



Frankreich, Champagne

# Champagne Henriot Blanc de Blanc Brut

CHF 57.90

 75cl  
 12%  
 Chardonnay  
**AN** 6669720

## Degustationsnotiz

Henriot Blanc de Blancs zeigt sich mit einer bemerkenswerten Grosszügigkeit und Tiefe. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel mit Noten von flambierter Ananas, frischer Zitrusfrucht, nassem Kalkstein und feiner Pâtisserie. Am Gaumen beeindruckt er mit einer seidigen Textur und einer aussergewöhnlichen Frische, die die Eleganz und Finesse des Chardonnays meisterhaft zur Geltung bringt. Die ausgewogene Komplexität zwischen Exotik und Raffinesse verleiht diesem Champagner eine eindrucksvolle Ausdruckskraft.

## Herstellung

Dieser Blanc de Blancs wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben der hauseigenen Lagen vinifiziert – ein Cuvée aus zwölf Crus, das je nach Jahrgang zwischen 50 und 70 % Grundweine und 30 bis 50 % Reserveweine umfasst, darunter auch eine permanente Reserve. Die Reifung erfolgt über mindestens drei Jahre auf der Hefe, was dem Champagner zusätzliche Tiefe und Struktur verleiht. Die Dosage liegt unter 7 g/L und unterstreicht die Frische und Reinheit des Weins.

## Produzent

Maison Henriot ist ein unabhängiges, familiengeführtes Champagnerhaus mit Sitz in Reims, das seit seiner Gründung im Jahr 1808 für Eleganz, Präzision und handwerkliche Exzellenz steht. Über acht Generationen hinweg hat sich die Familie dem Streben nach Qualität und Charakter verschrieben – mit besonderem Fokus auf die edle Rebsorte Chardonnay, die seit der Verbindung mit der Familie Marguet im Jahr 1880 das Herzstück vieler Cuvées bildet. Die Weinberge des Hauses erstrecken sich über einige der renommiertesten Lagen der Champagne, darunter Grands und Premiers Crus der Montagne de Reims und der Côte des Blancs.

Henriot ist bekannt für seine sorgfältige Assemblage, die Kunst des Verschnitts, die nicht nur verschiedene Lagen, sondern auch mehrere Jahrgänge einbezieht. Ein hoher Anteil an Reserveweinen sowie lange Reifezeiten auf der Hefe verleihen den Champagnern Tiefe, Raffinesse und ein einzigartiges Aromenspiel. Unter der Leitung der engagierten Kellermeisterin Alice Tétienne verbindet das Haus heute Tradition mit zeitgemäßem Anspruch – immer im Dienst eines Champagners, der Herkunft, Zeit und Stil in sich vereint.

## Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.