



*Champagne*  
**HENRIOT**

MAISON FONDÉE EN 1808



FICHE TECHNIQUE

# HENRIOT MILLÉSIME

2014

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 2014

Après l'hiver le plus doux depuis près de 20 ans, et particulièrement pluvieux, c'est un printemps très sec, chaud et ensoleillé qui prend place. L'été fait ensuite son apparition avec un retour de pluies et de fraîcheurs pour finalement se clôturer avec des températures idéales et un climat sec, favorable à la maturation des raisins. C'est donc une année de contrastes et d'alternances brutales qui a pourtant doté la nature de fruits exceptionnels.

## Les mots de la Cheffe de Caves

« Si l'expression est intense et entêtante, elle est pourtant d'une finesse et d'une élégance extraordinaires. Une force de caractère se dessine, puissante, virile toutefois en retenue et humilité.

*Le registre est frais, floral, vanillé, gourmand. En bouche la structure est solide et rectangulaire. Les tanins prennent place et se pérennisent après dégustation.*

*La fraîcheur est présente tout au long de la dégustation, se finalisant par une touche amère délicate. »*

Alice Tétienne,  
Cheffe de Caves de la Maison Henriot

## Assemblage

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Principaux crus : Trépail, Verzy, Verzenay, Avenay en Montagne de Reims et Avize, Vertus en Côte des Blancs

100% Premiers et Grands Crus

Vieillessement de minimum 8 ans

Dosage à 5g/L

## Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

## Conditionnement

Bouteille 75cl avec ou sans étui.



H