



Champagne
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



HENRIOT L'INATTENDUE

2016

FICHE TECHNIQUE

HENRIOT L'INATTENDUE

2016

La Champagne est composée d'une grande diversité de terroirs, au travers de différentes expositions des vignes, de pentes, de tonalités de sols, de personnes actrices du vignoble, ou encore de pratiques culturelles. Lorsqu'Apolline Henriot fonde la Maison Henriot en 1808, elle souhaite raconter la beauté de ce vignoble et ainsi de la diversité qui le caractérise. Apolline cultive cette richesse de profils offerte par la nature, lui permettant de répondre à sa volonté d'élaborer des Champagnes traduisant complexité et générosité.

Création de la 8^{ème} génération de la famille Henriot, représentée par Gilles de Larouzière Henriot, L'inattendue est l'illustration d'un des principes de savoir-faire mené par la Maison depuis sa fondation : la culture de la diversité des terroirs de Champagne. Elle révèle un terroir au travers d'une année singulière et d'un cépage unique.

L'année 2016

L'année 2016 est marquée par un climat complexe et en deux teintes. Après un début d'année calme et serein, le printemps se traduit par de fortes pluies. Cette pluie abondante perdure jusqu'au début de l'été pour laisser place ensuite à une sécheresse extrême. La récolte, qui débute le 18 septembre pour la Maison Henriot, surprend et ravit les esprits avec des équilibres prometteurs.

La Côte des Blancs et le Grand Cru d'Avize

Sur le coteau viticole de la Côte des Blancs, différents faciès de craie se profilent, du bas de coteau jusqu'à une limite haute. Cette craie est recouverte, sur le haut de coteau restant, par des argiles et calcaires durs du Tertiaire (-65 à -25 millions d'années). Le Grand Cru d'Avize fait partie intégrante de la Côte des Blancs. Il est ici révélé au travers d'Henriot L'inattendue 2016 qui traduit parfaitement ce profil géologique. Historiquement, le Chardonnay a été planté sur ce terroir, offrant un parfait équilibre entre les sols, la vigne et le climat.

Les mots de la Cheffe de Caves

« Cette cuvée ne peut laisser indifférent. Le profil aromatique est précis, fin, ciselé. C'est une réelle prise de position. La minéralité et les agrumes dominant. En effet, le registre est crayeux, aérien et le citron frais s'exprime, accompagné de notes mentholées.

En bouche, c'est une cohérence parfaite. Celle-ci est droite, traçante. La vivacité et la précision dirigent la perception gustative. »

*Alice Tétienne,
Cheffe de Caves de la Maison Henriot*

Assemblage

100% Chardonnay
100% Grand Cru

Terroir de la Côte des Blancs, vignoble d'Avize

Vieillessement de minimum 4 ans
Dosage à 4 g/L

Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

Conditionnement

Bouteille 75cl sous étui.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION