



Champagne
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



HENRIOT L'INATTENDUE

2018

FICHE TECHNIQUE

HENRIOT L'INATTENDUE

2018

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 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.

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 2018

En 2018, suite à un hiver doux et particulièrement humide, c'est un printemps dont les chaleurs sont sources d'orages qui prend place. L'été se veut aride, aux températures très élevées et une sécheresse record. Un phénomène de stress hydrique de la vigne a pu être observé dans le vignoble, heureusement contraint par le cumul élevé des pluies hivernales et la craie qui constitue le sous-sol d'un grand nombre de parcelles, par son effet de réservoir d'eau exceptionnel. Le record de chaleur dépasse alors même celui de 2003.

Le potentiel de récolte est extraordinaire, tant par la générosité de rendement que par la qualité des raisins qui arrivent à maturité de façon étonnamment rapide.

La Côte des Blancs et le Grand Cru de Chouilly

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 de Chouilly fait partie intégrante de la Côte des Blancs. Son profil unique fait de gravier et de craie confère au sol une aération propice à son exploration par les racines de la vigne. Il est ici révélé au travers d'Henriot L'inattendue 2018 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

« *Henriot L'inattendue 2018 offre un profil généreux, exotique, gourmand, particulièrement expressif, doté des caractéristiques connues du cru de Chouilly. Le nez est puissant, tout en élégance. Il révèle des fruits jaunes frais, de l'ananas, des notes vanillées, quelques touches pétrolées. La bouche est ample, ronde, tapissante, faite d'une texture velours et présente une fraîcheur extraordinaire et unique pour l'année 2018, qui lui confère une grande longueur.* »

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

Assemblage

100% Chardonnay
100% Grand Cru

Terroir de la Côte des blancs, vignoble de Chouilly

Vieillessement de minimum 4 ans
Dosage à 2g/L

Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

Conditionnement

Bouteille 75cl avec ou sans étui.



H