

# Champagne Charles Heidsieck avec Régis Camus

Champagne Charles Heidsieck

avec Régis Camus

Grains Nobles le 14 décembre 2009

Cette soirée a été présentée par Régis Camus - entouré de Michel Bettane et Bernard Burtschy - qui officie en tant que chef de cave pour les deux marques de Champagne du groupe Rémy Cointreau : Piper Heidsieck et Charles Heidsieck.

Environ dix millions de bouteilles sont produites chaque année, huit pour Piper et deux pour Charles avec des raisins achetés - à 95% - auprès de vignerons fidèles. La vinification est commune pour les deux marques. Dans le groupe depuis 17 ans, Régis Camus a pris en 2002 la succession de Daniel Thibaut, chef de cave prestigieux pendant de longues années.

Selon Régis Camus, une maison de Champagne se juge sur la cuvée brut sans année - « cœlig;ur de métier » - qui peut prendre différentes dénominations selon les maisons. Ici, cette cuvée est un assemblage de raisins issus des 3 principaux cépages champenois (chardonnay, pinot meunier et pinot noir). Un millésime est dominant et le reste provient de vins de réserve - ne contenant pas de pinot meunier - pouvant être parfois âgés de 10 ans. Chez Charles Heidsieck, cette cuvée constitue 85% de la production. Les chardonnays proviennent de la Côte des Blancs, de la Montagne de Reims et du Sézannais, les pinots meuniers du massif de Saint-Thierry, du cœlig;ur de la Vallée de la Marne et de la Petite Montagne de Reims et les pinots noirs de la Côte des Bars et de la Montagne de Reims. Près de 100 crus peuvent être assemblés pour confectionner un vin clair[1].

Pour tous les vins, la mise en fermentation se fait rapidement après l'arrivée en cave et les températures ne dépassent pas 18° tout au long du processus, notamment lors de la prise de mousse. Selon le chef de cave, « il faut emprisonner la fraîcheur au plus vite ».

La fermentation malolactique est systématiquement évitée et l'élevage, après la prise de mousse, s'effectue dans des crayères, à Reims, garantissant des conditions de température et d'hygrométrie idéales et pouvant imprimer un cachet particulier au vin.

Comme souvent dans les vraies maisons de Champagne, seul le chef de cave décide de commercialiser une cuvée millésimée d'une bonne année. Apparemment il ne subit aucune pression de quelque sorte que ce soit et ne prend sa décision que sur des critères qualitatifs. A noter également que de nombreux vins clairs sont mis de côté chaque année pour servir ultérieurement comme vins de réserve pour le brut sans année.

La dégustation :

#### Charles Heidsieck Brut Réserve

C'est un brut sans année issu du millésime 2005 avec 40% de vins de réserve, assemblage de 1/3 de pinot noir, 1/3 de pinot meunier et 1/3 de chardonnay, dosé à 12 gr/litre environ, comme presque tous les vins de la dégustation.

Légère oxydation ménagée, même si le vin apparaît initialement réducteur avec des notes d'autolyse des levures[2]. Nez complexe, assez puissant avec des touches de fruits secs, puis, après aération, de fruits blancs.

En bouche, de la plénitude, un bel équilibre entre les 3 cépages, de la tension, une amertume agréable et un support acide discret mais toujours présent, bref un brut sans année très agréable.

#### Charles Heidsieck Rosé Réserve

Millésime de base 2004 et/ou 2005, Régis Camus, le chef de cave n'ayant plus l'information, avec moins de vins de réserve (20%). Les rouges proviennent surtout de la Montagne de Reims et parfois des Riceys

Robe saumonée et brillante. Le premier nez a présenté un peu de réduction qui a vite cédé la place à des arômes de fruits rouges de type fraise des bois et fraise écrasée, le tout étant élégant et complexe.

En bouche, une combinaison de puissance et de subtilité avec une rétro-olfaction fruitée, l'ensemble étant tendu par une acidité présente, sans agressivité.

