

# Blanc de Blancs NV

## Champagne Charles Heidsieck



Als einer der ersten Blanc de Blancs, die es gab, ist dieser Champagner von Charles Heidsieck nach wie vor ein Referenzpunkt, wenn es um Chardonnay-Schäumer geht. Da sind hohe Bewertungen quasi garantiert. 92 Parker-Punkte sind da nur der Anfang.

Weintyp	<b>Champagner</b>
Produzent	<b>Champagne Charles Heidsieck</b>
Region	<b>Champagne</b>
Rebsorte(n)	<b>Chardonnay</b>
Geschmack	<b>Brut</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2026</b>
Ausbau	<b>Méthode traditionnelle</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 92/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Based on the 2012 vintage, the latest rendition of Heidsieck's NV Blanc de Blancs incorporates some 20% reserve wines, derived from younger vintages to emphasize what Cyril Brun described as the 'youthful' side of Chardonnay, in contrast to the mature expression of that cépage offered by the house's Blanc de Millénaires. Unwinding in the glass with aromas of citrus oil, white flowers, green apple and walnut oil, complemented by some of the empyreumatic nuances so typical of the base vintage, it's a medium to full-bodied, elegantly textural and incisive wine that's lively and inviting. It was disgorged last year with nine grams per liter dosage." - William Kelley

### 94/100 Punkte Falstaff

"Helles leuchtendes Gelbgrün. Glockenklar nach Gartenkräutern, Estragon, Geißblatt und Zitronenmelisse, eine Spur von frischem Backwerk, Gelbfrucht und Limette. Sehr zart am Gaumen mit feingliedrigem Mousseux, finessenreicher Säurebogen, saftig von einer Spur Süße getragen, mineralisch geradlinig unterlegt. Im Finale feine pfeffrige Würzaromatik. Eine tänzelnde Ballerina mit finessenreicher, großer Länge. Extrem fein." - Peter Moser

## **Bewertungen und Pressestimmen**

### **91 Punkte - Wine Spectator**

"Hints of toast and hazelnut form a rich thread running through the poached pear, plum, preserved lemon and grated ginger flavors of this mouthwatering Champagne, with a satiny bead. Disgorged 2017. Drink now through 2021. 90 cases imported."

### **17 Punkte - Jancis Robinson**

"Pretty powerful nose. Putty nose and then quite rich on the palate. Really firm and fine. Broader than the average blanc de blancs but very well made and pleasing. Ambitious."

## **Wine in Black-Bewertung**

Heutzutage ist ein ausschließlich aus Chardonnay-Trauben vinifizierter Champagne für jedes große Champagner-Haus quasi Pflicht. Denn so ein Blanc de Blancs ist anspruchsvoll und verzeiht keine Fehler. Er beweist wahre Könnerschaft. Und bis in die späten 1940er-Jahre gab es ihn nicht. Kein Champagner-Haus hatte ihn auf dem Schirm. Bis auf Charles Heidsieck. Der renommierte Produzent gehörte zu den ersten Mutigen, die neue Wege in der Champagne gingen - und 1949 ihren ersten Blanc de Blancs vinifizierten. Das erregte damals großes Aufsehen - und festigte den Ruf als eines der Top-Häuser in der Champagne.

Trotz des enormen Erfolgs vinifizierte Charles Heidsieck den Blanc de Blancs irgendwann nicht mehr. Bis es dank Chef de caves Cyril Brun im Jahr 2018 zur sehnlichst erwarteten Neuauflage kam. Im ganz typischen "Charles Stil" vereinen sich hier raffinierte Mineralität mit der zarten Frucht von weißem Pfirsich, dem Aroma von frischer Haselnuss und kandierten Zitrusfrüchten. Und das alles gepaart mit einer höchst lebhaften und frischen Weinsäure, die, zusammen mit der besonders feinen Perlage, Vergnügen pur für den Gaumen bedeutet. Dazu jetzt noch ein paar Austern oder fangfrische gegrillte Garnelen und man ist im Genusshimmel!

## **Weingut**

Die Ursprünge von Charles Heidsieck reichen bis in das Jahr 1785 zurück. Damals gründete der deutsche Auswanderer Florenz-Ludwig Heidsieck in Reims ein Champagnerhaus. Da sein einziger Sohn früh verstirbt, holt er seine drei Neffen aus Deutschland in die Champagne und machte sie zu Teilhabern des nun Heidsieck & Co. genannten Unternehmens. Nach seinem Tod 1828 gingen die drei Neffen alsbald getrennte Wege, woraus sich die noch heute existierenden drei Heidsieck-Champagnerhäuser entwickelten: Piper-Heidsieck, Heidsieck-Monopole und Charles Heidsieck.

Letzteres Haus wurde 1851 vom 29 Jahre jungen Charles-Camille Heidsieck aus der Taufe gehoben, der den noch weitgehend 'champagnerfreien' US-amerikanischen Markt ins Visier nahm. Er war ein schillernder, lebenslustiger und charmanter Dandy, der in der New Yorker High Society schnell den Namen 'Champagne Charlie' weg hatte. Ihm ist es maßgeblich zu verdanken, dass der Champagner in den U.S.A. bekannt wurde.

In Reims erwarb er zudem 47 unterirdische Kalkfelskeller aus gallo-römischer Zeit, in denen bis heute die Champagner des Hauses unter besten Bedingungen reifen. Das Portfolio ist klein, aber sehr fein. Es gibt zwei hoch angesehene Non Vintage-Champagner, den Brut Réserve und den Rosé Réserve, der zu den besten seiner Klasse gezählt wird. Es folgen zwei Jahrgangs-Champagner (Brut und Rosé) und das Aushängeschild des Hauses, der Blanc des Millénaires, ein großer reinsortiger Chardonnay-Champagner.