

Livets Goda provar Charles Heidsieck Rosé Réserve

Charles Heidsieck startades 1851 av Charles-Camille, som då var 29 år och hade stora visioner och gillade utmaningar. Han startade tidigt med export och åkte till Amerika för att sälja sin Champagne, väl där fick han snabbt namnet Champagne Charlie! Resten är vad man brukar säga, historia. Livets Goda provar Charles Heidsieck Rosé Réserve (basårgång 2012).

80% av vinet kommer från basårgången 2012, där druvorna fördelats lika i mängd mellan Pinot Meunier, Pinot Noir och Chardonnay. 20% av vinet är reservviner upp till 5 år gamla, fördelade mellan Pinot Noir och Chardonnay. För att säkerställa vinets balans av friskhet och elegans, väljer man reservviner av lägre ålder än i Brut Reserve.

Varje druvsort vinifieras separat, såväl som varje enskilt Cru. Druvorna kommer från olika lägen som Bouzy, Verzenay, Aÿ och Les Riceys. Den sistnämnda Les Riceys är kanske den by som sticker ut mest då den kalkstensrika kimmeridge-jorden och dess närhet till Bourgogne gör den till en perfekt plats att odla strukturerad och koncentrerad Pinot Noir. 5% av de Pinot Noirdruvor som används har vinifierats till ett rött vin och ger Charles Heidsieck Rosé MV sin struktur och röda aromatiska frukt. Dosage 11g/l.



Charles Heidsieck Rosé Réserve (basårgång 2012)

CHAMPAGNE / FRANKRIKE / CHARLES HEIDSIECK / 750 / 77426 / 599 kr / 93p

Superb, precision i denna rosé där basårgången är 2012. Elegant moussespel som omedelbart förtäljer att vi har att göra med en klasschampagne. Syran i gom är förödande pricksäker och frukten har ett sensuellt, krämigt mineraliskt och magnetiskt anletsdrag som med en maritim bris i seglet spelar på

körsbär, citrus och underfundig brioche. Kryddigheten är sublim, texturen krämig inget kantrar och det är vitalt med shapervass men sensitiv mognad med ett elegant vinöst slutsteg. O lala...