Charles Heidsieck Brut Millésimé 2000

Des chardonnays de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims comme les pinots noirs. Vieillessement de 6 à 7 ans en cave.

Un nez très grillé, fumé, comme si le vin avait vu le bois - ce qui n'est jamais le cas dans cette maison - avec des notes iodées.

En bouche, une bulle très présente, du pain grillé, des fruits secs avec une belle amertume et des épices. La finale s'affine sur des touches de fleurs d'oranger..

### Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995

Chardonnay de la Côte des blancs, principalement en Grands Crus, et également un peu de vin issu du 1er cru Vertus.

Très belle autolyse des levures suivie par des notes crayeuses, avec des arômes de boulangerie, puis, après aération, de fruits blancs.

La bouche, encore un peu fermée, a montré une belle complexité avec une alternance de soleil et de minéralité, portée par un support fruité. Finale élégante, tendue et saline sur de l'huître.

### Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1990

Vendanges de la mi-septembre.

Les bouteilles - ou plutôt les bouchons - sont sujettes à variation et peuvent présenter ou provoquer un début d'oxydation prématuré.

La meilleure des bouteilles s'est goûtée fraîche, miellée, avec un beau fruité alternant entre fruits blancs et agrumes - chaleur du millésime ? - avec du gras, une certaine rondeur et une finale légèrement oxydative mais sans amertume.

### Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1985

Un nez grillé, fumé, avec du mousseron et du minéral (craie).

Une bouche à la fois mûre et tendue, très dynamique avec des touches de noix verte présentant une belle oxydation ménagée, bref un ensemble élégant et salin qui n'a pas encore atteint son apogée. Seuls des problèmes de bouchon - assez fréquents à cette époque - peuvent trahir cette harmonie.

### Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1983

Plus d'évolution pour ce vin avec des senteurs sudistes et un peu sèches (figues, dattes ...). En bouche, une bulle encore très présente enrobe une matière pleine, riche mais moins fine et définie que celle du vin précédent. La finale se tend et présente une amertume assez marquée. Ici aussi, les bouteilles dégustées se sont présentées différemment ...

## Charles Heidsieck "Champagne Charlie" 1985

Ce millésime fut le dernier de cette cuvée en attendant une éventuelle renaissance, qui sait ?

Assemblage de pinot noir et de chardonnay à parts globalement équivalentes.

Beau nez grillé, beurré, complexe et minéral, plutôt typé chardonnay. En bouche, toujours cette tension avec du curry, de la brioche, beaucoup de vinosité et de longueur et toujours cette sensation de légèreté et de plénitude.

Le millésime 1985 est décidément une réussite de la maison !

## Charles Heidsieck "Champagne Charlie" 1981

Très petits rendements cette année avec 4500 kg/ha.

Ce vin est plus évolué, aussi bien la robe orangée, dorée que le nez : pâtisserie, calisson, amande, dragée, voire loukoum.

En bouche, globalement les mêmes arômes que ceux perçus au nez avec une sensation de vin à la fois apaisé, large et crémeux, voire « oriental » et également une finale tendue, saline, épicée et longue qui signe le style de la maison.

Une dégustation passionnante qui a permis d'entrevoir le style des vins de Charles Heidsieck, à la fois vineux, complexes, dynamiques et tendus malgré une fermentation malolactique toujours effectuée et un dosage en liqueur d'expédition non négligeable : paradoxe de la Champagne, expliqué, peut-être, par d'exceptionnelles conditions d'élevage et de conservation des vins !

C-R : Yair Tabor

1) C'est le vin issu de la première fermentation (alcoolique et éventuellement malolactique) avant la prise de mousse liée à la seconde fermentation en bouteille

2) phénomène biochimique qui a lieu au cours du vieillissement sur lattes, après la prise de mousse et la mort des levures. C'est la décomposition des levures mortes, qui libère des substances, notamment des petits peptides, qui donnent du gras et de la rondeur aux vins de Champagne.