

CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Aprikose
Gruene Birne
Mirabelle
Mango
Kandierte Früchte
Haselnuss
Marzipan
Brotrinde
Brioche

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
viel Reduktion / Schwarzpulver

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
8 bis 10°C

STIL

viel Reduktion / Schwarzpulver
zugänglich
herrlich gereift
leichte Süsse
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2016 (60%), 40%
Reservewein
naturnah

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Reinzuchtheife
durchgeführt
Edelstahltank
40% Reservewein, bis zu
20 Jahre alt
36 Monate
10 Gramm / Liter
2023

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen	93/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5
James Suckling	94/100
Wine Enthusiast	93/100

Champagne Brut Réserve von Charles Heidsieck ist die Visitenkarte des außergewöhnlichen Champagner Hauses. Dies bedeutet, dass es der wichtigste Champagner ist, für dessen Qualität teils die zum Teil auch die besten Grundweine genommen werden. So kann es sein, dass in dem ein oder anderen hervorragenden Jahr mit wenig Ertrag auf die Produktion eines Jahrgangschampagners zugunsten der Qualität von Brut Réserve verzichtet wird. Der Champagner besteht aus rund 60 einzelnen Weinen. Und 60% des Champagners stammen aus den jeweiligen aktuellen Jahrgängen. Bei diesen stellen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier in etwa je ein Drittel. Die verbleibenden 40% Reserveweine stammen dann nur von Chardonnay und Pinot Noir. Man verzichtet dabei auf Meunier, da ihm eine geringere Reifefähigkeit zugesprochen wird. Und Reifepotential benötigen die Reserveweine, da sie zum Teil über Jahrzehnte auf Ihren Einsatz warten. Das durchschnittliche Alter der Reserveweine liegt bei stattlichen 10 Jahren. Somit ergibt sich bei der Rebsortenverteilung insgesamt ein Bild von je 40% Chardonnay und Pinot Noir sowie 20% Meunier.

Brut Réserve ist beeindruckend komplex, reichhaltig, elegant und anhaltend. Die Dosage von 10 Gramm ist hoch. Doch sie ist sehr gut eingebunden und scheint deutlich geringer zu sein. Somit haben auch ausgesprochene Brut Nature Liebhaber an Brut Réserve ihre große Freude.

CHARLES HEIDSIECK

Champagne Charles Heidsieck

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 steht 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 alle 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, die größte Marke zu werden. Doch das Glück wendete sich und bei einem seiner Amerikareisen wurde er verdächtigt ein Spion zu sein und landete im Gefängnis. Nach einem Jahr kam er zwar durch den unbändigen Einsatz seiner Frau frei, doch hat er sich von dieser Zeit nie erholt. Krankheiten führten zu seinem baldigen Tod. Das Unternehmen ging zu Grunde. Die sieben Söhne führten die Marke weiter, zerstritten sich jedoch bald und verkauften daraufhin was noch übrig war. Nach verschiedenen Besitzern erwarb 2011 Christopher Descours, Eigner der EPI Gruppe, die Marke.

Warum Charles Heidsieck?

Die Champagner von Charles Heidsieck sind einzigartig. Sie sind reif, harmonisch und besonders tiefgründig. Es sind Champagner die großzügig, elegant und auch luxuriös wirken. Aus diesem Grund zählt Charles Heidsieck zu den wenigen Champagner Häusern, die wir mit Überzeugung im Programm führen.

Die Champagner

Der Blanc de Blancs Champagner von Charles Heidsieck zählt zu den feinsten aller Häuser. Er ist herrlich zitrusfruchtig, mineralisch und großzügig brioschig. Man sollte ihn einfach mal getrunken haben. Brut Reserve besteht zu 50% aus Reserveweinen und reift mindestens vier Jahre auf der Hefe. Er ist kraftvoll, komplex und sehr zugänglich. Beim Rosé wird dem Brut Reserve Grundweinen fünf Prozent Rotwein hinzugefügt. Es ist einer der beeindruckendsten Rosé in der Champagne. Der Jahrgangschampagner von Charles Heidsieck reift immer mindestens 8 Jahre auf der Hefe. Er besticht mit einer hohen Reife und ausgeprägten Noten von Feuerstein, Hefe und Gebäck. Blanc de Millenaires ist ein weiterer Blanc de Blancs von Charles Heidsieck. Seit 1983 wurde er in nur sehr wenigen Jahren erzeugt. Er besticht durch eine vibrierende Frische, Mineralität und ausgesprochene Langlebigkeit.

Weinberg & Keller

Der große Teil der Trauben (85%) wird zugekauft. Dafür hat man langjährige Verträge mit Lieferanten in der Marne (damit sind die nördlichen Bereiche Vallée de la Marne, Montagne de Reims und Côte des Blancs gemeint) und der Aube (südlich gelegene Côte des Bar). 25% der Trauben stammen dabei von als Grand Cru klassifizierten Gemeinden. Die gesamten Weinberge sind nach Haute Valeur Environnementale (HVE) und auch nach Viticulture durable en Champagne (VDC) zertifiziert. Als nächstes wird eine Bio-Zertifizierung angestrebt. Die Keller von Charles Heidsieck, in welchen die Champagner reifen, liegen in Reims und zählen zu den beeindruckendsten der gesamten Champagne. Bereits die Römer haben die Crayères (unterirdische Steinbrüche) angelegt und mit dem System von großen Kammern und Gängen die Grundlagen geschaffen, dass Champagner bei 10°C und nahezu 100% Luftfeuchtigkeit perfekt reifen kann. Die eigentliche Produktion vom Pressen über das Gären bis zur Tirage finden in einem neueren Gebäudekomplex in Reims statt. Cyril Brun bezeichnet den Stil von Charles Heidsieck als reduktiv. Wo es geht, wird der Kontakt mit Luft vermieden. So werden die Trauben und pneumatischen Pressen verarbeitet. Es wird viel mit Schutzgas gearbeitet. Der große Teil der Weine (90%) wird in Edelstahltanks ausgebaut. Auch die Reserveweine lagern in Edelstahltanks auf der Feinhefe. Beim Degorgieren wird das Jetting verwendet. Dabei werden nach der Zugabe der Dosage und kurz vor dem Verkorken kleine Wassertröpfchen von oben in die Flasche gespritzt, so dass sich Schaum bildet und die Luft aus der Flasche befördert.