

BRUT MILLÉSIMÉ 1996

L'année viticole 1996

Après un mois de janvier doux, sec et très ensoleillé suit un mois de février gris et glacial. Les températures descendent rapidement mais un fort vent du Nord, assurant une rapide circulation de l'air froid évite que le gel pénètre dans les cellules de la vigne. Le débourrement a lieu à la mi-avril alors que l'insolation bat des records. Les gelées reviennent dans les premiers jours de mai accompagnées de quelques précipitations orageuses et de grêle. La croissance de la vigne marque alors le pas. Après un début juin chaud et ensoleillé, la floraison débute sous les meilleurs auspices mais la chute brutale des températures retarde l'achèvement de cette étape. La floraison débute le 16 juin pour le Chardonnay, le 18 juin pour le Pinot Noir. L'été voit alterner des périodes pluvieuses avec de fortes chaleurs mais, heureusement, les premières semaines de septembre se déroulent sous un ciel bleu. Les pluies du 12 au 20 septembre n'entraînent qu'une progression très limitée de la pousse, ralentie également par des températures nocturnes très faibles et un vent du Nord soutenu qui assèche et assainit les grappes. Les premiers coups de sécateur ont été donnés dès le 14 septembre. On peut qualifier le millésime 1996 d'exceptionnel. Les vins de 1996 sont bien équilibrés, francs et offrent une perspective de longue garde. (Source : C.I.V.C.)

L'assemblage

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

- 48% Chardonnay en majorité issu de la Côte des Blancs
- 52% 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, Epemay.

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 1996 séjourneront pour une période de huit 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 huit 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 (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.

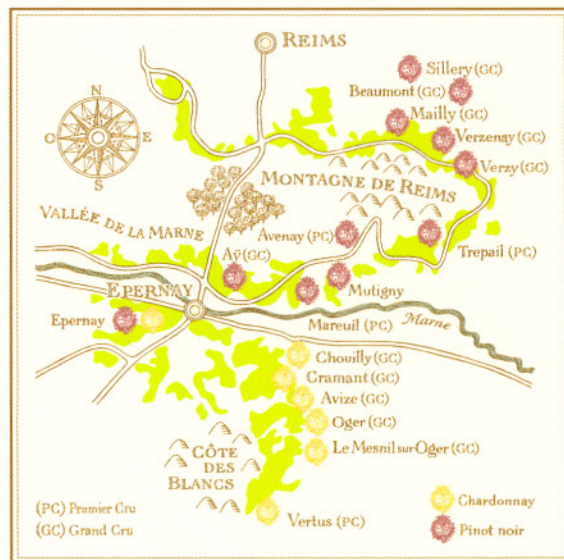
Pour le Brut Millésimé 1996, voici quelques valeurs moyennes habituellement observées :
 Alcool : 12,15° - Acidité : 5,2 g/l - pH : 3,02 - SO₂ libre : < 5 mg - Dosage : 10 g/l

Plaisirs de la dégustation

Ce vin est prêt à être dégusté et se bonifiera encore six à dix ans. Idéalement servi à 10°C, il conviendra à l'apéritif et pourra magnifier les plats simples ou raffinés. Ce vin présente une robe intense, dorée et fraîche, relevée par une effervescence fine et abondante. Le nez, d'une grande finesse, livre des arômes de miel, de vanille et de fleurs de vigne, traduisant la proportion élevée de Grands Crus de Chardonnay. En bouche, le remarquable équilibre et l'infinie délicatesse en font un vin d'un raffinement et d'une pureté exceptionnels. La fin de bouche minérale renforce encore sa complexité.



Conditionnement / présentation



LES APPROVISIONNEMENTS PRESTIGIEUX
DE CHAMPAGNE HENRIOT



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

Approvisionnements

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 vignerons 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).