



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



A PROPOS DU CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

Héritier champenois porté par un esprit de conquête et un goût certain du défi, Charles Heidsieck fut un gentleman-entrepreneur très à l'aise dans ce 19^e siècle qui osait tout. Fondateur, à l'âge de 29 ans, de sa propre Maison, il la voulut à son image : distinguée et se distinguant des autres.

Charles Camille-Heidsieck est le premier propriétaire de Maison de Champagne à se rendre aux Etats-Unis dès 1852 pour y installer durablement sa Maison et y faire connaître ses champagnes. Il s'y rend 4 fois en 10 ans et développe considérablement à lui seul le marché américain. Il s'agit d'une ambition visionnaire à une époque où la plupart des Maisons s'établissent en Europe pour des raisons logistiques et commerciales et sont davantage portées sur les cours royales que sur la bourgeoisie détonante de l'Amérique. Charles Heidsieck y devient un personnage incontournable : Champagne Charlie.

L'authenticité et le sens du parti-pris de ce personnage inspirent depuis 1851 la signature unique de ses Champagnes conservés en crayères millénaires. Cinq générations se sont succédées à la tête de la Maison, portant haut la vision initiale d'un champagne singulier de qualité extrême. Sa reprise en 2011 par Christopher Descours et le groupe EPI lui a permis de repartir rapidement sur une ambition nouvelle et internationale.



Charles Heidsieck un champagne gastronomique qui tutoie les étoiles

Des crayères et de la terre...

De là, tout naît, tout commence. Bien avant que les plus grandes tables les réunissent, les vins de Champagne de la Maison Charles Heidsieck et la gastronomie ont connu ce même enracinement dans un terroir, ce même respect d'une nature dont le vivant, entre des mains expertes, donne cuvées d'exception et mets mémorables. Mieux qu'un côte-à-côte, ils s'accordent, s'entendent pour incarner l'excellence d'un art de vivre convivial et raffiné. « En tant que partenaires de plusieurs chefs, confie Stephen Leroux, directeur général de Charles Heidsieck, nous sommes fiers de promouvoir l'art de vivre à la française, l'exigence, l'audace et la créativité. »



De l'art de la cave à l'art de la table.

La Maison entretient des liens forts et profonds avec le monde de la gastronomie depuis des décennies. Des tables nappées des grandes cheffes étoilées à celles plus rustiques des cuisiniers gourmands, les champagnes Charles Heidsieck font l'unanimité pour leur qualité, leur finesse et leur profondeur. Ils ne cessent de faire naître des rencontres effervescentes et sont synonymes de moments de partage dans le monde entier !

La Maison Charles Heidsieck consolide encore davantage ses liens avec la gastronomie en devenant le **fournisseur de Champagne de la cérémonie des Étoiles Michelin 2024 en France** ! Après avoir accompagné le guide Michelin lors des cérémonies en Grande-Bretagne et dans les pays nordiques depuis 2023 ; Charles Heidsieck était présent à Tours pour l'édition française le lundi 18 Mars et le sera au Japon en fin d'année. Ce partenariat international - mais surtout français - renforce la notoriété de la Maison.

Illustration de ce lien puissant, Jérôme Banctel Chef triplement étoilé de la Réserve Paris et ami de la Maison nous livre sa vision de « Charles » :

« La Maison Charles est un vrai coup de cœur à l'image de son équipe : des vins généreux avec beaucoup de profondeur. Elle m'a porté chance pour ma troisième étoile »



Tagliatelles d'encornet à l'encre de seiche, caviar. Un bel accord avec une bouteille de Charles Heidsieck Millésime 2013.

La recommandation d'accord par le chef Jérôme Banctel.

