

CHARLES HEIDSIECK | *Sélection*

# CUVÉES & COFFRETS CADEAUX



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Maison fondée à Reims en 1851*



**Chers amis,**

Lentement et progressivement, notre pays se relève d'un évènement qui n'avait eu d'autre comparaison dans l'Histoire récente de l'humanité.

Nous avons dû nous adapter à ce coup de frein, voire frein à main... Vos activités ont été parmi les plus - voire les plus - touchées, en particulier pour nos amis du secteur de la restauration et de l'hôtellerie. L'activité de nos Maisons a subi ce contrecoup mondialement, avec quelques cas de « résistance » dans les pays moins impactés ou mieux organisés.

Tout cela est nous l'espérons derrière nous.

On nous parle beaucoup du « Monde de demain... ».

Pour nous, les Maisons du Groupe EPI, le Monde de demain, c'est de continuer à élaborer des vins d'une grande honnêteté, fidèles à leurs convictions et à leurs terroirs, et de partager les valeurs d'excellence qui nous réunissent autour de la vision à très long terme de notre actionnaire.

Pour Charles Heidsieck Sélection - le prolongement de chacune des Maisons sur le marché Français - le Monde de demain c'est de continuer à être très proche de nos clients du secteur traditionnel, à l'heure du soi-disant « tout digital ». Nos vins sont les fruits de la vigne, d'un noble travail et souvent d'un vieillissement parfois très prolongé. Notre plus belle récompense sera toujours de constater ensemble, de visu, la satisfaction et la joie de vos clients émus en découvrant nos vins.

Avec tous nos remerciements et encouragements pour le travail de valorisation que vous faites pour nous au quotidien.



**Antoine Trémel**  
Directeur Commercial



**Stephen Leroux**  
Directeur Général





Stephen Leroux, Directeur Général,  
et Cyril Brun, Chef de Caves



### Rien de grand ne se fait sans le temps.

**Et le temps des grands champagnes est particulièrement long. L'histoire de Charles Heidsieck démarre il y a un siècle et demi par l'aventure hors norme de son fondateur, qui plaça rapidement son nom parmi les légendes de la Champagne. Avec patience et confiance, Stephen Leroux et Cyril Brun poursuivent l'entreprise de cet entrepreneur visionnaire dont les vins reflètent la personnalité.**

**UN STYLE RECONNAISSABLE, ENRICHIS PAR LE TEMPS.** Ce « goût du temps », associé à une proportion inhabituellement élevée de vins de réserve, lui permet de développer la complexité et la texture caractéristiques de ses Champagnes, dont la qualité est reconnue par les dégustateurs et critiques du monde entier. Tous nos champagnes vieillissent paisiblement à 30 mètres sous terre, dans des caves de craie doublement millénaires et classées au Patrimoine Mondial de L'Unesco.

**LE SENS DU TEMPO.** Charles Heidsieck a le sens du temps, mais aussi du tempo : pour la quatrième fois, Cyril Brun rassemble dans une Collection baptisée « Crayères » des flacons exceptionnels à la fraîcheur remarquable malgré leur grand âge. Parmi les flacons extraits cette année figurent cinq de ses plus vieux Brut « Mis en Cave ». D'une longévité incroyable, ces non-millésimés portent en eux toute la richesse aromatique du « style Charles ». Ils sont une fierté pour la Maison et témoignent du savoir-faire de « maître-assembleur » des Chefs de Caves Charles Heidsieck.

**PRÉPARER L'AVENIR.** Propriété de la famille Descours (Groupe EPI), la Maison a su renouer avec le succès en moins de sept ans, creusant son sillon à l'international. Son ambition pour la prochaine décennie ? Atteindre les sommets grâce au travail passionné des hommes et des femmes de la Maison. Avec, en tête et dans le cœur, la volonté d'adapter les pratiques à la nécessaire évolution du monde et à la préservation de notre patrimoine millénaire.



