



CHAMPAGNE
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808

3 PUNTI CHIAVE DI MAISON HENRIOT



1808

Nel 1808 Apolline Henriot fonda la sua Maison de Champagne.

Il vigneto è situato nel cuore della Montagne de Reims, con tre *cru* a Pinot Noir: Mailly-Champagne, Verzenay e Verzy.

1880

Nel 1880 un matrimonio porta all'unione tra le famiglie Henriot e Marguet.

Tre *cru* dalla Côte des Blancs a Chardonnay si uniscono al vigneto Henriot: Chouilly, Avize e Le Mesnil-sur-Oger.

Dal 1880 ad oggi

Il vigneto cresce attorno ai settori storici della Maison: la Montagne de Reims e la Côte des Blancs.

Oggi il vigneto si estende su 29 *cru*.





UNA CONVINZIONE

“Il vino nasce in vigna”

L'evoluzione del vigneto Henriot nel corso degli anni ha plasmato i vini della Maison. Le tappe salienti della sua storia ne hanno influenzato le creazioni.

UNA VISIONE

“La materia non è nulla senza lo spirito che vi si applica”

Il successo di un grande Champagne, interprete della storia di un vigneto, risiede nella definizione di un savoir-faire unico.

UN LUOGO STORICO DELLA CHAMPAGNE

“Les Aulnois, un luogo prezioso ricco di ricordi, dove nobiltà e raffinatezza si fondono in un'atmosfera unica. ”

H

LO SPIRITO DI HENRIOT: DUE SECOLI DI FORTE LEGAME CON IL TERROIR



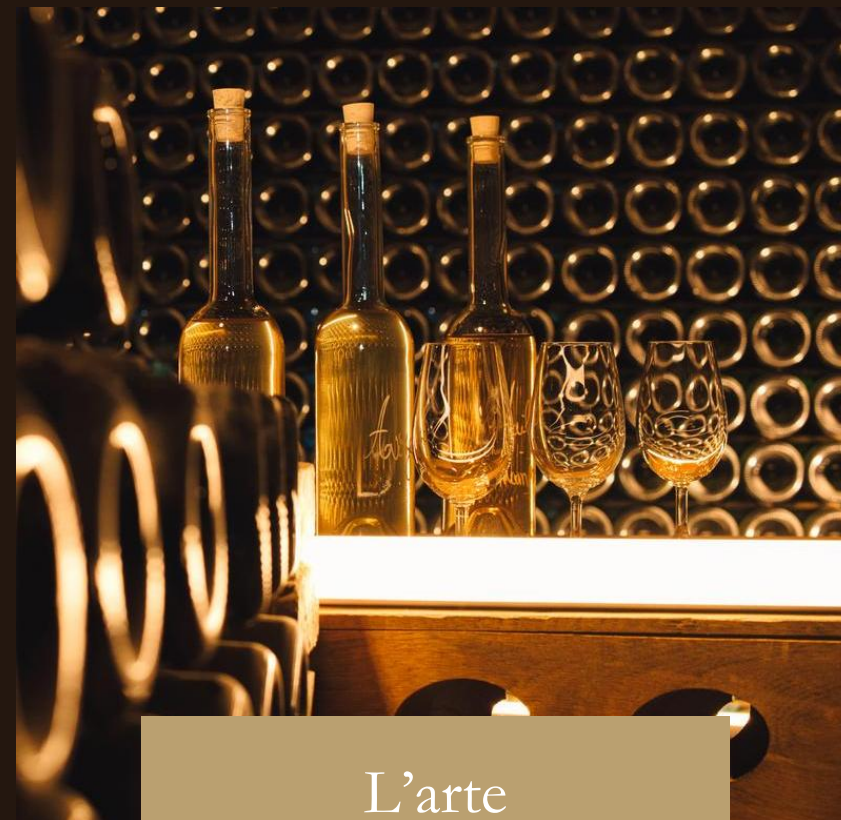
La cultura della
diversità

Henriot vuole creare vini generosi e complessi che raccontino la storia di un vigneto eterogeneo e ricco di differenze.



