



*Champagne*  
**HENRIOT**

MAISON FONDÉE EN 1808



HENRIOT

*Champagne* H *Champagne*



REIMS - 1808

*Champagne*  
**HENRIOT**  
*Brut Souverain*

ÉLABORÉ PAR CHAMPAGNE HENRIOT À REIMS - FRANCE

FICHE TECHNIQUE

# HENRIOT BRUT SOUVERAIN

## *Complexité et Précision*

Henriot Brut Souverain est la première cuvée qui a vu le jour dans l'histoire de la Maison Henriot depuis sa fondation en 1808 par Apolline Henriot. Cette dernière avait la volonté d'illuminer ses terres au travers de la création d'un grand Champagne.

Selon elle, une année ne suffisait pas à raconter la personnalité de ses terroirs. Elle avait alors décidé de mettre en réserve chaque année des vins pour les incorporer dans un assemblage futur.

Ainsi, Henriot Brut Souverain est un assemblage de chacun des crus du vignoble exprimés au travers de différentes époques de vie.

## L'art de l'assemblage

À travers ce Champagne, la Maison Henriot raconte l'ensemble des crus qui composent son vignoble. Henriot Brut Souverain est un assemblage multi-crus, multi-années et un assemblage des trois cépages principaux champenois: le Chardonnay, le Pinot Noir et le Meunier.

## Les mots de la Cheffe de Caves

« *Henriot Brut Souverain offre une palette aromatique riche et diversifiée qui lui confère une très belle complexité.*

*Chaque cru s'exprime de manière singulière et dynamique tout en laissant place à l'expression des autres crus de l'assemblage. Ainsi, c'est un ballet d'arômes qui s'organise : des notes gourmandes et salivantes de biscuits aux agrumes frais, à l'exubérance du fumé en passant par la craie pure, sans oublier le panier de fruits à noyaux mais encore de fruits rouges.*

*Le registre aromatique d'Henriot Brut Souverain ne peut s'énoncer en totalité tant il est diversifié.*

*En bouche, il se vent grand, droit, rond avec une fraîcheur qui l'emporte loin. »*

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

## Assemblage

Environ 45% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 15% Meunier

29 crus

50 à 70% de vins de l'année

30 à 50% de vins de réserve (dont réserve d'assemblage)

Vieillessement de minimum 3 ans

Dosage < à 7g/L

## Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

## Conditionnement

Demi-bouteille 37,5cl - Bouteille 75cl.

Magnum 150cl - Jéroboam 300cl.

Mathusalem 600cl.



H