## 365 jours d'attentions


Dans le respect de la tradition champenoise, la Maison possède et cultive un vignoble de 85 hectares répartis dans la Marne et l'Aube. Des contrats long-termes avec des vignerons et coopératives en Champagne complètent les besoins en approvisionnement. Une responsabilité pour la Maison, qui a la charge de tirer le meilleur parti des raisins obtenus. Une fierté pour le vigneron, qui participe à l'élaboration d'un vin apprécié sur les meilleures tables du monde. La préservation de l'environnement, le respect de la biodiversité, et la gestion durable des sols sont au cœur des actions de la Maison Charles Heidsieck. Depuis 2015, elle est titulaire des certifications « Viticulture Durable en Champagne » et « Haute Qualité Environnementale » de niveau 3 sur son propre vignoble. Un ambitieux programme de pratiques raisonnées -123 au total- est appliqué: enherbement des sols à 100%, suppression des insecticides/herbicides, limitation des traitements, recours aux engrais bio uniquement, remplacement des piquets métal par des piquets bois, installation de ruches, revalorisation à 100% des effluents, gestion raisonnée de l'eau et des déchets, réduction de l'empreinte carbone... Mais également l'accompagnement de nos partenaires pour un partage des techniques les plus respectueuses de la terre et des hommes, afin d'accélérer la généralisation de ces pratiques vertueuses.



# BRUT RÉSERVE

## La quintessence du style Charles Heidsieck

Reconnaisable par sa signature aromatique unique, ce vin multi-millésimé et multi-médaille offre un nez complexe et gourmand, une bouche précise et onctueuse.

 Visez ce code avec l'appareil photo de votre smartphone pour tout savoir de la dégustation du Brut Réserve selon Cyril Brun, Chef de Caves.



## Complexe, précis, gourmand, profond

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier

Entre 40% et 50% de vins de réserve de 10 ans en moyenne, pour une texture charnue inégalée et des notes de brioche et fruits mûrs. Une sélection exigeante d'environ 60 crus. Une maturation de plus de 3 ans en crayères millénaires, bien supérieure à la norme champenoise.

Disponible en quatre formats, ce champagne saura vous accompagner en toutes circonstances.

**Contenance :** 37,5 cl, sans étui. 75 cl - 150 cl, nu/en étui. 300 cl, en caisse bois.



# ROSÉ RÉSERVE

## Un Rosé fait de finesse et de complexité

Les 5 à 6% de vins rouges de Champagne provenant du village des Riceys, joyau de la Côte des Bar, confèrent à ce rosé sa bouche délicatement fruitée.



## De la puissance et du style

43% Pinot Noir, 37% Chardonnay, 20% Meunier

Mélange de précision et de gourmandise, ce champagne se distingue par son caractère atypique. Un nez tendre et complexe de confiture de fraises « maison » et de pain d'épices, enrichi par 20% de vins de réserve. Une bouche affirmée évoquant le sabayon de fraises et l'onctuosité d'une crème fouettée. Une maturation prolongée au-delà de 3 ans en crayères millénaires pour un vin aussi profond qu'aromatique.

**Contenance :** 37,5 cl, nu. 75 cl - 150 cl, nu/en étui.





# BLANC DE BLANCS

## L'étoffe du Blanc de Blancs Charles Heidsieck

Caractérisé par une énergie explosive et voluptueuse, ce vin Blanc de Blancs porte en lui toute l'histoire de la Maison, écrite avec la vivacité, la fraîcheur et la fougue du Chardonnay.



### Tension, minéralité et soyeux

#### 100% Chardonnay

Un assemblage de 75% de vins de la vendange 2012 et de 25% de vins de réserve de 5 ans d'âge moyen provenant en majorité de Grand Crus de la Côte des Blancs. La typicité de cette cuvée est de faire coexister la tension et la fraîcheur des jeunes chardonnays au côté soyeux et à la patine «Charles». Equilibrée, la finale surprend par sa minéralité et son côté salin.

