



LIVELY WINES

THE ♦ LIVELY ♦ WINE ♦ BUSINESS ♦ COMPANY



Brut Millesimé 2012

Artnr: 77710

Producent: Champagne Henriot

Varukategori: Mousserande viner

Druvor: 54% Chardonnay och 46% Pinot Noir

Karaktär:

Nyanserad karaktär med inslag av gula äpplen, vit persika, grapefrukt, mineral och rostat bröd. Långt avslut.

Passar till:

Utmärkt som aperitif eller till lättare fisk- och skaldjursrätter.

Om vinet:

Brut Millesimé är en blend av sex olika Crus, Premier Cru samt Grand Cru, och görs varje årgång med ungefär lika delar Chardonnay och Pinot Noir. Vinet spenderar minimum 8 år på sin jästfällning och har en dosage à 6 g/L. Liksom i prestige-cuvéen Hemera arbetar man bara med Chardonnay och Pinot Noir, de "ursprungliga" druvsorterna i familjen. Här vill man att årgången ska visa upp sig i hela sin prakt; 2012 var ett år som startade svårt men som avslutades med värme och gav druvor med god mognad som resultat. Vinet är något mer tillgängligt än exempelvis årgång 2008, som var ett något svalare år än 2012.

Om producenten:

Champagne Henriot grundades 1808 av Apolline Henriot, men familjen har haft ägor i Champagne sedan 1640. Man odlade bland annat druvor och sålde dessa vidare, och redan 1718 skrev Apollines farbror boken "Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne". Denna beskrivning av hur man bör odla och ta sig an vinmakningen tjänade som inspiration för Apolline och 1808 skapades den första cuvéen, Brut Souverain. Till dags datum ägde man endast Pinot Noir.

1880 gifte sig ättlingen Paul Henriot med en kvinna från Côte de Blancs och ytterligare tre vingårdar med Chardonnay lades till familjens ägor. Tillsammans med de tre vingårdarna Pinot Noir har dessa blivit den ikoniska blenden Enchanteleur och sedermera Cuvée Hemera.

Idag drivs Champagne Henriot av åttonde generationen i familjen, Gilles de Larouzière Henriot, och det fortsätter vara ett av få familjeägda champagnehus.