



Champagne
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



FICHE TECHNIQUE

HENRIOT HEMERA

2008

En 1808, lorsqu'Apolline Henriot fonde la Maison, son vignoble est situé au coeur de la Montagne de Reims sur les crus de Verzy, Verzenay et Mailly-Champagne. En 1880, par le mariage de Paul Henriot (4ème génération de la famille) et de Marie Marguet, une jeune fille issue d'une famille propriétaire de Grands Crus de la Côte des Blancs, 3 crus rejoignent le vignoble de la Maison Henriot : Avize, Le Mesnil-sur-Oger et Chouilly. En hommage à ces six crus historiques considérés comme fondateurs du vignoble henriot, la Maison Henriot décide alors d'élaborer un Champagne se nommant aujourd'hui Henriot Hemera.

L'année 2008

2008 est la parfaite représentation d'une année classique en Champagne. En effet, le climat s'est montré incertain et frais pendant la campagne hivernale, printanière et estivale, mais le retour providentiel du soleil a pu se faire en approche des vendanges. Ainsi, les conditions typiques de la région septentrionale qu'est la Champagne étaient réunies au profit d'une grande année.

L'art de l'assemblage

Henriot Cuvée Hemera est élaborée par un assemblage des six crus fondateurs de la Maison Henriot, à parts égales, autour d'une même année de vendange. Elle est donc millésimée.

Chaque Millésime de ce Champagne est une continuité des terroirs historiques de la Maison Henriot, où le caractère de l'année s'exprime. Les terroirs offrent un socle, une structure, un charisme. L'année offre une intensité, une répartition des rôles, une expression, une traduction, une hiérarchie.

Les mots de la Cheffe de Caves

« *Henriot Hemera 2008 présente une construction fidèle à ses terroirs historiques, faite de contrastes amplifiés et de démonstration intense au travers de l'année 2008.*

Henriot Hemera 2008 fait preuve d'une grandeur intimidante. La fraîcheur, la finesse, la distinction et la puissance toute en retenu caractérise cette création. A l'ouverture, quelques notes subtiles toastées, boisées, accompagnent le mouvement en arrière-plan.

En bouche, l'harmonie se profile, laissant place à une vivacité prononcée avec élégance, et l'on entrevoit une construction précise et merveilleuse qui s'apparente à de la dentelle. »

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

Assemblage

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Crus : Verzy, Verzenay, Mailly-Champagne en *Montagne de Reims* et Avize, Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger en *Côte des Blancs*

100% Grands Crus

Vieillessement de minimum 12 ans

Dosage à 5g/L

Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

Conditionnement

Bouteille 75cl avec ou sans coffret.



H