



*Champagne*  
**HENRIOT**

MAISON FONDÉE EN 1808



FICHE TECHNIQUE

# HENRIOT CUVE 38

## La Réserve Perpétuelle

6<sup>ème</sup> édition

Henriot Cuve 38 est née en 1990 de la volonté de Joseph Henriot, 7<sup>ème</sup> génération de la famille, de rendre hommage à l'un des principes fondamentaux du savoir-faire de la Maison Henriot : l'Art de l'Assemblage.

### Naissance

Lorsqu'Apolline Henriot fonde la Maison Henriot en 1808, elle dessine un savoir-faire singulier, dont l'Art de l'Assemblage est un principe fondamental. En 1990, Joseph Henriot crée une Réserve Perpétuelle afin de lui rendre hommage. Il décide de la dédier à la Côte des Blancs, l'un des deux secteurs historiques pour la Maison Henriot et au Chardonnay, cépage emblématique des crus qui s'y trouvent.

Chaque année, il y apporte un extrait de la nouvelle vendange et déguste l'assemblage obtenu. Ce n'est que 17 ans plus tard, à la suite des assemblages réalisés autour de la vendange 2007, ébloui par la dégustation, que Joseph Henriot décide de mettre en flacon cette création qui porte alors le nom de sa cuve d'origine : Cuve 38.

### Assemblage

Depuis sa première mise en flacon, c'est une nouvelle édition d'Henriot Cuve 38 qui est élaborée chaque année.

La 6<sup>ème</sup> édition d'Henriot Cuve 38 se compose de vins issus de toutes les vendanges successives de 1990 à 2012. Ces vins sont exclusivement issus de 4 Grands Crus de Chardonnay de la Côte des Blancs : Avize, Le Mesnil-Sur-Oger, Oger, Chouilly.

C'est lors des dégustations de vins clairs qui font suite au travail de vinification de la dernière vendange, que la sélection des vins qui intégreront la cuve de réserve perpétuelle Cuve 38 est réalisée.

Les vins sélectionnés sont ceux qui assurent une pérennité dans le temps, ceux dont la fraîcheur étonne et ceux dont la précision et la distinction règnent.

Cépage : 100 % Chardonnay

4 Grands Crus : Avize, Chouilly, Le Mesnil-Sur-Oger, Oger en Côte des Blancs

Années de vendanges : de 1990 à 2012

Vieillessement de minimum de 6 ans

Dosage à 5 g/L

### Les mots de la Cheffe de Caves

« *Henriot Cuve 38 offre une dégustation qui éveille les sens. La beauté de son histoire, de son visuel et de son aromatique ne peut laisser indifférent.*

*Cet assemblage de vins de chaque vendange depuis plus de 30 ans offre une multitude de nuances et une grande complexité. Si les vins plus anciens patinent sobrement le profil aromatique, les vendanges plus naissantes donnent une sensation de jeunesse éternelle.*

*Chaque génération de vin se rencontre, se côtoie et s'apprivoise au fil du temps, ce qui forme un ensemble d'une cohérence sans faille et d'une harmonie surprenante.*

*Henriot Cuve 38 est un Champagne qui évoque la dentelle. La précision et l'élégance le caractérisent. »*

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

### Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

### Conditionnement

Magnum 150cl (1000 magnums par édition).



H