**Contenance :** 37,5 cl, nu - 75 cl - 150 cl, nu/en étui - 300 cl, coffret bois.

Wine Spectator  
91/100



LA REVUE DU  
VIN  
DE FRANCE

16,5/20 ♥ 2020



Flashez ce code  
pour découvrir  
la singularité  
du Blanc de Blancs





# COFFRET FAUTEUIL CLUB

## L'esprit de Charles, le caractère du gentleman



Fondateur d'une grande lignée, Charles Heidsieck transmet sa Maison et ses valeurs à ses héritiers qui la dirigent avec succès jusque 1985.

Tous ont porté en pleine conscience le flambeau d'un héritage dont ils ont su se montrer dignes.

Imprégné par le charisme du fondateur et son sens du raffinement, Charles-Jean Heidsieck, petit fils du fondateur ici représenté, n'échappe pas à la règle.

Il rejoint l'affaire familiale pour laquelle il fait, dès 1923, de nombreux et longs voyages à l'étranger, notamment aux États-Unis, où il se rendra plus de trente fois au cours de sa carrière. Entrepreneur audacieux, à l'image de son grand-père, il réussira à vendre 600 000 bouteilles aux États-Unis durant la prohibition en passant par le Canada.

Clin d'œil à cet esprit gentleman et à ce goût pour l'art de vivre, la Maison propose un coffret cadeau à la fois sobre et élégant.



### Modulable, il se compose au choix de :

- 1 bouteille de 75 cl et ses deux flûtes décorées, fines, rondes, évasées et de grande contenance permettant au vin d'exprimer tous ses arômes.
- 2 bouteilles de 75 cl.
- 3 bouteilles de 75 cl ou de 37,5 cl.



# L'OFFRE CADEAUX EN 3 VARIATIONS

## Best Seller



### Coffret 1 bouteille et 2 flûtes

Disponible en versions :

- 1 Brut
- 1 Rosé
- 1 Blanc de Blancs



### Coffret 2 bouteilles

Disponible en versions :

- 2 Brut
- 1 Brut + 1 Rosé
- 2 Blanc de Blancs



### Coffret 3 bouteilles

- 1 Brut + 1 Rosé + 1 Blanc de Blancs



### Coffret 3 demies-bouteilles

- 1 Brut + 1 Rosé + 1 Blanc de Blancs

# LES MILLÉSIMÉS DE CHARLES

## Dès maintenant ou à garder, pour offrir ou pour vous, un quatuor millésimés aux bouquets multidimensionnels

Taillés pour la garde dans la pure tradition Champenoise, les millésimés Charles Heidsieck ont bénéficié d'un vieillissement prolongé en crayères millénaires. Ces années ont permis le développement de leur complexité et finesse. Leur puissance remarquable leur permet d'être parfaitement accordés à la gastronomie, sur des mets aussi bien « Terre » que « Mer ».

Après un millésime 2008 d'anthologie, mais qu'il faudra savoir attendre, le nouveau millésime 2012, pourtant porté par une météo chaotique, procure une harmonie des plus impressionnantes. Il trouve déjà sa place parmi les plus grandes années champenoises.



A chaque flacon sa personnalité.  
Quel sera votre choix ?

### Brut Millésimé 2012 Complexe & Minéral



**60% Pinot Noir, 40% Chardonnay**  
Une sélection resserrée de 10 des 320 Grands Crus de la Champagne. Une concentration aromatique typique du millésime. Une attaque minérale et fraîche gage de la noblesse de sa composition. Des notes de coing, vanille et pêche de vigne. Une finale ferme, croquante, avec une longueur invitant à la gastronomie.

**Contenance :** 75 cl, nu/coffret.



### Brut Millésimé 2005 Automnal et généreux



**60% Pinot Noir, 40% Chardonnay**  
Notes de reine-claude comptée, marron glacé et miel. D'un grand équilibre, il offre un voyage entre la fermeté attendue d'un grand vin de champagne et la rondeur d'un goûter d'octobre.

