CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT BLANC DE MILLÉNAIRES 2006

Champagne Charles Heidsieck

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 205,00 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

AROMEN:

LIMETTE
ZITRONE
AKAZIENBLÜTE
GRUENE BIRNE
HEFE
MOKKA
GEBÄCK
HASELNUSS
BROTRINDE
KALKSTEIN

Stil	großzügig & elegant
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2006
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	9 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2020
Typ	Prestige Cuvée, zum Aperitif, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, Jahrgangschampagner
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Charles Heidsieck ist mit 1.5 Mio. Flaschen eines der kleineren Häuser in der Champagne. Ziel ist es in einigen Jahren 2 Mio. Flaschen zu erzeugen. Rund 75% der Champagner werden in über 75 Länder weltweit exportiert. Für die Champagner ist seit 2014 Cyril Brun als Chef de Cave verantwortlich. Unter ihm haben sich die Champagner des Hauses nochmals weiter entwickelt. Charles Heidsieck seht für einen eigenständigen Stil und sticht damit aus allen anderen Häusern heraus. "Reife" ist die Prämisse des Hauses. Die Champagner verfügen über einen sehr hohen Anteil an Reserveweinen, welche zudem auch noch weit überdurchschnittlich alt sind. Zudem lagern alles Champagner mindestens vier Jahre auf der Hefe. Damit entstehen äußerst komplexe, elegante und besonders harmonische Champagner. Auffallend ist die hohe Dosage aller Champagner, die bei 8 bis 10 Gramm pro Liter liegt. Was Puristen im ersten Blick abschreckt, stellt sich im Glas aber äußerst balanciert und eingebunden dar, so dass die Süße im Mund weitaus geringer erscheint.
Zur Geschichte: Als Charles-Camille Heidsieck im Jahr 1851 sein Champagnerhaus gründete, hatte er das klare Ziel schnell zu wachsen und zu den größten Häusern aufzuschließen. Schon im darauffolgenden Jahr legte er den ersten Meilenstein für seinen raschen Erfolg. Es gelang ihm, seinen Champagner in die USA zu exportieren. Bald folgte der Export nach Russland und daraufhin in weitere Länder. Weltweit war er in kürzester Zeit unter dem Namen "Champagne Charlie" bekannt und berühmt. Zu dieser Zeit produzierte der charismatische Geschäftsmann mit seinem Unternehmen 300.000 Flaschen und hat es tatsächlich geschafft

Blanc de Millenaires ist der Spitzenchampagner eines Spitzenhauses. Charldes Heidsiek verwedent für diesen Blanc de Blancs seine besten Grundweine aus der Côte des Blancs. Dabei ist man der Überzeugung, dass die Trauben aus Oger Konsistenz Mesnil-sur-Oger Gleichgewicht, Avize Mineralität, Cramant Vielschichtigkeit und Vertus Frische sowie florale Noten beisteuern. Die Trauben dieser Gemeinden sind zu je 20% in der Cuvée vertreten. Der Champagner wird nur in Ausnahmenjahren erzeugt. Erstmals in 1983, dann 1985, 1990, 1995, 2004, 2006 und zuletzt 2007.
Für uns ist es einer der ganz großen Champagner, die man als Champagner Liebhaber einfach mal getrunken haben sollte!