

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.

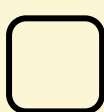
Nicolas ist nicht nur **Fahrrad-verrückt**, sondern auch **Geologe**. Er beschäftigt sich leidenschaftlich mit den unterschiedlichen Terroirs. Beide Passionen spiegeln sich auf den **stilvollen und kreativen Etiketten** wider. Während Nicolas für die Weinbergsbearbeitung bis zur Weinlese verantwortlich ist, übernimmt ab diesem Zeitpunkt Marie-Noëlle das Ruder, die darüber hinaus auch Bürgermeisterin von Villers-Marmery ist. 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



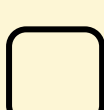
50% Chardonnay
50% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
30% Reserveweine bis 1968
Flaschenreife: 3 Jahre

Blanc de Blancs Extra Brut



100% Chardonnay
Dosage: ca. 5g/l
30% Reserveweine bis 1968
Flaschenreife: 3 Jahre

Blanc de Noirs Extra Brut



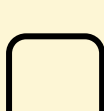
100% Pinot Noir
aus zwei Grand Cru Terroirs:
Verzenay und Verzy
Dosage: ca. 4g/l
30% Reserveweine bis 1968
Flaschenreife: 3 Jahre

Meunier Blanc de Noirs Brut



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

Cuvée Leonard Rosé



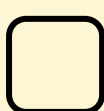
50% Chardonnay
50% Pinot Noir (davon 19%
als Rotwein ausgebaut)
Dosage: 5g/l
30% Reserveweine bis 1968
Flaschenreife: 3 Jahre

Cuvée Gaston & Louise



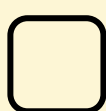
50% CH, 50% PN
aus drei Parzellen mit
besonders alten Reben
Dosage: 0g/l
30% Reserveweine bis 1968
Flaschenreife: 3 Jahre

Cuvée Marie-Amélie Millésime Brut Nature



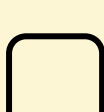
100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Flaschenreife: min. 7 Jahre
aus drei Parzellen mit besonders
alten Reben

Cuvée Eusèbe Millésime



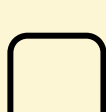
70% Pinot Noir
30% Chardonnay
aus zwei Grand Cru Terroirs:
Verzenay und Verzy
Dosage: 7g/l
Flaschenreife: min. 7 Jr.

Cuvée Hypolite Blanc de Blancs Millésime



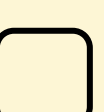
100% Chardonnay
Dosage: 4,5 g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreif: min. 3 Jr.

Cuvée Arsène Millésime



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

Romance Millésime



70% Pinot Noir
aus Verzy und Verzenay
30% Chardonnay
aus Villers-Marmery
Dosage: 4g/l
Flaschenreife: 12 Jahre unter
Kork

Fakten:

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

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!