



CHAMPAGNE  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808



FICHE TECHNIQUE

# CUVÉE DES ENCHANTELEURS

## *Récit d'un vignoble historique*

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.

C'est de cette union entre la Montagne de Reims et la Côte des Blancs qu'est née la Cuvée des Enchanteleurs, symbole de la rencontre entre Terroirs et millésimes, puissance et élégance, entre l'homme et le temps.

## L'année 2015

L'année 2015 s'inscrit parmi les millésimes emblématiques de Champagne : un été chaud, sec et lumineux, marqué par un ensoleillement exceptionnel et des conditions idéales de maturité.

Quelques épisodes pluvieux en août ont apporté fraîcheur et équilibre, offrant des raisins à la fois concentrés et d'une belle tension.

La vendange, parfaitement mûre, a révélé des chardonnays ciselés et droits, et des pinots noirs denses et généreux, d'une rare intensité aromatique.

## L'art de l'assemblage

La Cuvée des Enchanteleurs 2015 est élaborée exclusivement à partir des six crus Grands Crus fondateurs de la Maison Henriot.

Assemblage à parts égales de Chardonnay et Pinot Noir, cette cuvée n'est créée que lors des années d'exception, lorsque la nature offre une expression parfaite de ces terroirs.

Chaque flacon est ensuite vieilli plus de dix ans en cave, dans le silence et la pénombre, jusqu'à atteindre son point d'équilibre absolu.

Cet assemblage illustre la philosophie d'Henriot : un dialogue entre les lieux, les cépages et le temps, où chaque élément trouve sa juste place, sans excès ni artifice.

## Les mots de la Cheffe de Caves

*« Le millésime 2015 offre une expression solaire et généreuse, mais parfaitement équilibrée par la fraîcheur et la salinité propres aux terroirs d'Henriot.*

*La Cuvée des Enchanteleurs 2015 révèle un vin de structure et d'énergie : le Chardonnay apporte la pureté et la tension, tandis que le Pinot Noir déploie la profondeur et la texture.*

*En bouche, la précision domine : fruits jaunes, agrumes confits, miel d'acacia, puis une finale minérale et persistante.*

*Un Champagne d'émotion et de lumière, taillé pour la garde et pour la mémoire.»*

*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 10 ans sur lies

Dosage à 2,5 g/L

## Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

## Conditionnement

Bouteille 75cl avec ou sans coffret bois.



H