



CHARLES HEIDSIECK



CHAMPAGNE
CHARLES
HEIDSIECK

Maison fondée à Reims en 1851

BLANC DE BLANCS

Blanc de Blancs

Tensión, mineralidad y suavidad.

UNA TÉCNICA ESPECIALIZADA DE LA “MAISON” AL SERVICIO DE UNA NUEVA “CUVÉE”.

Charles Heidsieck fue una de las primeras Maisons de Champagne en materializar su pasión por la variedad Chardonnay al elaborar un Blanc de Blancs proveniente de la vendimia 1949. También hay algunos relatos de la existencia de mono-crus de la Côte des Blancs producidos por Charles Heidsieck en 1906... En este “cuvée” relanzada en 2018, se unen dos técnicas especializadas de la Casa: la elaboración de grandes vinos blancos y el arte de ensamblar una amplia selección de vinos procedentes de diferentes añadas y regiones. La Casa asumió el desafío de integrar esta dualidad: la tensión y el frescor de la Chardonnay joven, y la suavidad y la pátina típicas de Charles.

La degustación

A LA VISTA: la primera impresión es un color dorado cristalino con los reflejos típicos de la variedad Chardonnay.

AL OLFATO: se escapan los aromas maduros de Chardonnay: melocotón de viña, cítrico confitado, con algunas notas de tilo, madreSelva y avellana fresca. En segunda nariz aparecen notas sutiles de mandarina y limón.

AL GUSTO: la generosidad típica de Charles envuelve el frescor y la tensión de este vino. El ataque es directo, puro y sin agresividad, con una suavidad poco común para un Blanc de Blancs que suele definirse como anguloso más que como untuoso. El equilibrio final sorprende por su mineralidad y su lado salino.

La elaboración

ENSAMBLAJE:

75% de vinos del año, 25% de vinos de reserva con una media de edad de 5 años

COMPOSICIÓN: mayoría de crus proviene de la Côte des Blancs (Oger, Vertus), completado por Villers-Marmery, Trépail, Vaudemange y Montgueux

MADURACIÓN: más de 4 años sobre lías

DOSIFICACIÓN: 10g/l

PARA DEGUSTAR : en los 7 años

Charles en estado puro

EL ESPÍRITU DE CHARLES, EL CARÁCTER DE UN CABALLERO.

Caballero y emprendedor del siglo XIX que se atrevía con todo, Charles Heidsieck era un heredero champañés con un gusto desmedido por los desafíos. Por eso, a los 29 años decidió fundar una Maison de Champagne a su imagen y semejanza: auténtica, elegante y totalmente diferente a las demás. Fiel a este espíritu, su nieto Charles-Marcel creó un Blanc de Blancs que consolidó el estilo de la Casa, que abarca todas las cepas. Degustar el Blanc de Blancs de Charles Heidsieck es descubrir la exultante tensión de la variedad chardonnay en sus suaves burbujas.

100% CHARDONNAY, TENSO Y CARNOSO.

GENEROSO Y CARNOSO: una complejidad aromática que caracteriza a los vinos Charles Heidsieck.

TENSIÓN ELEGANTE: la variedad Chardonnay expresa su frescor en un ataque directo y un final vivo.

TEXTURA: las burbujas parecen terciopelo, gracias al 25% de vinos de reserva y a la prolongada maduración en las canteras de tiza.