Champagne migliori al mondo, ne hanno determinato il loro carattere, ne hanno forgiato la loro indiscutibile immortalità.

Grandi uomini per grandi vini.

Ecco perché il mio entusiasmo e la mia ammirazione sono diretti non solo alla meravigliosa storia di cui è intrisa la nascita di questo grande marchio ma a chi ha deciso di crederci fino in fondo, Guido Folonari e tutto il suo staff in Philharmonica.

Anche con Dominique facciamo una degustazione che in parte è un ripasso dei vini già assaggiati al MWF:

**Brut Réserve**

**Rosé Réserve**

**Brut Vintage 2005**

**Blanc des Millénaires 1995**



Charles-Heidsieck, la degustazione

Lo Champagne di cui vorrei parlarvi oggi è il

**Blanc des Millénaires 1995 – Dégorgement 2013**

Uno Champagne che dovrebbe entrare, di diritto, nella Top 10 dei più grandi Champagne del mondo.

Ovviamente BdB con assemblaggio di 5 crus della Côte des Blancs: Cramant, Avize, Oger, Les Mesnil-sur-Oger, Vertus. I primi quattro Grand Cru, l'ultimo Premier Cru.

Un capolavoro cesellato con precisione in ogni suo dettaglio.

Profumi molto nitidi di frutta secca, di agrumi, di crosta di pane, di miele e di datteri.

Bocca cremosa, vellutata, elegante.

La morbidezza appassiona in maniera sensuale e rende il palato schiavo del sorso.

Risuona l'eco di una passione travolgente e impetuosa che allontana ogni dubbio, fugace peraltro, e si appropria di golose e abbondanti certezze.

Coniugazione pressoché perfetta fra freschezza, eleganza, charme, persistenza. Un perfetto esercizio di stile per dare origine ad un capolavoro.

Immagino di berne un bicchiere, anzi, una bottiglia, in compagnia di Charles-Camille cedendo ad una brillante conversazione d'altri tempi, magari in lingua inglese, perché no.

E nel bicchiere risuona l'eco lontana di mondi in fermento, di ricerche e di scoperte, di domande mai fatte e risposte comunque date.

Apologia del gusto a tuttotondo. A volte bisognerebbe fermarsi e pensare, bevendo un bicchiere di Champagne.

**Distributore per l'Italia:**

Philharmonica S.p.A.  
Via Privata De Vitalis 2/A  
25124 Brescia  
[www.philharmonica.it](http://www.philharmonica.it)