



di Marco Tonelli

Il gentiluomo che

Charles Heidsieck fondò un marchio a propria immagine e si

SPIRITO di VINO

FRANCIA (L'ALTRA CATTEDRALE DI REIMS)



si fece Champagne

circondò dell'élite enologica del tempo. Oggi la storia si ripete...

SPIRITO di VINO

IL TRATTO MAGNETICO DI UNA DEGUSTAZIONE

Un percorso aromatico e «filosofico» che copre quasi trent'anni di grandi millesimi. Dagli straordinari Blanc des Millénaires, in sontuoso equilibrio fra la naturale espressività dei cru e il misurato, elegante, inconfondibile tocco della Casa, fino a vintage «da favola». I prezzi riportati sono quelli medi in enoteca, quelli dei millesimi precedenti agli anni 90 sono invece indicativi considerata la difficile reperibilità dei millesimi in oggetto, che spesso avviene presso collezionisti.

98

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 1990

Di solito il troppo stroppia. Qui invece siamo di fronte all'equilibrio dell'eccellenza, caratterizzata da una gemma perfetta, l'uva, che in cantina è stata oggetto di un'incisione in grado di metterne in risalto le numerose qualità. Si tratta di un millesimato gratificante ed emozionante dal timbro quasi poetico. Caratteristica che rende obsoleti gli usuali descrittori (180 euro).



97

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 1985

Il riposo sui lieviti, oltre 10 anni, e la freschezza della carica aromatica che deriva da quattro Grand cru e da un Premier cru, donano al vino una complessità notevole. Il naso è gentilmente fiorito di mughetto e miele di acacia. Mentre la bocca, vero punto forte, aggiunge alle sensazioni olfattive uno spettro più polposo di frutta, mandorla e spezie secche (135 euro).



97

CHARLES HEIDSIECK VINTAGE 1990

Annata mirabile. Qui lo stile della Maison, pur non perdendosi, lascia spazio al millesimo. Il naso rivalessa con il gusto in quanto a complessità. Mela, in tutte le declinazioni, mandorla sbucciata, mandorla grigliata, fiori secchi e caffè sono le sensazioni più evidenti. Dedicandogli tempo, ma senza farsi prendere troppo dalla sete, appaiono anche altre raffinate sfumature (170 euro).



96

CHARLES HEIDSIECK CHARLIE 1979

Sboccato nel 1985. Thierry lo definisce in sintesi come «l'essenza di Charlie». Per i più prosaici diremo che è, ancor'oggi, un vino in splendida forma. Il sorso è composto da un ininterrotto susseguirsi tra note golose che ricordano la «tarte infiniment vanille» di Pierre Hermé e quelle crudamente pietrose che tanto hanno fatto la fortuna dei vini della regione (150 euro).



96

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 1995

L'impronta di un vino costituito esclusivamente da Chardonnay si avverte subito alla vista considerato il riflesso verdeggianti. Un preambolo cromatico che ritroviamo sia al naso sia in bocca, aspetto più convincente, grazie a sensazioni di renetta e di agrumi oltre a tratti iodati. La bocca ci mostra anche un proprio profilo più gentile con note di susina (115 euro).



94

CHARLES HEIDSIECK VINTAGE 1995

Annata fredda che quindi ha beneficiato di un dosaggio attorno ai 10 grammi/litro. Il sorso risulta molto ben bilanciato per complessità ed equilibrio tra durezza e parti morbide. Colore giallo paglierino carico. Naso ricco di speziature. Bocca ampia e armonica con note di mela rossa, marron glacé, spezie dolci e pepe bianco. Finale lievemente affumicato (100 euro).