La conoscenza del
Terroir e della sua
origine

La Maison non ha mai smesso di approfondire la conoscenza della vite in relazione al terroir, punto di partenza di tutti i grandi vini.



L'arte
dell'assemblaggio

Attraverso l'arte dell'assemblaggio si garantisce la continuità della storia della Maison e dello stile dei suoi vini.



Padroneggiare il
tempo

È fondamentale osservare il vigneto, decidere il giusto tempo di raccolta, stare in ascolto dei vini, assemblare, mettere i vini a riserva, dare tempo agli Champagne in cantina.

UNA NUOVA IDENTITÀ



CHAMPAGNE COLLECTION

SIGNATURE CUVÉES



CUVÉES SPECIALI



RARITÄ



UN NOME ICONICO

IL RITORNO DI CUVÉE DES ENCHANTELEURS

La narrazione di un vigneto storico



Maison Henriot riporta la sua iconica
cuvée al suo nome originale

137 ANNI DI IMPEGNO PER IL TERROIR



LA CREAZIONE DI UN GRANDE CHAMPAGNE

- 1889, prima annata della cuvée
- Un vino creato come tributo ai sei cru fondatori di Maison Henriot



UN GESTO TRAMANDATO NEL TEMPO

- L'unica ricetta di Maison Henriot
- Realizzata solo se l'annata lo consente e se c'è armonia tra tutti i cru



IL VALORE DEL TEMPO

- Minimo 10 anni di affinamento
- Bisogna dare il tempo al vino di esprimersi al meglio



IL VINO AL CENTRO

- Molto più di uno Champagne, è innanzitutto un Grande Vino
- Un nome che celebra il Lavoro delle Persone che lo hanno creato

UNA RICETTA SENZA TEMPO

Un Grande Vino della Champagne, prodotto quando l'annata lo consente e se i sei *Cru* fondatori sono in armonia tra loro.

Pinot Noir:

- **Mailly-Champagne**
- **Verzenay**
- **Verzy**

50% del blend



Côte des Blancs



Chardonnay:

- **Mesnil-sur-Oger**
- **Chouilly**
- **Avize**

50% del blend

2015 – UN'ANNATA SOLEGGIATA



"La 2015 è una delle annate più emblematiche della Champagne"

1. INVERNO E PRIMAVERA MITI

2. ESTATE CALDA E LUMINOSA

3. RACCOLTA LIMITATA

4. ALTA CONCENTRAZIONE AROMATICA

La vendemmia 2015 ha offerto a Maison Henriot uno Chardonnay preciso e luminoso e un Pinot Noir strutturato, generoso e con una bella intensità aromatica.

DATI TECNICI PRINCIPALI



ANNATA

2015

ASSEMBLAGGIO

100% Grand Cru

50% di Chardonnay dalla Côte des Blancs:

- Chouilly
- Avize
- Mesnil-sur-Oger

50% di Pinot Noir dalla Montagne de Reims:

- Mailly-Champagne
- Verzenay
- Verzy

AFFINAMENTO

Minimo 10 anni

DOSAGGIO

2,5 g/L

PROFILO AROMATICO



H

PROFILO AROMATICO



“L'annata 2015 offre un'espressione solare e generosa, perfettamente bilanciata dalla freschezza e dalla salinità che caratterizzano i terroir di Henriot.

La Cuvée des Enchanteleurs 2015 rivela un vino strutturato ed energico: lo Chardonnay apporta purezza e tensione, mentre il Pinot Noir svela profondità e struttura. Al palato regna la precisione, con note di frutta gialla, agrumi canditi, miele d'acacia e un finale lungo e minerale.

Uno Champagne emozionante e luminoso, fatto per durare nel tempo e rimanere impresso nella memoria.”

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



CUVÉE DES ENCHANTELEURS, VINTAGE 2015