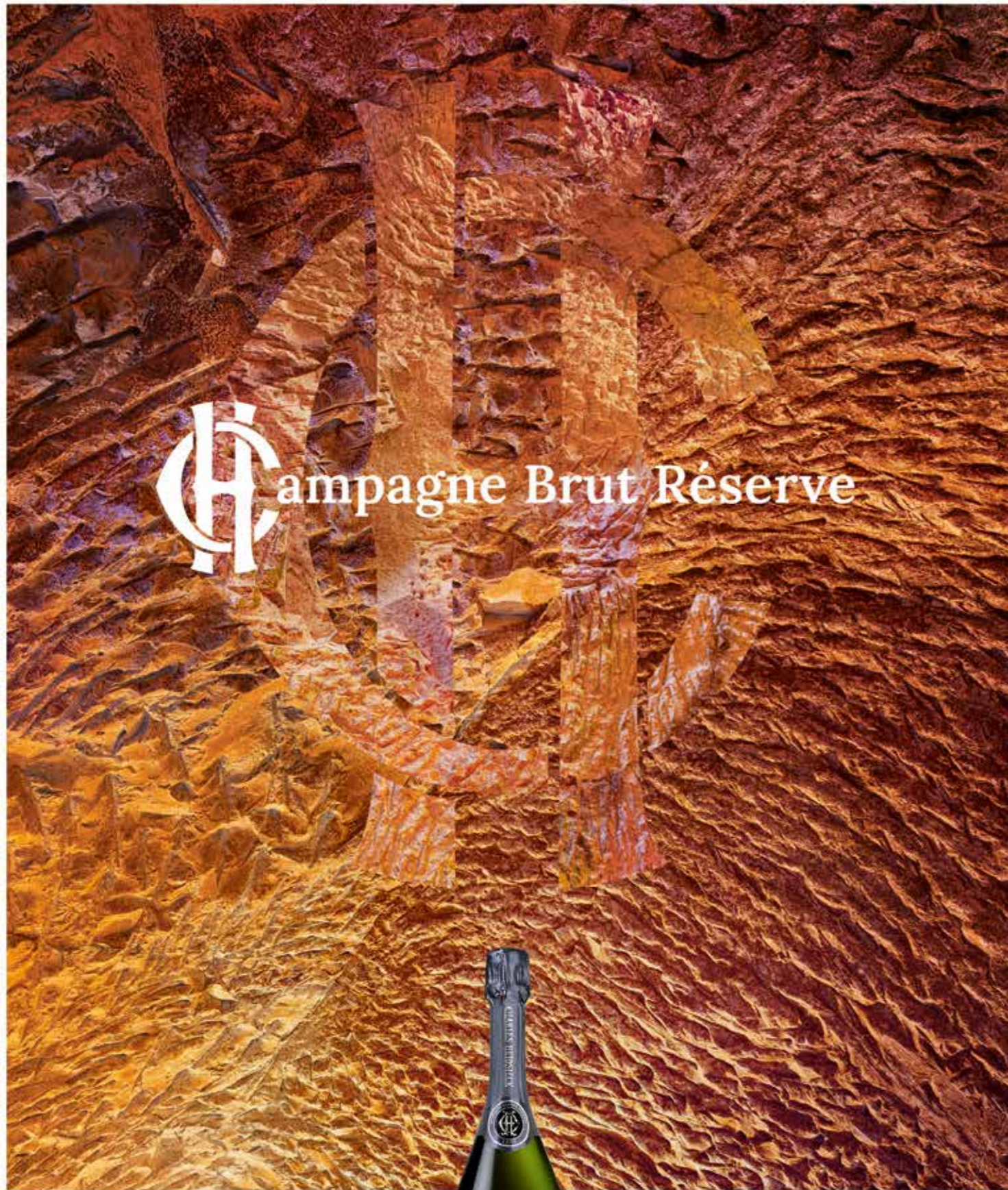


Ingénieur agronome diplômée de l'AgroParisTech, titulaire d'un Master Vigne et Vin couplé à un Diplôme National d'œnologue, Elise Losfelt, 36 ans, se consacre depuis 10 ans au champagne, à travers différentes fonctions occupées chez Moët & Chandon.

Particulièrement sensible à l'équilibre entre une œnologie de terrain classique et une œnologie 2.0, elle est notamment passionnée par la compréhens-

sion de chaque moût et la manière de les travailler pour garantir le plus haut potentiel des vins de champagne. Elise cultive une fibre vigneronne familiale longue de 6 générations sur le domaine du Château de L'Engarran, dans le Languedoc.

Elise porte la vision du style Charles dans ses assemblages, garante de la typicité unique des vins de la Maison.



Champagne Brut Réserve

• Explorer la profondeur



EXPLORING DEPTH*
 LES CRAYÈRES CHARLES HEIDSIECK,
 CAVES GALLO-ROMAINES MILLÉNAIRES
 PHOTOGRAPHIÉES PAR LJUBODRAG ANDRIC

CHAMPAGNE
CHARLES HEIDSIECK

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.



Complexe, précis, gourmand, profond

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

Un assemblage pouvant dépasser les 50% de vins de réserve, dont les plus anciens ont plus de 20 ans, pour une texture charnue inégalée et des notes de brioche et fruits mûrs. Une sélection stricte des jus issus de la première presse uniquement, allié à un choix resserré de 60 crus environ, moins de 20% des villages de Champagne. Une maturation prolongée de 3 à 4 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, nu - 75 cl, nu/en étui - 150 cl, nu/en étui - 300 cl, en caisse bois.

