

The crest of Charles Heidsieck, a circular emblem with a monogram.

CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Maison fondée à Reims en 1851*

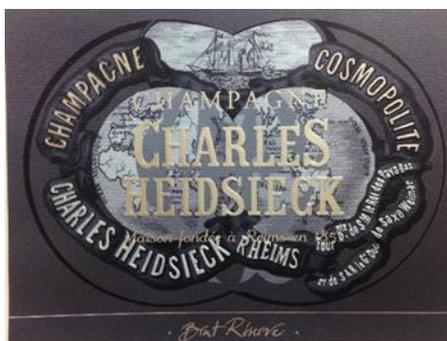
**JÉROBOAM COSMOPOLITE:**  
**UN'EDIZIONE ESCLUSIVA DELLO CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK**  
**PER CELEBRARE I 150 ANNI DELL'ETICHETTA COSMOPOLITE**

Brescia, 28 ottobre 2016. **Charles Heidsieck**, Maison di Champagne fondata a Reims nel 1851, dal 2012 distribuita in Italia da Philarmonica SpA, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca, e guidata da Guido Folonari, presenta una nuova edizione del Brut Réserve, realizzata in serie ultra limitata: **Jéroboam Cosmopolite**.

Seguendo le tracce del suo audace fondatore, gentleman dello champagne, Charles Heidsieck lancia oggi un nuovo Jéroboam, che si veste per l'occasione di un'etichetta di collezione, a riprodurre quella che fu creata 150 anni fa.

Ritorno al passato? Al contrario, visione lungimirante del futuro!

Pioniere nell'animo, Charles Heidsieck è stato un viaggiatore instancabile e un cittadino del mondo, un vero e proprio cosmopolita, determinato a far conoscere a tutti il suo Champagne. È il primo a portarlo negli Stati Uniti, poi in Russia e in Canada, in Inghilterra e nei Paesi Nordici. Nel 1866 la sue bottiglie erano tanto famose da essere presenti su tutte le tavole reali, da qui l'idea di creare un'etichetta in onore del grande successo: "**Champagne Cosmopolite**". Avventuriere e conquistatore, questo gentleman francese possedeva una caratteristica di charme che lo rendeva unico: i suoi vini. A distanza di 150 anni l'esigenza di qualità è sempre fedele agli impegni. Ne è testimone il Brut Réserve Jéroboam Cosmopolite.



**JÉROBOAM COSMOPOLITE**, è un'edizione speciale da collezione che reinterpreta l'etichetta del Brut Réserve creata 150 anni fa.

Rappresenta due mondi, che enfatizzano la visione di Charles, il suo lavoro e la sua grandissima ambizione...sopra, il veliero con cui navigò alla volta degli Stati Uniti.

L'edizione Jéroboam Cosmopolite è stata prodotta in una serie limitatissima: **solo 150 esemplari in tutto il mondo**. 125 nei più classici cofanetti in legno, tutti numerati, e **25 in una versione lusso**, racchiusi all'interno di un libro, creazione originale della Maison, realizzato a mano, che racconta pagina per pagina tutta la storia di Charles Heidsieck. 25 pezzi unici numerati, dal design contemporaneo, un perfetto equilibrio tra tradizione e modernità, raffinatezza e mistero.

Un invito a conoscere e ripercorrere la straordinaria storia del fondatore della Maison, Charles Heidsieck.



Charles Heidsieck Brut Réserve, profondo e sorprendente, colpisce per l'intensità e la varietà dei profumi: golosi di cacao e pasticceria, freschi ed aromatici di erbe appena colte, e di frutta bianca con lievi ed espressive note minerali e di sottobosco. Al palato si alternano, tra croccantezza e morbidezza, note fruttate di pesca, mandorle, ananas e frutta candita, per evocare la sensazione di serena piacevolezza tipica di un tramonto autunnale. Il Brut Réserve è composto dal 60% di vini d'annata (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% da vini di riserva - con un'età media di 10 anni - in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir. I vini dell'anno provengono da 60 cru accuratamente selezionate dallo Chef de Caves. L'affinamento è in bottiglia "sur lies" per almeno 5 anni.

**Una storia avvincente e straordinaria quella di Charles Heidsieck, imprenditore visionario, gentleman dandy e appassionato viaggiatore.**

**Dopo aver fondato nel 1851 la Maison de Champagne** a sua immagine, autentica e raffinata, già nel 1852 sbarca a NY con un preciso obiettivo: presentare i suoi champagne all'America.

Gentleman e dandy, genio e imprenditore, cultore del bello e dell'eleganza senza tempo ha trasmesso il suo stile ai propri vini: equilibrati, profondi, sorprendenti... e a ogni dettaglio della Maison.

Lo stile inconfondibile; l'equilibrio; un assemblaggio che vanta un'alta percentuale di vini di riserva e una selezione dei vini più rappresentativi dell'anno; l'invecchiamento dei vini nelle 47 crayères a venti metri di profondità e a temperatura costante di 10 gradi; l'arte dello Chef de Caves, oggi Cyril Brun succeduto al grande Thierry Roset scomparso improvvisamente nell'ottobre 2014.

*Lo Champagne Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente "lo champagne più premiato al mondo", dal 2012 è distribuito in Italia da Philharmonica SpA, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca.*

*Guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute di proprietà Tenuta L'Illuminata - La Morra, Donna Olimpia 1898 - Bolgheri e Tenuta San Giorgio - Montalcino, e dal 2016 anche della Tenuta in Trentino Alto Adige, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie, ecc. (Ho.Re.Ca). Grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall'inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui citiamo: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd., Irish Distillers, Lustau e CEDC.*

*L'estrema attenzione di Guido Folonari alla territorialità, alla qualità e alla storicità, valori più che mai attuali, ha permesso a Philharmonica di raggiungere risultati importanti in pochi anni, consolidando la sua posizione di rilievo nella distribuzione nazionale di vini e distillati di eccellenza.*

[www.philharmonica.it](http://www.philharmonica.it)

**Facebook Philharmonica:** Philharmonica Distribuzione **Twitter:** @philharmonicaspa

*Per informazioni:* **Fcomm srl** – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano

**Francesca Pelagotti** francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889

**Laura Marangon** lauramarangon@fcomm.it M +39 3473754169