**Contenance :** 150 cl, en caisse bois.



### Rosé Millésimé 2005 Généreux & Délicat



**70% Pinot Noir, 30% Chardonnay**  
10% de vins rouges. 12 Grands et Premiers Crus. Après 15 ans sur lies, ce millésime rosé de est au rendez-vous : massif et puissant. Un champagne gourmand et racé, le vin s'exprime généreusement avec des arômes subtils de pampleousse confit et de sous-bois grillé.  
Dernières bouteilles disponibles.

**Contenance :** 75 cl, nu/étui.

Wine Spectator  
94/100

Gault & Millau  
17/20 - 2020

### Rosé Millésimé 2006 Raffinement subtil



**63% Pinot Noir, 37% Chardonnay**  
15 Crus soigneusement sélectionnés et 8% de pinots noirs vinifiés en rouge apportent à ce magnum rosé ces notes précises de confiture de fraises et parfums d'épices douces.

**Contenance :** 150 cl, en caisse bois.



bettane + desseauve  
17,5/20 - 2017



# BLANC DES MILLÉNAIRES 2006

## La légende continue. Un chef d'œuvre de la Côte des Blancs

2020 voit la sortie de la 6<sup>ème</sup> édition du Blanc des Millénaires, des vins par nature exceptionnels par leur complexité aromatique et leur vieillissement hors-norme. Depuis 1983, l'exigence extrême de la Maison en matière de qualité et de potentiel de garde la conduit à ne choisir d'élaborer cette cuvée de prestige que lorsque les Chardonnays proviennent de vendanges exceptionnelles.



### Minéralité, finesse et éclat

#### 100% Chardonnay

Issu d'une sélection ultra-précise de 5 des crus majeurs de la Côte des Blancs - Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant et Vertus - le BDM 2006 a développé sa patine unique au sein des caves historiques Charles Heidsieck. Il offre une robe doré soutenue, des bulles fines, des notes d'abord florales puis d'ananas frais et d'abricots et enfin plus subtiles de tabac blond. Sa texture est caractéristique de la cuvée avec cette sensation de crème Chantilly aux agrumes et nougat.

**Contenance :** 75 cl, nu/coffret.



Découvrez  
via votre smartphone  
le berceau de ce vin légendaire





# LA COLLECTION CRAYÈRES

Promesses de dégustations mémorables,  
laquelle de ces pépites choisir ? Laissez-vous  
guider par l'échange passionné de  
Cyril Brun et Stephen Leroux.



## Des vins comme des bijoux

Constructions patientes, assemblages énergiques et inspirés de crus originels sublimés par le mystère de la maturation dans l'écrin hors du temps que constitue les Crayères, les vins de la Collection Crayères sont de véritables trésors que peu auront la chance de déguster.

Pour célébrer cette 4<sup>ème</sup> édition, la Maison dévoile une collection riche autour de 2 millésimes d'anthologie et d'une sélection de 5 flacons de ses plus anciens « Mis en Caves » de Brut non-millésimés.





# LA COLLECTION CRAYÈRES

## Les Millésimés

Le temps en héritage



### Millésime 2000

Dégorgement : 2012  
Quantité : 1240 flacons dans le monde  
**Richesse et suavité**

#### 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Le nez s'ouvre sur des notes de grillé pour terminer sur des arômes de fruits mûrs. La bouche est encore avec une pointe de dureté positive laissant entrevoir un potentiel de garde. La finale est épicée avec des notes poivrées.

**Contenance :** 75 cl, en coffret bois.



### Millésime 1990

Dégorgement : 1999  
Quantité : 420 flacons  
**Générosité et gourmandise**

#### 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

À l'ouverture, un nez boisé aux notes de sous-bois, de truffes et d'humus domine. À l'aération, des arômes de tabac blond, de pâte de coing, de myrtille, de nougat et de caramel, puis arrivent des senteurs de muscat et gewurztraminer. Une bouche opulente et crémeuse, avec une chaleur caractéristique du millésime.

