

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE • NEWS

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK, IL CARATTERE DI UN UOMO



AIS MILANO • 8 LUGLIO 2016

♥ 0 👁 396 ➦ 0



charles-heidsieck-rose_MilanoPlatinum

Champagne Charles Heidsieck, il carattere di un uomo –



In collaborazione con **AIS Milano**.

Florens-Louis Heidsieck, nel 1785 fonda la sua Maison di champagne. È un commerciante in stoffe che diviene *negociant*, ovvero acquista le uve e le trasforma. Alla sua morte lascia la proprietà ai tre nipoti che nel tempo si divideranno facendo nascere tre nuove etichette: Charles Heidsieck, Piper-Heidsieck e Heidsieck & Co.

Charles Camille Heidsieck, uno dei nipoti, fonda la Maison che porta il suo nome nel 1851 e concentra da subito l'attività nel migliorare le attrezzature della cantina e nel perfezionare la tecnologia di lavorazione e di affinamento dei vini; ritiene infatti che le vigne debbano restare nelle mani dei *vignerons* che, con il loro *savoir-faire*, riescono a ottenere risultati migliori.

Acquista un terreno nel quale sono ubicate 47 *crayères* di epoca gallo-romana. Le *crayères* sono delle piramidi troncoconiche scavate nelle rocce calcaree (le *craie*), che hanno, nei secoli, avuto usi differenti, compreso quello di divenire rifugio per la popolazione nei periodi di guerra. Collegate tra loro con una serie di tunnel, formano così una grande cantina che mantiene umidità e temperatura costanti tutto l'anno. Un luogo ideale per il lungo affinamento degli champagne.

Ma Charles Heidsieck è soprattutto un uomo che ama vivere bene, che affascina con il suo stile e con la sua dialettica; nel 1852 attraversa l'oceano per portare i suoi champagne nel nuovo mondo. Ben presto nasce il mito dello "Champagne Charles" e pochi anni dopo la Maison esporta verso gli Stati Uniti ben trecentomila bottiglie, cifra non facilmente eguagliabile all'epoca.

Il successo si consolida anche in patria e nel 1859, nell'ambito della "Grande Exposition" di Bordeaux, vince la "Médaille unique pour les Vins de Champagne", a prova della qualità assoluta ormai raggiunta.

Con l'avvento della fillossera, alla fine dell'800, inizia anche il declino della Maison. La Prima Guerra Mondiale e la crisi economica del '29 compromettono ulteriormente l'azienda, molto esposta sul mercato americano.

La rinascita inizia nel 1979, quando viene ingaggiato Daniel Thibault come *chef de cave*. Thibault sarà il vero motore della rinascita della Maison; punta sulla produzione del brut non millesimato, definendo il nuovo stile aziendale.

Tra il 1985 e il 1990 definisce un nuovo protocollo di produzione: seleziona 120 cru per l'assemblaggio, che compone utilizzando per il 40/60% vini di annate precedenti sino a 10 annate. Allunga i tempi di maturazione sui lieviti portandoli a 48 mesi (quanto il disciplinare dell'Appellation fissa in 15 mesi la permanenza minima) e oltre indica in etichette la data del tiraggio e della sboccatura a garanzia per il consumatore.

Oggi la produzione si attesta intorno a mezzo milione di bottiglie e la gamma prevede, al suo vertice, il famoso "Charles" uno champagne prodotto solo nelle annate migliori con il 45% di uve pinot nero e il 55% chardonnay e con una sosta sui lieviti di oltre 13 anni.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Champagne Charles Heidsieck wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965. Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.



CERCA