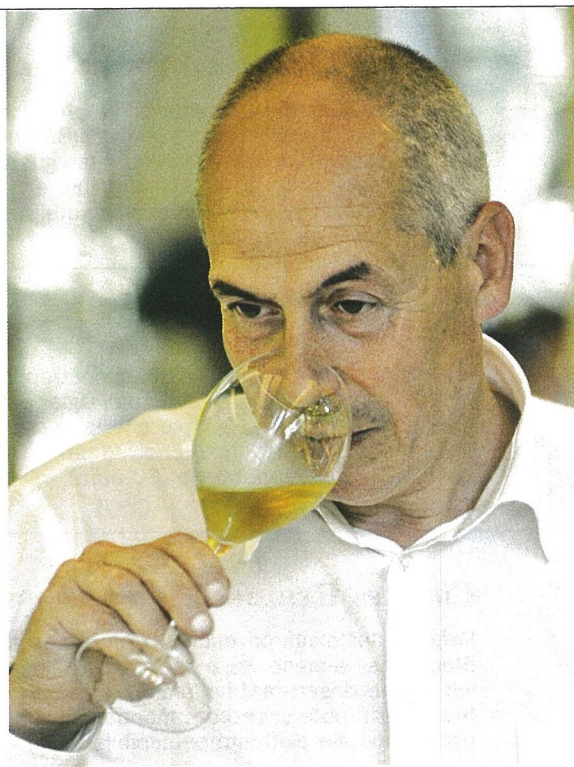
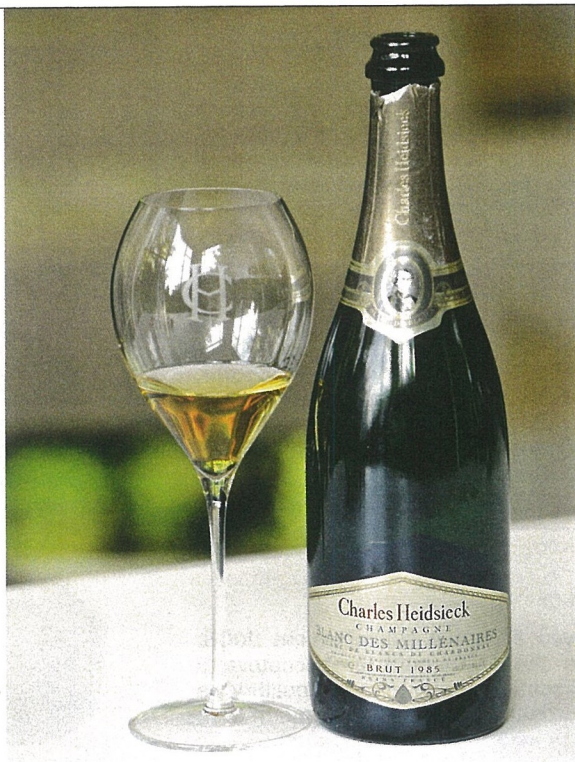


93

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 1983

Prima annata in cui il Blanc de Blancs della Maison cambia nome, ma non la sostanza, che, come dimostra questa degustazione, trova nuove punte di eccellenza. Cinque cru differenti (Avize, Oger, Mesnil sur Oger, Chouilly e il meno quotato Vertus) di Chardonnay che riposano per 10 anni sui lieviti. In bocca, spiccano le note floreali di ginestra e quelle golose di mandarino e meringa (320 euro).





Nelle cantine della Maison sono passate vere superstar della vinificazione e dell'assemblage

Nome tipicamente inglese o francese e cognome tedesco. Parrebbe il prototipo dell'uomo europeo per antonomasia. A queste caratteristiche Charles Heidsieck aggiunse statura, morale e fisica, un aspetto patri-zio fornito di un'eleganza nel vestire del tutto naturale. Qualità che, probabilmente, fecero capitolare una bellezza della Champagne che di cognome faceva Henriot; famiglia piuttosto nota nella regione del perlage. Sposò la donna e, insieme, la convinzione secondo cui: «le vignes debbono rimanere nelle mani dei viticoltori e delle loro capacità». Non pensiamo a uno snobismo da parvenu, ma a un personaggio che, quando fondò la propria Maison all'età di 29 anni, aveva in mente che il suo Champagne dovesse essere lo specchio di chi lo aveva creato. Per questo acquistò le splendide cantine di epoca gallo-romana nel cuore di Reims (solo altre cinque Maison oggi possono vantare una tale «cattedrale interrata») e le riempì, ancor prima che di bottiglie, della miglior élite enologica del tempo, affinché uomo (lui) e vino (il suo Champagne) diventassero una cosa sola. Dopo molti tentativi nacque quello specchio liquido, appena increspato da un filo di bollicine, in cui riflettere la propria immagine. Il risultato si concretizzò grazie a uno Champagne dinamico, di carattere, e con quel savoir-faire in grado di affascinare i palati meno eruditi e al tempo stesso dissetare quelli più esigenti. In poco tempo, e

dopo un breve periodo di «pierraggio» ante litteram presso le corti e i salotti di mezza Europa, Charles decise di dedicarsi alla conquista di altri brindisi. Andò addirittura nei neonati Stati Uniti e li invase, era il 1852, attraverso la più liquida delle conquiste. Qui la sua fama crebbe a tal punto che l'immagine dell'uomo in breve tempo si confuse con quella del marchio e viceversa. Nacque lo Champagne Charlie.

