



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

**NELLA SPLENDIDA CORNICE DELLA TENUTA DONNA OLIMPIA 1898 A BOLGHERI
UNA SERATA TYPIQUEMENT CHARLES HEIDSIECK,
UN VIAGGIO TRA LE PRESTIGIOSE CUVÉE DE CHAMPAGNE DELLA MAISON.**

In degustazione: le cuvée Brut Réserve, Rosé Réserve, il Brut Vintage 2005 e il Rosé Vintage 2006, il Blanc des Millénaires 1995 e il leggendario Brut Vintage 1981 in Magnum.

Bolgheri lunedì 3 ottobre 2016. **Nella splendida tenuta Donna Olimpia 1898 a Bolgheri, proprietà del Gruppo guidato da Guido Folonari nel 2002**, si è svolta lunedì 3 ottobre una **serata esclusiva interamente dedicata allo Champagne Charles Heidsieck** e rivolta a un pubblico selezionato di ristoratori, enotecari ed appassionati.

Appuntamento imperdibile per l'eccellenza dei vini in degustazione e il contesto unico di Donna Olimpia 1898.

L'evento si è articolato in due momenti: **la presentazione e degustazione di importanti cuvée de Champagne Charles Heidsieck e a seguire, presso il ristorante della tenuta, la cena a 6 mani curata dal Ristorante El Faro**, il locale più antico di Cecina, **dallo Chef Enrico Derflinger**, presidente di Euro-Toques, **e da Gianni Tarabini, Chef del Ristorante La Présef, 1 stella Michelin**: ogni portata è stata accompagnata dallo Champagne Charles Heidsieck.

In degustazione sono state offerte le Cuvée Brut Réserve e Rosé Réserve i due sans année della Maison, composti rispettivamente dal 40% e 20% di vini di riserva, espressione di un equilibrio raro e costante, dove le uve selezionate determinano la complessità del prodotto finale. I vini affinano per circa 5 anni nelle crayères millenarie.

A seguire i millesimi, Brut 2005 - dalla personalità complessa ed equilibrio sorprendente –assemblato da 11 diversi villaggi Premier Cru e Gran Cru, 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay, e il Vintage Rosé 2006 che svela già al primo assaggio aromi golosi e una bella espressività. Elaborato a partire da 15 selezionatissimi cru, affina per 10 anni sui lieviti in condizioni di maturazione perfette. L'assemblaggio è dato dal 37% di Chardonnay e 63% di Pinot Noir, di cui un 8% vinificato in rosso: da qui la creazione di una cuvée millesimata di notevole finezza.

Protagonisti di eccezione: il Blanc des Millénaires 1995, 100% Chardonnay, proveniente dai migliori Grand Cru e Premier cru della Côte des Blancs e, per coronare la degustazione, il sublime Brut Vintage 1981 in Magnum, 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, eccellente, un'annata giovanile, supportata da un'elevata acidità degli acini al momento della raccolta. Di un oro intenso, luminoso e profondo. Un insieme di aromi di pane tostato e albicocche disidratate, trasportati da una sorprendente freschezza e delicatezza. Un vino epicureo perfetto per accompagnare le espressioni più delicate dell'alta gastronomia

A guidare la degustazione, a cui ha partecipato un centinaio di ospiti, un relatore di grande professionalità ed esperienza nel mondo dello Champagne: **Alberto Lupetti**, che ha raccontato storia e caratteristiche delle diverse cuvée presentate e condotto il pubblico in un viaggio sensoriale alla scoperta di uno champagne dallo stile unico e inimitabile.

Giornalista, grande appassionato di vino, e soprattutto specializzato in champagne, Lupetti è curatore della guida Grandi Champagne e creatore del sito Le Mie Bollicine.

La serata è proseguita con una **cena a 6 mani**, nel ristorante della Tenuta, **curata dal Ristorante El Faro e gli Chef Enrico Derflingher e Gianni Tarabini**.

Un inizio deciso con *tortino di razza con scamorza affumicata su pesto di basilico*, proposto da Il **Ristorante El Faro**, per proseguire con il *celebre "Risotto Queen Victoria"* dello Chef **Enrico Derflingher**.

Enrico Derflingher dal 2012 è presidente di Euro Toques Italia e dal 2015 anche Presidente di Euro Toques International. Euro Toques International, con sede a Bruxelles, è ad oggi l'unica associazione di Chef voluta, riconosciuta ed approvata dall'Unione Europea.

Lo chef Gianni Tarabini, del Ristorante La Présef, 1 stella Michelin, ha deliziato i presenti con *guancetta di vitellone alla riduzione Millepassi con spuma di fagioli della Garfagnana e meringhe croccanti*.

Il tutto si è concluso in bellezza con la *Charlotte alla crema chantilly e cioccolato fondente con frutti di bosco*, preparata dal Ristorante El Faro.

Ognuna delle portate è stata accompagnata dalle inconfondibili note dello champagne Charles Heidsieck.

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.

Tutti questi elementi rendono ogni bottiglia un esemplare unico.

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

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