**Contenance :** 75 cl, en coffret bois.



### Millésime 1990

Dégorgement : 1999  
Quantité : 90 flacons dans le monde  
**Profondeur et minéralité**

#### 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

On retrouve des tonalités grillées, des notes de moka et de réglisse. Des arômes de citron confit, ananas rôti et senteurs minérales se révèlent ensuite. La fin de bouche est marquée par un côté gras, des notes épicées de cannelle et clou de girofle.

**Contenance :** 150 cl, en coffret bois.

## L'offre « Mis en Caves »

Tout comme le bon vin, le bon champagne vieillit bien. Le temps est même un paramètre essentiel de sa qualité et de sa personnalité. La Maison fut la première à le démontrer, dès les années 1990, révélant sur ses Brut non millésimés une indication jamais révélée jusqu'alors en Champagne : l'année de « mise en cave ». Un héritage de dégustation que Charles Heidsieck a souhaité poursuivre trente ans plus tard à travers l'intégration de 5 Mis en Caves des plus exceptionnels.



### Mis en Cave 2000

Dégorgement : 2004 - Quantité limitée  
**Amplitude et majesté**

#### 41% PN, 40% CH, 19% PM

Une tonalité de fruits confits domine suivi d'un bouquet floral. Puis, apparaissent des notes de grillé, de figues, de dattes, de caramel beurre salé, de sous-bois.

**Contenance :** 75 cl.

### Mis en Cave 1990

Dégorgement : 1993 - Quantité limitée  
**Torréfaction et harmonie**

#### 40% PN, 40% CH, 20% PM

Ce multi-millésime offre une perception fruitée auxquelles s'ajoutent de subtiles touches de silex, de menthol, d'eucalyptus, et de fruits de la passion. La sensation de « gras » en bouche et l'effervescence révèlent une belle longueur.

**Contenance :** 75 cl.

### Mis en Cave 1995

Dégorgement : 2000 - Quantité limitée  
**Gourmandise et raffinement**

#### 38% PN, 39% CH, 23% PM

Un vin dominé par des arômes de sous-bois, nuancés par des senteurs de fruits gourmands : mirabelle cuite, poire pochée, baies de cassis. Viennent ensuite s'ajouter de subtiles notes épicées.

**Contenance :** 75 cl.



### Mis en Cave 2001

Dégorgement : 2006  
Quantité limitée  
**Plénitude et générosité**

#### 37% PN, 42% CH, 21% PM

Le nez révèle des arômes de grillé, de tabac blond, de nougat et de pâte de coing. La bouche est généreuse alliant des saveurs de moka et brioches toastées. La finale s'ouvre sur des amers nobles et des notes de citron confit, et d'orange sanguine.

**Contenance :** 75 cl.

### Brut millésimé 2000

Voir description page gauche

### Mis en Cave 1987

Dégorgement : 2020  
Quantité limitée  
**Tension et longueur**

#### 46% PN, 38% CH, 16% PM

Ce Jéroboam révèle des tonalités de grillé, de minéral et de fumé. La bouche est ciselée, délicatement tendue avec beaucoup de jeunesse.

