



HENRIET-BAZIN

Champagne Henriët wurde 1890 von Gaston Henriët in Villers-Marmery (Montage de Reims) gegründet. Zu dieser Zeit wurden die Trauben noch verkauft. Sohn Robert produzierte dann mit der Hälfte der Ernte erstmals eigene Champagner. Sein Sohn Daniel vereinte 1968 durch die Heirat mit Micheline Bazin, einer Winzerin aus Villers-Marmery, die Terroirs beider Familien zu Champagne Henriët-Bazin. Die Domaine wird jetzt in vierter Generation von **Marie-Noëlle und Nicolas Henriët-Bazin** geführt, welcher seinen Vater überzeugen konnte, die gesamte Ernte selbst zu vinifizieren. Aktuell ist man im Besitz von knapp 8 Hektar Rebfläche, die als Grand Cru und Premier Cru klassifiziert sind. Wichtigste Orte: Verzenay & Verzy (Grand Cru) und Villers-Marmery (Premier Cru).





CHAMPAGNE CHARACTERS

Die **Umstellung auf ökologischen Weinbau** in dem seine Champagner erschienen, hat vor einigen Jahren begonnen.

Nicolas ist nicht nur **Fahrrad-verrückt**, sondern auch **Geologe**. Er beschäftigt sich mit Leidenschaft mit den unterschiedlichen Terroirs. Beide Leidenschaften spiegeln sich wieder auf den **stilvollen und kreativen Etiketten** des Weinguts. Für die Vinifizierung ist Marie-Noelle verantwortlich, ihre Passion ist es, die unterschiedlichen Lagen, Parzellen, Rebsorten und Jahrgänge so zu vermählen, dass **einzigartige Terroir Cuvées** entstehen. Es werden bis zu **50 Jahre alte Reserveweine** verwendet!!

**FACTS: R.M., 7,75 ha, Villers-Marmery,
Montagne de Reims,**



**CHARAKTER
WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND**



Cuvée Sélection de Parcelles Brut

50% Chardonnay
50% Pinot Noir
Dosage: 7.5g/l
30% Reserveweine bis
1968
3 Jahre Flaschenreife

Blanc de Blancs Brut | Extra Brut

100% Chardonnay
Dosage: 7,5g/l | 5g/l
3 Jahre Flaschenreife
30% Reserveweine bis
1968

Blanc de Noirs Extra Brut

100% Pinot Noir
Aus zwei Grand Cru
Terroirs: Verzenay und
Verzy
Dosage: ca. 5g/l
3 Jahre Flaschenreife
30% Reserveweine bis
1968



Meunier Blanc de Noirs Brut

100% Pinot Meunier
Dosage: 7g/l
3 Jahre Flaschenreife
Einzellage: La Sante
au Beurre

Cuveé Leonard Rosé

50% Chardonnay
50% Pinot Noir (davon
19% als Rotwein
ausgebaut)
Dosage: 7,5g/l
30% Reserveweine bis
1968
3 Jahre Flaschenreife

Cuvée Carte Or Millésime Brut

40% Chardonnay
60% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
Min. 5 Jr. Flaschenreife
Hommage an die
perfekte Assemblage
aus Chardonnay und
Pinot Noir



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Cuvée Gaston &
Louise**

50% Chardonnay
50% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
3 Jahre Flaschenreife
aus drei Parzellen mit
besonders alten Reben
30% Reserve
Perpetuelle

**Cuvée Marie-
Amélie
Millésime Brut
Nature**

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Min. 7 Jr. Flaschenreife
aus drei Parzellen mit
besonders alten
Rebstöcken

**Cuvée Eusèbe
Millésime**

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
aus zwei Grand Cru
Terroirs: Verzenay und
Verzy
Dosage: 7g/l
Min. 7 Jr. Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Cuvée Hypolite
Blanc de Blancs
Millésime**

100% Chardonnay,
Dosage 4,5 g/l
Min. 3 Jr. Flaschenreife
Ausbau im Holz

**Cuvée Arsène
Millésime**

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 5g/l
Aus drei Grand Cru
Parzellen in Verzenay
und Verzy
Min. 6 Jr. Flaschenreife