



Champagne
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

MÉMOIRES



FICHE TECHNIQUE

HENRIOT CUVÉE DES ENCHANTELEURS 1977

Spécificité Mémoires

Huit générations de la famille Henriot ont contribué à constituer la collection Mémoires de la Maison Henriot au travers de flacons précieusement conservés en caves. Un siècle après l'élaboration de la plus ancienne création de ce patrimoine, le Millésime 1921, la Maison a souhaité révéler au monde le trésor de cette transmission de savoir-faire, qui exprime une part de l'Histoire de la Champagne. Les créations sélectionnées ont reposé plus de 30 ans dans le silence et la fraîcheur des caves de la Maison. Chaque flacon est alors dégorgé manuellement, puis dégusté individuellement par la Cheffe de Caves avant de recevoir une numérotation témoin de sa rareté.

L'année 1977

L'année 1977 s'est montrée particulièrement capricieuse. Celle-ci a été sous le signe de la fraîcheur et de l'humidité. Pourtant, le retour providentiel des chaleurs en septembre jusqu'à la vendange initiée le 6 octobre, a permis à la Maison Henriot d'obtenir une belle récolte, et ainsi, de grands vins.

L'art de l'assemblage

Henriot Cuvée des Enchanteleurs est élaborée par un assemblage des six crus historiques de la Maison, à parts égales, autour d'une même année de vendange. Elle est donc millésimée. Chaque Millésime de ce Champagne est une continuité de ces crus fondateurs, où le caractère de l'année s'exprime. Les terroirs offrent un socle, une structure, un charisme, une hiérarchie. L'année offre une intensité, une répartition des rôles, une expression, une traduction.

Les mots de la Cheffe de Caves

«La fraîcheur de l'année 1977 a offert à Henriot Cuvée des Enchanteleurs un profil avec une prise de position affirmée. Le registre est iodé, aérien, minéral, salin. L'élégance et la finesse le caractérisent. La bouche est fraîche, subtile, particulièrement dessinée.»

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

Assemblage

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

6 crus : Verzy, Verzenay, Mailly-Champagne en Montagne de Reims et Avize, Le Mesnil-Sur-Oger, Chouilly en Côte des Blancs
100% Grands Crus

Dosage à 4g/L

Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

Conditionnement

Magnum 150cl sous caisse bois.



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

CHAMPAGNE HENRIOT - 81, rue Coquebert - 51100 Reims - France - Tél. : +33 (0)3 26 89 53 00 - contact@champagne-henriot.com - www.champagne-henriot.com - @ChampagneHenriot