**Contenance :** 300 cl, en coffret bois.





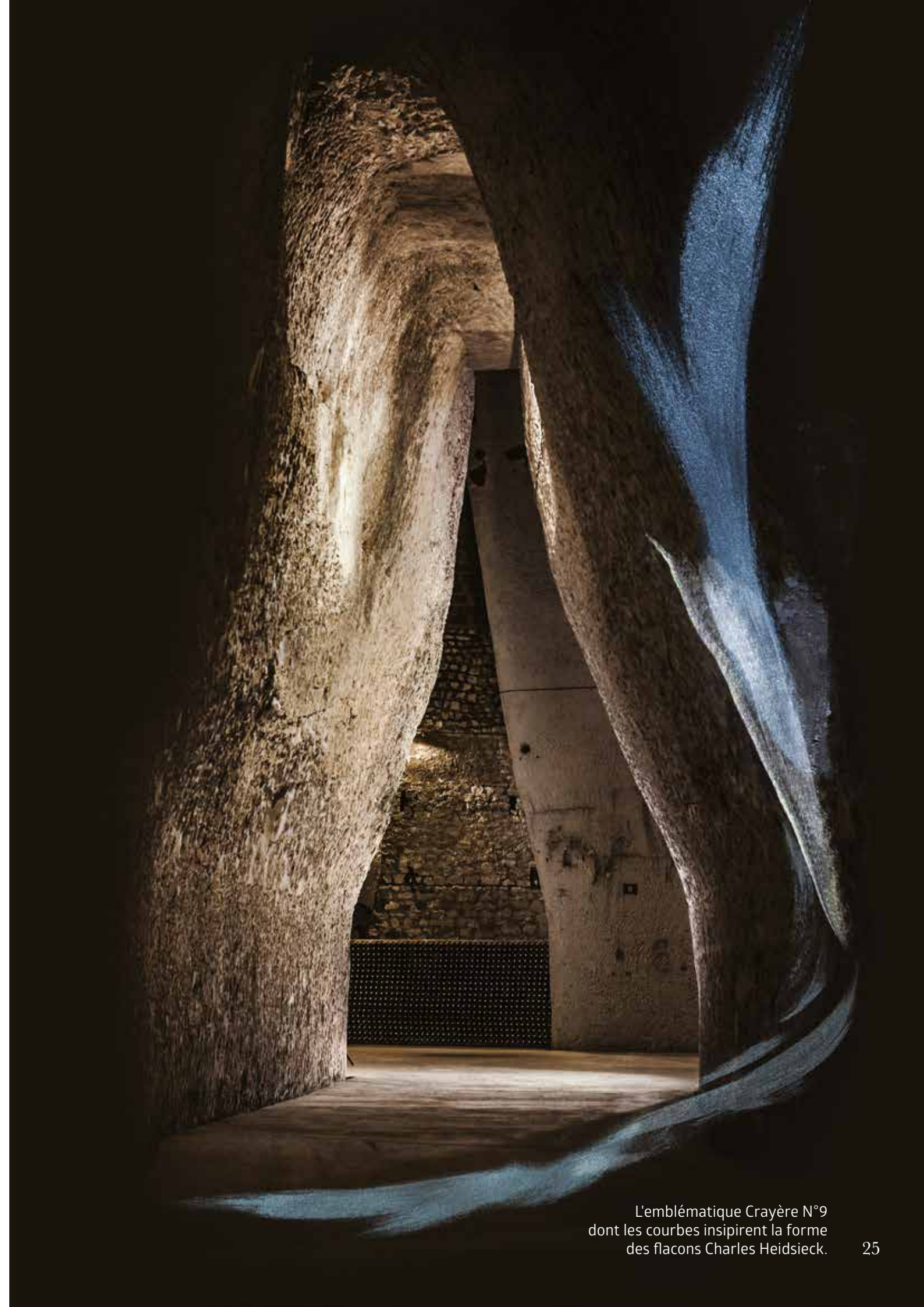
# DES OFFRES EMBLÉMATIQUES

## L'âme d'une Maison ne loge pas seulement dans un flacon

Reflets pour aujourd'hui des événements majeurs de l'Histoire de la Maison, ces offres exclusives rendent hommage à l'élégance et à l'esprit joyeux et cosmopolite de Charles Heidsieck, fondateur encore inspirant et admiré, près de 130 ans après sa mort.



1 La Malle '1860' 2 Le sac Bon Voyage 3 La Table de Dégustation Jérobo-Gemme



L'emblématique Crayère N°9 dont les courbes inspirent la forme des flacons Charles Heidsieck.



## CHARLES HEIDSIECK | *Sélection*

1810 Route du Luberon  
84360 Puget sur Durance

T. 04 90 089 079  
F. 04 90 082 545

[contact@chselection.com](mailto:contact@chselection.com)  
[www.chselection.com](http://www.chselection.com)