WINEENTHUSIAST
 93/100



**bettane +
 desseauve**
 94/100

LA REVUE DU
VIN
 DE FRANCE
 92/100



ROSÉ RÉSERVE

Un Rosé d'assemblage charnu et gourmand

Les 5% 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

40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier

Mélange de précision et de gourmandise, ce champagne se distingue par son caractère atypique. Il offre un nez complexe de confiture de fraises « maison » et de pain d'épices, enrichi par des vins de réserve pouvant aller jusqu'à 25%. 8 à 10% de vins vinifiés sous-bois pour une bouche affirmée évoquant l'onctuosité d'une crème fouettée. Une maturation prolongée au-delà de 3 ans en crayères millénaires. Un vin aussi profond qu'aromatique.

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



Wine Spectator
92/100

WINEENTHUSIAST
93/100

Decanter
91/100



BLANC DE BLANCS

L'étoffe du Blanc de Blancs Charles Heidsieck

Issu de 10 crus de Chardonnay, raisins les plus sélectifs de la région, ce Blanc de Blancs se distingue par son énergie explosive et voluptueuse. Il 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 15 crus dont 30 % de vins de réserve de 5 ans d'âge moyen provenant en majorité de la Côte des Blancs (dominante Oger et Vertus). La typicité de cette cuvée comprenant 10 à 15% de vins sous bois est de faire coexister la tension et la fraîcheur des jeunes chardonnays au côté soyeux et à la patine «Charles». Équilibrée, la finale surprend par sa minéralité et son côté salin.

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

Wine Spectator
94/100

Gault & Millau
96/100



97/100



LES MILLÉSIMÉS DE CHARLES

Pour offrir ou pour vous faire plaisir, découvrez une lignée de millésimés taillés pour la garde

Dans la pure tradition Champenoise, les millésimés Charles Heidsieck ont bénéficié d'un vieillissement prolongé en crayères millénaires permettant le développement de leur complexité et finesse. D'une puissance remarquable, ils invitent à la gastronomie, associés à des mets aussi bien « Terre » que « Mer ».

Le Brut Millésimé 2013 actuellement proposé par la Maison offre puissance et long potentiel de garde, dans un bouquet aromatique, complexe et intense.

Les autres millésimés ne sont pas en reste... Du format bouteille au jéroboam, de 2006 à 2012, Charles offre une lignée de grands millésimés qui saura ravir les amateurs de champagne à belle maturité. A chaque flacon sa personnalité et plutôt son occasion.



Brut millésimé 2013

Bouteille
Généreux et Gourmand

**57% Pinot Noir
43% Chardonnay**

L'ADN du millésime est singulière, marquée par la générosité et la texture, liées à une fraîcheur remarquable qui scelle l'harmonie de ce millésime.

Contenance : 75 cl, nu/coffret.



Decanter WINE ENTHUSIAST
95/100 96/100



Brut Millésimé 2012

Bouteille
Complexe & Minéral

**60% Pinot Noir,
40% Chardonnay**

Une attaque minérale et fraîche, gage d'un assemblage noble. Une finale ferme, croquante et longue, invitant à la gastronomie.

Contenance : 150 cl, nu/coffret bois.



Decanter bettane + desseauve
93/100 93/100



Brut Millésimé 2006

Magnum
Affirmé & Riche

**59% Pinot Noir,
41% Chardonnay**

Une sélection de 10 Premiers et Grands Crus parmi les 320 crus de la Champagne. Une incroyable ampleur aromatique : pêche blanche, mirabelle, nougat et noisette grillée.

Contenance : 150 cl, nu/caisse bois.



Decanter JAMES SUCKLING
96/100 98/100

Rosé Millésimé 2012

Bouteille
Minéralité, complexité,
grandeur

**62% Pinot Noir
dont 9% de vin rouge,
38% Chardonnay**

Un millésime qui rappelle des années d'anthologie comme 1990 ou 1996. Malgré une année viticole chaotique, le vin montre une impressionnante harmonie. Aujourd'hui le millésime 2012 a trouvé sa place parmi les plus grandes années Champenoises.

Contenance : 75 cl, nu/caisse bois.



Decanter Wine Spectator
94/100 95/100



Rosé Millésimé 2008

Bouteille
Monolithique & ciselé

**63% de Pinot Noir
dont 9% de vin rouge,
37% de Chardonnay**

Le rosé 2008 occupera une place à part dans la lignée des rosés millésimés de la maison ; une longévité exceptionnelle l'emmènera vers son apogée dans la deuxième moitié du XXIème siècle. La qualité sera bien sûr au rendez-vous pour des dégustations plus précoces pour sublimer le dicton "Les grands vins sont toujours bons, le moment de leur ouverture est un autre sujet".

Contenance : 75 cl, nu.



