



CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808



FICHE TECHNIQUE

HENRIOT MILLÉSIME

2015

Apolline Henriot fonde la Maison Henriot en 1808 avec la volonté d'illuminer ses terres de vignes au travers d'un grand Champagne. Si Apolline Henriot souhaitait raconter l'ensemble des terroirs au travers d'un assemblage multi-crus et multi-années, donnant naissance à la toute première cuvée de la Maison, Henriot Brut Souverain, elle souhaitait également rendre hommage à la nature au travers d'un Champagne millésimé.

Henriot Millésime est l'interprétation d'une année singulière, reflet des terroirs caractéristiques de l'année selon la Maison. Ainsi chaque Millésime est une création unique dont la sélection des vins de l'assemblage lui est propre et dont l'expression aromatique se veut toute particulière.

L'année 2015

L'année 2015 a été marquée par des températures élevées, des épisodes de chaleurs intenses, et une sécheresse constante tout au long de la campagne végétative. Cette dernière a généré une grande hétérogénéité de profils, de vigueur de la vigne et de rendement agronomique entre les parcelles du vignoble. La concentration aromatique s'est voulue particulièrement élevée par une production de raisins limitée ainsi que la carence en eau. Elle fait donc partie des années solaires de cette dernière décennie.

Les mots de la Cheffe de Caves

«Ce millésime 2015 est doté d'un grand charisme. Il est unique, et va bien au-delà du caractère solaire de l'année. En effet, il est fin, élégant, puissant et sa fraîcheur est saisissante. Au nez, des fruits noirs, de l'intensité minérale, des notes boisées, fumées interpellent. La bouche est ciselée, dessinée avec détails. La droiture, la solidité et la distinction marquent la dégustation.»

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

Assemblage

53% Pinot Noir - 47% Chardonnay

Principaux crus : Verzenay, Avenay, Mutigny, Trépail en *Montagne de Reims* et Chouilly en *Côte des Blancs*

100% Premiers et Grands Crus

Vieillessement de minimum 8 ans

Dosage à 2,5 g/L

Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

Conditionnement

Bouteille 75cl avec ou sans étui.



H