

Warmherzig & Lebensbejahend



Henriet-Bazin

Champagne Henriet wurde **1890** von Gaston Henriet in **Villers-Marmery** (Montagne de Reims) gegründet. Sein Enkel Daniel vereinte 1968 durch die Heirat mit Micheline Bazin, ebenfalls aus Villers-Marmery, die Terroirs beider Familien zu Champagne Henriet-Bazin.

Die Domaine wird jetzt in **vierter Generation von Marie-Noëlle und Nicolas geführt**, welcher seinen Vater überzeugen konnte, die gesamte Ernte selbst zu vinifizieren. Man ist im Besitz von ca. **8 Hektar Rebfläche**, die als **Grand Cru** (Verzenay & Verzy) und **Premier Cru** (Villers-Marmery) klassifiziert sind.

Nicolas ist nicht nur **Fahrrad-verrückt**, sondern auch **Geologe**. Er beschäftigt sich leidenschaftlich mit den unterschiedlichen Terroirs. Beide Passionen spiegeln sich auf den **stilvollen und kreativen Etiketten** wider. Während Nicolas für die Weinbergsbearbeitung bis zur Weinlese verantwortlich ist, übernimmt ab diesem Zeitpunkt Marie-Noëlle das Ruder. Auch die Vinifikation ist ihre Aufgabe. Ihre Passion ist es, die unterschiedlichen **Lagen, Parzellen, Rebsorten und Jahrgänge** so zu vermählen, dass einzigartige Terroir-Cuvées entstehen.

Eine Besonderheit ist die Verwendung von über **50 Jahre alten Reserveweinen**. Das bringt aromatische und harmonische Champagner hervor, die aber immer **frisch, saftig, finessenreich und komplex sind**.



Champagner:

Cuvée Sélection de Parcelles Brut

50% Chardonnay

50% Pinot Noir

Dosage: 7,5g/l

30% Reserveweine bis 1968

Flaschenreife: 3 Jahre



Blanc de Blancs Extra Brut

100% Chardonnay

Dosage: ca. 5g/l

30% Reserveweine bis 1968

Flaschenreife: 3 Jahre



Blanc de Noirs Extra Brut

100% Pinot Noir

aus zwei Grand Cru Terroirs:

Verzenay und Verzy

Dosage: ca. 5g/l

30% Reserveweine bis 1968

Flaschenreife: 3 Jahre



Meunier Blanc de Noirs Brut

100% Pinot Meunier

Dosage: 7g/l

Flaschenreife: 3 Jahre

Einzellage: La Sante au

Beurre



Cuvée Leonard Rosé

50% Chardonnay

50% Pinot Noir (davon 19%

als Rotwein ausgebaut)

Dosage: 7,5g/l

30% Reserveweine bis 1968

Flaschenreife: 3 Jahre



Cuvée Gaston & Louise

50% CH, 50% PN

aus drei Parzellen mit

besonders alten Reben

Dosage: 0g/l

30% Reserveweine bis 1968

Flaschenreife: 3 Jahre



Cuvée Marie-Amélie Millésime Brut Nature

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Flaschenreife: min. 7 Jahre

aus drei Parzellen mit beson-

ders alten Reben



Cuvée Eusèbe Millésime

70% Pinot Noir

30% Chardonnay

aus zwei Grand Cru Terroirs:

Verzenay und Verzy

Dosage: 7g/l

Flaschenreife: min. 7 Jr.



Cuvée Hypolite Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay

Dosage: 4,5 g/l

Ausbau: Holz

Flaschenreif: min. 3 Jr.



Cuvée Arsène Millésime

70% Pinot Noir

30% Chardonnay

aus drei Grand Cru Parzellen

in Verzenay und Verzy

Dosage: 5g/l

Flaschenreife: min. 6 Jr.



Fakten:

R.M., Villers-Marmery,

Montagne de Reims, 7,75 ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!