La storia si ripete, è uno dei suoi più grandi difetti. Christopher Descours, giovane imprenditore francese del lusso (gruppo Epi), una volta acquisito il marchio al numero 12 di allée du Vignoble, ha avuto il pre-

gio di rispettare il mito e le regole che lo avevano fatto grande. Sarebbe tuttavia sbagliato pensare a Charles Heidsieck come a una Maison immobile in ricordo dei bei tempi che furono. La scelta di rimanere négociant non deve essere letta, a oggi, come una scorciatoia enologica, bensì come la riaffermazione dell'importanza del fattore umano all'interno del ciclo produttivo. Per questo, accanto ai numerosi conferitori di cui non si conoscono i nomi ma i «frutti», nelle cantine della Casa sono passate vere e proprie superstar della vinificazione e dell'assemblage come Régis Camus, Daniel Thibault sino a Thierry Roset, attuale «papà» dei vini Heidsieck. Un genitore alla Balzac che si sacrifica per le bollicine in virtù di un legame che si fonda indissolubilmente, quasi fosse «di sangue»,



Sopra, un ritratto di Charles Heidsieck, colui che fondò la Maison nel 1851 a Reims a soli 29 anni. In alto, a sinistra, il Blanc des Millénaires 1985 che nella degustazione ha raggiunto il punteggio di 97/100. A destra, Thierry Roset, l'attuale «papà» degli Champagne della Maison di Reims. A sinistra e nelle pagine seguenti, gabbie, capsule e tappi dei 15 millesimi alla prova degli esperti.

93

CHARLES HEIDSIECK 1989

Colore giallo dorato tendente all'ambra. Poco Champagne, nel senso più classico del termine, ma più vino. Questo 1989 possiede un tratto magnetico e concupiscente da sorso decadente. Un profilo gustativo romantico, ricco di note autunnali che ricordano la foglia secca, il tartufo e il fondo di caffè. Unica concessione alla dolcezza sono i rimandi alle spezie natalizie (120 euro).



93

CHARLES HEIDSIECK VINTAGE 2000

Annata non molto fortunata cui si contrappongono le eccellenze varietali prodotte, per lo Chardonnay, dai Grand cru di Ogier e di Avize e, per il Pinot nero (ben il 60%), dal cru di Ambonnay. Qui più che la ricchezza del millesimo si avverte la finezza della mano da parte dello chef de cave. Un'eleganza del tratto che ha i contorni della mela e della mandorla (60 euro).



92

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

Vergata dall'elegante etichetta blu, questa cuvée è basata sul millesimo 2006. Riposa per almeno 36 mesi sui lieviti e, dopo che è avvenuta la sboccatura, il vino viene dosato a 11 grammi/litro. Brut che condensa con grande equilibrio la freschezza (note di cedro e mandarino), la generosità (con albicocca e mela) e un tratto minerale piuttosto percepibile (43 euro).



92

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE MISE EN CAVE 1996

Basato su di un millesimo che possiamo definire piuttosto «freddino» (1995), forse in virtù della quota generosa di vini di riserva, per altro invecchiati otto anni, questo vino è capace di raccontarci sensazioni che richiamano, senza il benché minimo accenno di evoluzione, la mela renetta, la pera kaiser, il lampone e la cannella. Non mancano le classiche suggestioni sapide (60 euro).



91

CHARLES HEIDSIECK VINTAGE 1983

Un millesimo dedicato a Biancaneve. Un po' perché pare una favola bere uno Champagne creato 30 anni fa, al netto del dégorgement, ma anche perché questo vintage rappresenta l'esempio più esaustivo di cosa sia la mela. Dalla freschezza della Granny Smith fino alla dolcezza dell'Annurca, terminando con l'opulenza di note quasi eternee di Calvados (350 euro).



89

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE MISE EN CAVE 1998

È un vino realizzato sempre con la trimurti dei vitigni classici della regione. Nonostante il dosaggio (12 grammi/litro) appaia piuttosto elevato per i gusti contemporanei, non si avverte minimamente. La bocca propone note evidenti di terra, di foglia e di tartufo. Non gli manca tuttavia una parte meno austera, caratterizzata da spezie dolci e agrumi canditi (55 euro).



