

Rosé Vintage 2005

Champagne Charles Heidsieck



2005 brachte eine enorme Anzahl an beeindruckenden Jahrgangs-Champagnern hervor. Mit beeindruckenden 93 Parker-Punkten und sagenhaften 94 Punkten vom Wine Spectator ist dieser Rosé von Heidsieck ganz vorne mit dabei.

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Charles Heidsieck
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Méthode traditionnelle
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"This bottle of the 2005 Brut Rosé was disgorged in 2017 with ten grams per liter dosage. It's a lovely wine that offers up complex notes of red apple, mandarin, white cherries, brioche and nutmeg. On the palate, it's medium to full-bodied, pure and vibrant, with a fleshy core of fruit, brisk acids, a refined mousse and lovely chalky grip on the finish. This is a serious, vinous rosé that numbers among the challenging 2005 vintage's successes." - William Kelley

94/100 Punkte Wine Spectator

"A rich, toasty overtone brings you into the glass of this satiny rosé, offering flavors of baked white cherry and raspberry fruit, saffron, brioche and citrus peel, all deftly meshed with vibrant acidity. Elegant. Disgorged 2017. Drink now through 2029."

Bewertungen und Pressestimmen

92 Punkte - Decanter

"For the first time in the maison's history, the vintage release was switched, with 2006 released before 2005 which was considered austere and closed. Now the 2005 has turned into an impressively gastronomic style, with red berry fruit and amazing depth and concentration. Richness gives an oak impression but it is 100% stainless steel. Made from 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay, with 8% of red wine. Still compact, but with time it will flourish even more."
- Christelle Guibert

Wine in Black Bewertung

Es sorgt immer für mächtig viel Aufsehen, wenn der Chef de Caves eines Champagner-Hauses beschließt, einen Jahrgangs-Schaumwein noch etwas länger reifen zu lassen und ihn erst nach dem Folgejahr auf den Markt zu bringen. Denn das ist ein sicheres Zeichen für eine außergewöhnlich hohe Qualität. Genau das tat Cyril Brun, seines Zeichens Chef de Caves bei Charles Heidsieck, mit dem Rosé Vintage 2005, der erst ein Jahr nach der 2006er-Edition dégorgiert wurde. Ein höchst seltener Vorgang - bei Brun war es sogar erst das zweite Mal, dass er einen Jahrgang zurückhielt, damit dessen Qualität ins Gigantische wachsen konnte.

Nur Trauben der besten 12 Crus wurden für diesen Champagner schonend verarbeitet. Über zehn Jahre durfte die Assemblage aus Pinot Noir und Chardonnay. Zeit, die sich mehr als bezahlt gemacht hat in Sachen Geschmack und Raffinesse. Hier gehen satte Aromen von Kirschen, Cranberrys und Pflaumen eine harmonische Allianz mit der zart-cremigen Struktur ein. Über allem schweben die so typischen Brioche-Noten und die extra feine Perlage. Ein Champagner, der so elegant und doch charakterstark ist, dass man sich ehrfurchtsvoll vor ihm verbeugen möchte. Oder umjubeln. So wie etwa Robert Parker's Wine Advocate es mit 93 oder der Wine Spectator mit 94 Punkten getan haben.

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.