Decanter JAMES SUCKLING
93/100 98/100



BLANC DES MILLÉNAIRES 2014

Chef d'œuvre de la Côte des Blancs Fruit du travail des siècles

Mariage de grands chardonnays et d'une élaboration rigoureuse, le millésimé 2014 signe la 8ème édition du Blanc des Millénaires, des vins par nature exceptionnels.



"Blanc des Millénaires 2014 exprime avec intensité et Élégance l'essence du temps pour la Maison Charles Heidsieck au temps. Dix ans de patience et l'expertise de trois chefs de caves ont façonné ce chef-d'œuvre de la Côte des Blancs. Un voyage dans le temps et la texture, des terroirs crayeux de nos Crayères millénaires."

Elise Losfelt
Cheffe de Caves

Minéralité, maturité contenue et acidité mordante

100% Chardonnay

Issu d'une sélection précise de 5 crus majeurs de la Côte des Blancs : Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant et Vertus, Le mois de juin ensoleillé a lancé la floraison dans des conditions parfaites, suivi d'un mois de juillet pluvieux qui a apporté suffisamment d'eau pour que les raisins poussent rapidement dans un environnement sain. Après un mois d'août plutôt froid, un septembre chaud et sec a concentré l'acidité et les sucres dans les baies. Le millésime 2014 nous révèle une fraîcheur et une pureté remarquables pour les chardonnays de la Côte des Blancs. Il a développé un profil aromatique intense et élégant.

Il offre des notes d'Orange sanguine fraîche, ainsi que des notes briochées et d'abricot mûr.

Contenance : 75 cl, nu/coffret.



Decanter
95/100



LA COLLECTION CRAYÈRES

BLANC DES MILLÉNAIRES 1996

Trésor caché de la côte des blancs enfin révélé

Il ne reste aujourd'hui que 4 000 bouteilles de ce millésime. Elles ont patienté plusieurs décennies dans le silence de nos caves : Crayères millénaires dont la cuvée tire son nom.



"Blanc des Millénaires 1996 incarne la vertu de la patience, reflétant des années de savoir-faire et de dévouement méticuleux. Un rappel saisissant de l'héritage durable de Charles Heidsieck, invitant les passionnés à savourer un moment d'émotion rare."

Elise Losfelt
Cheffe de Caves

Un millésime qui exprime puissance et tension

100% Chardonnay

Le millésime a été marqué par des conditions climatiques quasi-idéales tout au long de la saison avec un ensoleillement optimal et des températures modérées tout au long de l'été. 1996 est unanimement reconnu en Champagne comme l'un des millésimes les plus marquants. Après près d'un quart de siècle de maturation, Blanc des Millénaires 1996 nous révèle enfin sa personnalité.

Contenance : 75 cl, nu/coffret.



LA COLLECTION CRAYÈRES



Millésime Brut 1990

Contenance : 75 cl - 150 cl, en caisse bois.



Millésime Brut 1996

Contenance : 75 cl, en caisse bois.



Millésime Brut 2000

Contenance : 75 cl, en caisse bois.



Millésime Rosé 1988

Contenance : 75 cl.



CHAMPAGNE CHARLIE

**Mieux qu'un vin de connaisseurs,
Un choix de collectionneur.**

En lançant, à 29 ans, sa propre Maison de Champagne, Charles Heidsieck avait décidé de se « faire un nom ». En 2022, année du bicentenaire, la Maison fait de lui une cuvée et embouteille à travers ce vin intemporel, l'âme d'un homme : sa passion, sa liberté, son audace, la touche légendaire de Charlie en plus. Champagne Charlie est la quintessence de Charles, dans la vie comme dans nos flacons. Une cuvée d'exception, à jamais le fruit de l'intuition assumée et de la liberté d'assemblage de la Cheffe de Caves.



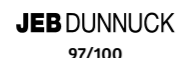
WINE ENTHUSIAST
100/100

Multi-millésime, quête d'absolu parfaitement libre

48% Pinot Noir, 52% Chardonnay
Près de 80% de vins de réserve et 20% du Grand Cru d'Aÿ de 2016.

Un vin qui bouscule les codes, parmi les plus respectables d'un point de vue du temps résultant d'une proportion inhabituellement élevée de près de 80% de vins de réserve et d'un vieillissement extrêmement longs de certains crus : jusqu'à 25 ans. Un paradoxe entre fraîcheur juvénile et un soyeux digne d'un vin plus mature. Une effervescence toute en nuances, des bulles extrêmement caressantes autour d'agrumes confits et de notes plus exotiques de fruits de la passion.

Contenance : 75 cl en coffret bois, 150 cl.



DES OFFRES EMBLÉMATIQUES

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.



Coffret 2 bouteilles
Disponible en versions :
- 2 Brut Réserve



Coffret 1 bouteille et 2 flûtes
Disponible en versions :
- 1 Brut Réserve
- 1 Blanc de Blancs