

Champagne Charles Heidsieck - Brut Réserve -



La qualité d'une maison de champagne se juge sur celle de son brut sans année (BSA), la cuvée emblématique de chaque Maison. Chez Charles Heidsieck, le Brut Réserve est l'objet de toutes les attentions et son élaboration digne des plus grandes cuvées reste fidèle à l'idée audacieuse de « mettre en bouteille l'esprit de la Champagne ». Ce qui se traduit par des partis-pris atypiques à chaque étape de son élaboration.

En effet, alors, que la plupart des bruts sans année sont « à dominante » de chardonnay, de pinot noir ou de pinot meunier, en fonction des contraintes d'approvisionnements, chez Charles Heidsieck, on s'est toujours attaché à maintenir un équilibre quasi unique entre les trois cépages, tous issus de belles origines, pour que chacun apporte à l'assemblage le meilleur de lui-même. Ainsi, pour le vin clair, une sélection minutieuse de plus de 60 crus, provenant de la Côte des Blancs, de la Montagne de Reims et du Sézannais pour les chardonnays, de la Montagne de Reims et la Côte des Bar pour le pinot noir et du Massif de Saint-Thierry pour le pinot meunier.

Autre particularité de Charles Heidsieck : le soin très ambitieux apporté au vin de réserve, dont la proportion est l'une des plus élevées, sinon la plus élevée en Champagne pour un brut sans année, soit 40 % de vins de réserve avec certains vins gardés plus de 10 ans. C'est là un des grands secrets d'élaboration des meilleurs champagnes où le temps favorise le raffinement. Enfin, et très logiquement, l'élaboration exigeante se poursuit par une mise en cave de plus de 3 ans au lieu des 18 mois minimum requis. C'est ainsi que le Brut Réserve proposé ici a été mis en Crayères en 2008 et dégorgé en 2014, soit près de 6 ans de maturation lente dans des conditions optimales.

Le résultat est là : un champagne, complexe, gourmand, profond qui montre une magnifique maturité de fruit.

Champagne Charles Heidsieck - Brut Réserve -



Dégustation et accords

Robe : Or dense. Bulle fine

Nez : De grande maturité. Nez fumé avec de jolies notes végétales et de frangipane. Fruits secs, ananas, mangue, confiture d'orange et de fruits rouges.

Bouche : Matière dense et opulente. Notes de fruits mûrs puis de crustacés et de volailles rôties. Le miel, le melon s'invitent aussi au festin. Finale envahissante.

Accords mets-vins : Volaille rôtie, petits pois, champignons en sauce, pommes Dauphine. Langoustines. Risotto. Vol au vent. Parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et sur 2 à 3 ans.

Température de service : 8 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Bulle

Cépage : Chardonnay, pinot noir, pinot meunier (par tiers)

Alcool : 12°

Culture : Raisonnée