88

CHARLES HEIDSIECK VINTAGE 1985

Annata fredda che farebbe presupporre un profilo olfattivo e gustativo piuttosto compresso. Il millesimo, che per inciso fu anche la prima vendemmia di Thierry, pur non brillando per complessità, dà vita a una tavolozza di sapori che ricordano i fiori gialli secchi, la pasticceria a base di mandorla e il miele. Forse in questo caso il dosaggio non lo valorizza pienamente (300 euro).



86

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE MISE EN CAVE 1997

Insolito, ma apprezzabile, l'inserimento in etichetta della data in cui lo Champagne è stato messo a riposare in cantina. L'annata su cui si basa è il millesimo 1996, definito da molti addirittura mitologico. Naso e sorso appaiono stranamente monolitici e un tantino semplici, in quanto caratterizzati esclusivamente da sensazioni di iodio e scoglio. Finale fumé (70 euro).







Il Pinot Meunier viene snobbato da molti, ma quello raccolto a Verneuil è assai interessante

sul lavoro e sulla volontà di mantenere intatto il messaggio delle origini. Parlando con quest'uomo dallo sguardo calmo di chi è conscio delle proprie capacità, si scopre che lo stile Charles Heidsieck nasce in primo luogo dai Grand cru della regione. Un collage di profumi, freschezza e struttura, la cui giustapposizione decreterà le differenti cuvée della Maison. «Gli Chardonnay di Oger li utilizzo generalmente in virtù della complessità e della capacità d'invecchiamento tanto nel vino finale quanto per i vini di riserva». Thierry prosegue illustrandoci le proprie predilezioni per i cru di Pinot nero e per

l'utilizzo del Pinot Meunier. «Tra i village del Pinot nero trovo elegante e al tempo stesso dotato di struttura quello di Ambonnay», e prosegue rivelandoci come sia stato Daniel Thibault a svelargli l'arte dell'utilizzo del Meunier: «Forse da molti è una varietà snobbata, ma se consideriamo quello raccolto a Verneuil troveremo una varietà in grado di donare al vino una sfumatura fragrante e fruttata molto interessante».

Tutto questo dimostra come l'essere négociant non significhi ignorare le peculiarità dei vitigni e dei relativi siti di raccolta. In cantina, l'utilizzo dei vini di riserva, mai «elevati» in legno per non inserire il benché minimo dubbio di ossidazione nel vino, è piuttosto evidente, visto che arriva, anche per cuvée «minori», alla ragguardevole quota del

40%. Infine la permanenza sui lieviti, che per la Maison non è soltanto questione di tempo (il millesimato non riposa sui lieviti per periodi inferiori ai cinque anni e il Blanc de Millénaires mai meno di dieci), ma anche di condizioni. Sotto questo aspetto le cantine svolgono un ruolo di grande importanza. Sprofondata nella stessa terra che dà linfa e nutrimento alle piante, la «stiva» di Charles Heidsieck conserva le bottiglie in perfette condizioni di temperatura e umidità; ma non solo. Il restyling della forma dei flaconi, associato al cambio delle etichette, prende spunto proprio da un aspetto strutturale della cantina.



Muovendosi tra bottiglie, polvere e millesimi del secolo passato, alzando lo sguardo si vede che la silhouette della nuova bottiglia della Maison è disegnata dalla roccia. Anche per coloro che non credono alle coincidenze sarà possibile capire che, se la scelta della forma risulta una casualità scavata dal tempo, quella del contenuto, come detto, è frutto di una prassi che si completa con un dosaggio leggermente superiore alle recenti mode dello «sugar free». L'aggiunta di vino e zucchero (solo zucchero di canna raffinato) dopo la sboccatura (al massimo 11 gr/litro) non va letta tuttavia come volontà di ammorbidire il sorso, bensì come uno tra gli elementi che contribuiscono a esaltare il gusto di Charlie. Misurato, elegante e inconfondibile. Staremo parlando dell'uomo o dello Champagne? 🍷

Qui sopra, Marco Tonelli, autore del servizio: la scelta della Maison di rimanere négociant riafferma l'importanza del fattore umano nel ciclo produttivo. Qui, accanto ai conferitori, nelle cantine della Casa sono passati maestri di vinificazione e assemblage come Camus, Thibault e oggi Roset. Charles Heidsieck è importato in Italia da Philarmónica (www.philarmonica.it).