

2008 Brut

Henriot

Henriot

Henriot er et champagnehus i Reims, grundlagt af Apolline Henriot i 1808. Husets historiske fundament ligger både i Pinot Noir-markerne ved Verzy, Verzenay og Mailly-Champagne i Montagne de Reims og i Chardonnay-markerne ved Avize, Le Mesnil-sur-Oger og Chouilly i Côte des Blancs. Henriot arbejder med forskelle mellem crus, høstår og reservevine som byggesten i sine assemblager, mens tid og modning bruges til at samle udtrykket uden at udviske oprindelsen.

Champagne

Champagne ligger i det nordøstlige Frankrig, omkring 150 kilometer fra Paris, og vinmarkerne er fordelt på fem departementer. Det kølige klima møder en kalkrig undergrund, som både dræner og holder på vand, mens skråningerne hjælper druerne med at modne uden at miste deres naturlige syre. Pinot Noir, Chardonnay og Meunier dominerer. Druerne høstes i hånden, presses skånsomt og bliver først til stille basisvine. Boblerne skabes ved en anden gæring i flasken, efterfulgt af mindst 15 måneders kældermundning; årgangs-Champagne kræver mindst tre år. Forskelle i druer, delområder, reservevine, lagring og dosage kan give både stramme, præcise vine og mere vinøse, modne udtryk.

Vinen

Henriots Brut 2008 er sammensat af lige dele Chardonnay og Pinot Noir og har tilbragt mere end et årti på gæren før frigivelse. Den lange modning giver dybde og en fint integreret mousse, mens den kølige, stærke årgangs syre fastholder en bemærkelsesværdig friskhed. Chardonnay bidrager med spænding og længde, Pinot Noir med struktur og ro. Det er en stram og elegant årgangschampagne, hvor kompleksiteten er underspillet, balancen præcis og udviklingspotentiallet fortsat betydeligt.

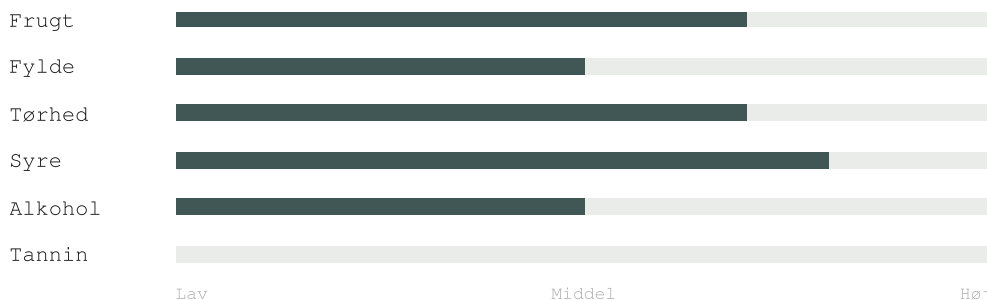
Primære aromaer: Citron, grønne æbler, ristet brioche, hvide blomster, nødder, kalk og saltet smør.

Madforslag: Prøv til jomfruhummer med smørstegt blomkål og hasselnødder.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



2008



Mousserende



Pinot Noir,
Chardonnay



Champagne
Frankrig