



HENRIOT HEMERA

2013

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 2013

L'année 2013 fait partie des Millésimes particulièrement froids et humides rarement rencontrés. Elle a été ponctuée d'un été sec et ensoleillé, pourtant doté d'épisodes orageux. Les pluies ont accompagné la vendange tardive d'octobre, demandant au raisin une certaine patience à la maturité.

L'art de l'assemblage

Henriot Hemera 2013 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

« L'année 2013 a offert une matière riche d'expression, de fraîcheur et d'acidité. Ces élements ont permis à Hemera 2013 un profil fait de précision, de détails et de dentelle.

Au nez, ce sont des agrumes frais et confits, des notes citronnées, une minéralité franche, et un fumé presque entêtant qui s'expriment. À l'ouverture, des notes de grillé et de fruits secs subtiles accompagnent l'olfactif.

En bouche, c'est une continuité, avec une tension salivante, une structure franche et droite, accompagnées d'une finale parsemée de tanins qui confèrent une belle longueur.»

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

Vieillissement de minimum 10 ans Dosage à 3,5g/L

Recommandations ____

Température de service entre 9 et 12°C.

Conditionnement ____

Bouteille 75cl avec ou sans coffret.



