

# BRUT MILLÉSIMÉ 1998

## L'année viticole 1998

L'année 1998 est caractérisée par une succession de brèves périodes très contrastées et plutôt excessives sans incidences néfastes sur la naissance et la croissance des grappes. L'hiver est généralement doux, sec et ensoleillé avec quelques nuits de gelées et de la neige, de la pluie et de la grisaille humide certains jours. Après un mois de mars très doux, la pluie, le vent et quelques gelées de printemps font leur apparition en avril. Mai et juin alternent le chaud et le froid. La pleine floraison s'est déroulée le 11 juin pour le Chardonnay, le 14 juin pour le Pinot Noir. La fin du mois de juin est marquée par la pluie. A la relative fraîcheur de juillet, succèdent des chaleurs caniculaires en août. L'humidité du début du mois de septembre et le temps sec qui s'en suit ont permis aux raisins de parvenir à une bonne maturité. Les vendanges commencent sous le soleil à partir du 14 septembre. Les vins de Pinot Noir sont chamus, charpentés avec un nez puissant aux notes de fruits cuits et de fruits mûrs. Les Chardonnays sont généreux et souples, avec des arômes dominants de fruits blancs, de fruits exotiques, d'agrumes et floraux. (Source : C.I.V.C)

## L'Assemblage

En terme de cépages, l'assemblage est le suivant :

- 49% Chardonnay en majorité issu de la Côte des Blancs
- 51% Pinot Noir en majorité issu de la Montagne de Reims

Au total plus de 15 crus sont assemblés dont les plus prestigieux : Mesnil sur Oger, Avize, Chouilly, Mareuil sur Ay, Montgueux, Avenay, Verzy, Verzenay, Epernay.

## Les Crayères : des caves de vieillissement exceptionnelles uniques en Champagne.

C'est dans le calme et l'obscurité des Crayères Gallo-Romaines de Reims, appartenant à Champagne Henriot, que les bouteilles de Brut Millésimé 1998 séjourneront pour une période de six ans environ. Dans ces caves creusées dans la craie à 18 mètres de profondeur, la température (12°) et l'hygrométrie (98%) y sont constantes.

## Le dégorgement

Après six années sur lies, pour bénéficier de la rondeur et de la complexité de l'autolyse des levures, le vin est dégorgé. Lors du dégorgement, un dosage léger (environ 10 grammes) précède une nouvelle phase de repos d'environ 9 mois pour laisser l'équilibre d'oxydo-réduction du vin retrouver son état optimum.

## Le dosage

Les vins de Champagne Henriot sont très peu dosés. Pour le Brut Millésimé 1998, voici quelques valeurs moyennes habituellement observées : Alcool : 12,3° - Acidité : 4,9 g/l - pH : 2,95 - SO2 libre : < 5 mg - Dosage : 10,8 g/l

## Plaisirs de la dégustation

L'œil est d'abord attiré par une robe claire et transparente sublimée par une chorégraphie de bulles, dont la danse faussement désordonnée, est un régal de fraîcheur. Ce ballet se renforce au nez par des arômes frais et mûres mêlant à tour de rôle le poivre, la mangue, l'anis, la pomme au four, la cannelle, la menthe verte, ou la confiture de coing. Tout ceci présage un vin d'un grand équilibre, ayant su attendre pour révéler maintenant la plénitude et la richesse de cette cuvée et calmer la fougue de ce millésime. L'équilibre, de l'attaque en bouche jusqu'à son extrême longueur est à tout moment porté par une mousse crémeuse magnifiant la fraîcheur des arômes de pomme reinette, de pamplemousse ou bien encore de thé. Cette effervescence gourmande dévoile une cuvée d'une grande ampleur, dont l'éducation sur lies de 6 années a contribué à révéler la richesse et la rondeur des vins dans leur plénitude. A consommer non seulement à l'apéritif, mais aussi accompagné de Saint-Jacques à la crème, d'un soufflé de tourteau ou de tout plat dont la structure en bouche est à la fois mousseuse et crémeuse.

## Conditionnement / présentation



## LES APPROVISIONNEMENTS PRESTIGIEUX DE CHAMPAGNE HENRIOT



## LES SECRETS DE LA TRADITION ET DU SAVOIR-FAIRE DE CHAMPAGNE HENRIOT

### Approvisionnement

La totalité des approvisionnements de Champagne Henriot **est assurée soit par le vignoble Maison** (sur la Côte des Blancs et la Montagne de Reims) soit par **des contrats à très long terme avec des vigneron fidèles à la Maison** depuis de nombreuses générations. Cette maîtrise des approvisionnements permet de garantir un niveau élevé tant en qualité qu'en quantité. Les relations très étroites tissées avec les vignerons sous contrats assurent un véritable travail d'équipe permettant de respecter le cahier des charges imposé par Champagne Henriot.

Enfin, ce travail de qualité est réalisé à partir d'un vignoble exceptionnel puisque d'une part, la Maison Henriot favorise les vieilles vignes, avec un âge moyen de 25 à 30 ans, et d'autre part **la position moyenne des approvisionnements de Champagne Henriot sur l'échelle des crus est de 97%**, un pourcentage parmi les plus élevés en Champagne.

