

CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2012



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

STIL
viel Brioche
finessenreich

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2012
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchtheefe

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

84 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

2021

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Parker Wine Advocate

94/100

Eichelmann

5/5

Decanter

94/100

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.