

2014 Brut

Henriot

Henriot

Henriot er et champgnehus 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 kældermodning; 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

En moden og struktureret mousserende årgangsvin med ro, dybde og en fast, tør linje. Cuvéen bygger på lige dele Chardonnay og Pinot Noir fra udvalgte marker. 2014 var præget af skiftende vejr: mild, våd vinter, varmt og tørt forår, kølig sommer og en tør afslutning før høsten, som gav jævn modning. Mindst otte år på bærmen har rundet vinen af, mens en lav dosage på 5 gram pr. liter holder udtrykket præcist, friskt og balanceret.

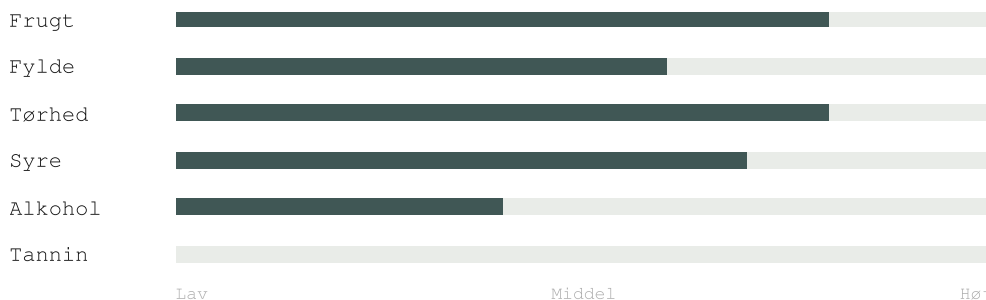
Primære aromaer: Modne æbler, abrikoser, ristede nødder, grapefrugt og flint.

Madforslag: Prøv til aperitif eller til lys fisk.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



2014



Mousserende



Pinot Noir,
Chardonnay



Champagne
Frankrig