

  
CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Typiquement Charles*

## Blanc des Millénaires 2007

La Maison che ha fatto dell'eccezionale il suo  
emblema

*Nel 1851 il giovane Charles-Camille Heidsieck fondò la Maison de Champagne che ancora oggi porta il suo nome, e mantiene quello spirito di comunicatività, coraggio e ricerca dell'eccellenza che contraddistingueva il suo fondatore.*

*Gli champagne Charles Heidsieck non lasciano nulla al caso e non si piegano alle mode, mantenendo sempre un proprio stile, originale e riconoscibile, che fa dell'eleganza e della ricchezza aromatica qualità irrinunciabili.*



### ELABORAZIONE

Assemblaggio: 100% Chardonnay

Composizione: 4 Grand Cru e 1 Premier Cru: Oger, Le Mesnil sur Oger, Avize, Cramant e Vertus.

Si tratta di 5 tra i cru più importanti della Côte des Blancs meticolosamente selezionati per la loro capacità di evoluzione e espressione di maturità: **Oger** per la struttura, **Le Mesnil sur Oger** per l'equilibrio, **Avize** per la mineralità, **Cramant** per la complessità e **Vertus** per la freschezza e le sue note floreali.

Dosaggio: 7 g/l

Affinamento: oltre 12 anni sui lieviti

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore oro delicato con leggeri riflessi verdi è tipico dello Chardonnay ed è in netto contrasto con l'annata precedente, 2006. Al naso la mineralità gessosa della Côte des Blancs è onnipresente. Si avvertono all'inizio note tostate e affumicate e poi, facendo roteare il bicchiere, note di agrumi freschi: pompelmo, yuzu e mela cotogna che conferiscono una giovinezza sfacciata al profilo aromatico di per sé fine e delicato. In bocca l'identità dell'annata si intreccia con un'acidità tagliente e di classe, che ricorda l'annata 2004 nella sua prima sferzata di giovinezza. Una consistenza avvolgente si rivela poi con accenti di torta meringa al limone e sottili note saline. Champagne di grande generosità che potrà perdurare negli e svilupparsi con l'invecchiamento. Il finale è lungo e corposo.



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Typiquement Charles*

#### L'ORIGINE E LA SETTIMA EDIZIONE

La Maison ha una lunga tradizione per quanto riguarda la produzione del Blanc de Blancs. Lo Chef de Cave ha deciso di mettere in risalto i migliori Chardonnay in una cuvée chiamata Blanc des Millénaires. Solo sette i millesimi erano stati creati fino ad oggi sotto questo nome: 1983, 1985, 1990, 1995, 2004, 2006 e ora il 2007.

Grazie al binomio tra il grande Chardonnay e l'estrema cura nella produzione, il 2022 segna la settima uscita del Blanc des Millénaires. Pioniera nell'elaborazione di questo vino prodotto interamente a base Chardonnay, Charles Heidsieck si è interessato molto presto a questa categoria, in un'epoca in cui erano ancora poco considerati. Queste cuvée sono estremamente rare: in 30 anni solo sette. Questo leggendario vino prende il suo posto nel progresso del tempo, rivelandosi lentamente e rimanendo nei nostri ricordi.

#### LA VENDEMMIA 2007

L'annata 2007 è anacronistica e infatti ci rimanda ai grandi Blanc de Blancs degli anni '80 e '90, con una maturità contenuta e una spiccata acidità. L'annata fin da subito ha suscitato preoccupazione perché molto accelerata. C'è stata una vera e propria anticipazione della primavera con conseguente comparsa delle gemme. La fioritura è infatti iniziata il 25 maggio. Il cattivo tempo ha reso poi molto complicata la gestione dei vigneti, ma, allo stesso tempo, ha consentito di conservare una buona acidità nei grappoli. Un'estate piuttosto fresca unita all'arrivo di forti piogge poco prima della vendemmia, ha di fatto cancellato il ricordo delle estati roventi degli anni precedenti.

#### GLI ABBINAMENTI

La natura stessa di questa annata lo rende perfetto, prima di tutto, per essere bevuto come aperitivo o all'inizio del pasto. Per i più audaci, si consiglia l'abbinamento con formaggi della tradizione italiana come la mozzarella, la scamorza e il pecorino di Pienza. Il mare è l'ambito preferito per gli abbinamenti gastronomici: uova di pesce volante, corallo di riccio di mare, anguilla affumicata, grandi ostriche e abalone. Le note vegetali accompagnano delicatamente questi ingredienti marini: alghe, coriandolo, citronella, shiso, melissa e menta piperita