Pivot du style Henriot, le Chardonnay représente une part très importante des approvisionnements (avec les célèbres crus de Chouilly, Oger, Avize, Mesnil, Vertus et Cramant). Champagne Henriot préfère n'assembler que du Pinot Noir au Chardonnay et laisser vieillir ses vins très longtemps en cave.

### Du travail de la vigne aux vendanges...

La famille Henriot a toujours privilégié la qualité sur le rendement. De nombreux investissements sont réalisés chaque année pour obtenir le meilleur de chaque parcelle, selon ses spécificités. Ainsi l'équipe viticole taille le Chardonnay en Chablis sur 2 ou 3 charpentés (et non sur 4). Le Pinot Noir est lui toujours taillé en cordon de Royat. **L'ensemble du vignoble est respecté au mieux, cultivé en lutte raisonnée, sans désherbant** (utilisation de la technique de l'enherbement maîtrisé) et **sans aucun engrais**.

Pendant les vendanges, de mi-septembre à mi-octobre, l'équipe technique Henriot accueille plus de 130 cueilleurs, recrutés et formés par des vignerons de la Maison pour ne cueillir, à la main, que les meilleurs raisins. Pour assurer une récolte de qualité, ces vendangeurs sont rémunérés à l'heure et non à la tâche.

### Du moût au vin clair

Pour éviter des transports qui seraient dommageables à la fraîcheur du raisin (auto-pressurage) et donc à la qualité du vin, **le pressurage est réalisé parcelle par parcelle**, le plus souvent possible sur le lieu de la vendange, ou au plus près, dans les vendangeoirs les plus modernes.

Et puisque le temps est un élément déterminant dans le travail du Champagne, la Maison a recours à des courbes de pression lentes pour séparer au mieux les jus. Après obtention des moûts, le chef de cave procède à un double débouillage à froid. La fermentation, sous température contrôlée, par des levures champenoises sélectionnées est réalisée en cuves inox. Après une période de repos, tous les vins de la maison Henriot subissent une fermentation malolactique, elle aussi sous température pilotée, et seront assemblés au printemps suivant la récolte.

Lors de la vinification, **le fractionnement est poussé à l'extrême** chez Champagne Henriot. Toutes les provenances, tous les crus, toutes les parcelles, sont séparés pour respecter les spécificités de chaque vin. L'équipe technique dispose ainsi **d'une palette extraordinairement large et complète pour ses assemblages**.

Ce choix de la Maison a eu naturellement des conséquences sur la nature de la cuverie puisque seule l'utilisation de petites cuves de fermentation autorise une vinification parcelle.

### L'Assemblage

Stanislas et Joseph Henriot sont les garants du style de la Maison, épaulés par l'équipe technique et le chef de cave. Véritable spécificité de la Maison, toutes les cuvées offrent une forte proportion de Chardonnay. Légèreté, finesse et élégance sont les mots clés du style Henriot.

### La prise de mousse : la troisième fermentation en bouteilles.

Après l'assemblage, l'équipe technique procède à une seule filtration sur terre. Mis en bouteilles, les vins assemblés subissent une nouvelle fermentation.

### Les Crayères : des caves de vieillissement exceptionnelles uniques en Champagne.

C'est dans le calme et l'obscurité des Crayères Gallo-Romaines de Reims, appartenant à Champagne Henriot, que les bouteilles séjourneront pour une longue période de maturation. Dans ces caves creusées dans la craie à 18 mètres de profondeur, la température (12°) et l'hygrométrie (98%) y sont constantes.

Chez Henriot, pour permettre au Chardonnay de s'exprimer pleinement, les périodes de maturation sont habituellement deux fois plus longues que celles imposées par la loi. La Maison dispose ainsi d'un stock exceptionnel en Champagne couvrant les ventes de cinq à six ans, sur des dizaines de kilomètres de longueur de caves. La Maison laisse s'exprimer lentement toutes ses cuvées :

2 à 3 ans pour le Brut Souverain	3 à 5 ans pour le Blanc Souverain, Pur Chardonnay
5 à 8 ans pour le Brut Millésimé	8 à 13 ans pour la Cuvée des Enchanteleurs

### Le dosage

C'est la dernière touche que le chef de cave s'autorise à apporter à une cuvée. Le dosage doit être adapté à l'équilibre d'oxydo-réduction du champagne à doser. La liqueur ne sera pas la même pour un vin de 4 ans, que l'on va chercher à arrondir, et un vin de 10 ans pour lequel on cherchera à conserver et amplifier l'équilibre naturel. Ainsi, le chef de cave de Champagne Henriot dose très peu les vins de la Maison, puisque les cuvées ont la possibilité de vieillir longtemps avant dégorgement.

### Le dégorgement

La production de la maison Henriot reste la production d'une maison familiale traditionnelle : elle privilégie la qualité tout au long de l'élaboration de son champagne. Cette production limitée permet un dégorgement régulier en fonction de la demande et une qualité continue (expédition entre 4 et 9 mois après dégorgement).