



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

BRUT RÉSERVE

Base 2017

COMPLEXE, INTRIGANT, TOUT CHARLES

Particulièrement reconnaissable par sa signature aromatique unique, ce vin multi-millésimé offre un nez complexe et gourmand, une bouche précise et onctueuse gage d'une qualité que les dégustateurs et critiques vin du monde entier distinguent les yeux fermés.

Dégustation

À L'ŒIL : Une robe dorée et profonde marquée par une effervescence fine, orchestrée et persistante, fruit d'une lente et longue maturation en crayères.

AU NEZ : Les 50 % de vins de réserve donnent un nez élégant : brioche tout juste sortie du four, notes torrifiées et fruits mûrs gorgés de soleil mangue, abricot, mirabelle - ainsi que des fruits secs, pistache et amande.

EN BOUCHE : La texture évoque le craquant d'une couche de nougatine sur une crème fondante, avec des fruits charnus, quetsches et cerises. L'onctuosité est apportée par la sélection de vins de réserve. La finale laisse apparaître des notes ambrées et vanillées ainsi qu'une touche de praliné.

Accords Parfaits

La finesse et richesse aromatique de ce vin lui permettent d'être facilement accordé à des mets aussi bien Terre que Mer.

TERRE : Jambon de San Daniele,
Filet d'agneau en croûte d'épices douces,
Terrine de volaille aux noisettes,
Fish & Chips à la truffe

MER : Tartare de saumon fumé,
Lotte esprit meunière, cépes et girolles

FROMAGES : Brie de Meaux, Chaource,
Mozzarella Di Bufala

Typiquement Charles

TROIS CRUS FONDATEURS, ESSENTIELS À LA SIGNATURE CHARLES.

Parmi les soixante crus de Champagne retenus pour élaborer cette cuvée emblématique, trois sont des piliers du style du Brut Réserve : **Oger** (Grand Cru Chardonnay de la Côte des Blancs) lui apporte ses notes charnues et généreuses ; **Ambonnay** (Grand Cru Pinot Noir de la Montagne de Reims) est synonyme de puissance, de structure et de notes fruitées ; et **Verneuil** (Meunier de la Vallée de la Marne), assure son équilibre et sa texture onctueuse.

UN FLACON IDENTITAIRE. Comme pour l'ensemble de la gamme, les crayères* rares et millénaires acquises par Charles Heidsieck dès 1867 ont inspiré la silhouette de la bouteille. Cette forme unique augmente le volume de vin en contact avec les liès et développe la richesse et la complexité du Brut Réserve.

Elaboration

ASSEMBLAGE : 40% Pinot Noir,
40% Chardonnay et 20% Meunier

VINIFICATION : · Cru par cru, cépage par cépage, en cuve inox
· 5 à 10 % de vin sous-bois, vinifiés en vieux
fûts de chêne de Bourgogne

DOSAGE : équilibré, 9 g/l

À DÉGUSTER : dans les 7 ans

Distinctions

Wine Spectator

92/100



bettane +
desseauve

17/20

LA REVUE DU
VIN
DE FRANCE

92/100

*Les crayères Charles Heidsieck figurent parmi les sites historiques inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

La quintessence du 'style Charles'

SÉLECTIVITÉ POUR UNE EXTRÊME DIVERSITÉ

- Un choix resserré de **60 crus** environ, **moins de 20% des villages de Champagne**
- Un assemblage sophistiqué allant jusqu'à **150 vins clairs**
- Une sélection stricte des jus issus de la **première presse exclusivement**

UN STYLE ÉPROUVÉ, ENRICHİ PAR LE TEMPS

- Un assemblage pouvant dépasser les **50% de vins de réserve**, dont les **plus anciens ont 20 ans**
- Une proportion inhabituellement élevée, au regard d'une moyenne habituelle de 15-20% chez la plupart des concurrents directs
- Une **maturation prolongée de 3 à 4 ans** en crayères, bien au-delà des normes de l'appellation

UNE TEXTURE REMARQUABLE

Générosité, précision et profondeur constituent la marque de fabrique de ce vin alliant richesse et fraîcheur

