



## Blanc de Blancs 1er Cru Champagne D. Henriet-Bazin

Cette cuvée signée Henriet-Bazin montre patte blanche ! Incroyablement complexe et séduisante, elle élève à son plus beau niveau la tradition champenoise. Un Champagne qui reflète à merveille ses terroirs et le savoir-faire de cette Maison. À déguster !

Type	Champagne
Producteur	Champagne D. Henriet-Bazin
Région	Champagne
Cépage	Chardonnay
Dosage	Brut
Température	6-8°C
Degré d'alcool	12,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2018
Élevage	Méthode champenoise
Volume	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### 90/100 Points Wine Enthusiast

« Jaune pâle. Nez sur la fraîcheur des agrumes, la minéralité les amandes amères. Bouche sur des accents floraux e. Soyeux et plein, avec une belle dimension épicée et une finale vive. Montre un excellent équilibre entre la richesse et la vivacité, lui donnant toute sa place à table.»

### Critiques et Notes

#### Wine Enthusiast : 90 points

« Jaune pâle. Nez sur la fraîcheur des agrumes, la minéralité et les amandes amères. Bouche sur des accents floraux. Soyeux et plein, avec une belle dimension épicée et une finale vive. Montre un excellent équilibre entre la richesse et la vivacité, lui donnant toute sa place à table. »

#### Gault & Millau : 14,5 / 20

« Nez frais et élégant, avec des notes de fruits secs. La bulle, plutôt vive, est bien intégrée. Le fruit mûr équilibre et enrobe une légère amertume rafraîchissante. Finale acidulée de longueur moyenne. La plus belle cuvée du domaine, un extra-brut très bien réalisé. »

#### Eichelmann 2015 : 3\*\*\* étoiles 'Très bon producteur'

À propos du vin : « Excellent champagne. Il révèle une belle concentration au nez, sur les fruits mûrs, et des notes subtiles de noisette ; est complexe en bouche, frais, harmonieux, il est marqué par une subtile minéralité et se montre

élégant en finale. »

À propos du domaine : « Un producteur exceptionnel dont tous les champagnes restent au moins trois ans sur lies, voire nettement plus quand il s'agit de champagnes millésimés. Très bons champagnes en apéritif, ils accompagnent aussi très bien vos poissons et entrées. Le champagne rosé avec des viandes grillées. »

## Guide Hachette

À propos du domaine : « Depuis 1991, c'est Marie-Noëlle Rainon qui gère ce domaine implanté sur le flanc nord-est de la Montagne de Reims. Ses 7,5 ha de vignes sont répartis en 37 parcelles situées à Villers-Marmery, 1er cru planté de chardonnay, et dans les villages voisins de Verzy et de Verzenay, dédiés au pinot noir. »

## Notes de dégustation

Un Blanc de Blancs, c'est un champagne exclusivement de jus de raisins blancs, de chardonnay dans ce cas précis, et si cela paraît évident, il ne faut pas oublier que le pinot noir peut aussi rentrer dans la composition d'un champagne. Pour le reste, avec la famille Henriët-Bazin aux commandes et des terroirs de la Montagne de Reims intégralement classés en grand Cru, on ne se fait aucun souci, et on s'attend même à ce que cela soit très bon !

Dans le verre, ça se confirme, ce champagne s'avance dans une robe jaune pâle et se pare de reflets or, parcourue par de longs cordons de bulles fines. Au premier nez, quelle délicatesse ! Citron, acacia et même des odeurs de craie, si révélatrice de sa fidélité au terroir ; pour ensuite laisser place à des notes de pomme, de verveine, de menthe fraîche, mais aussi un soupçon de crème fouettée... Quelle gourmandise ! Le palais se montre frais et souple, sur les fruits blancs et les agrumes, la dimension crayeuse refait son apparition épaulée par une alliée de taille, une minéralité complexe, légèrement saline, pour un ensemble d'un équilibre remarquable ! On en saurait que trop vous recommander de le déguster à table, sur des poissons, des crustacés, et pourquoi pas, des huîtres fines de Claire ! Plaisir assuré !

## Domaine

Depuis cinq générations, la maison de Champagne Henriët-Bazin est une entreprise familiale. Après le père Daniel Henriët qui a repris le domaine en 1968, c'est maintenant au tour de sa fille Marie-Noëlle de reprendre dignement le flambeau. Le vignoble est minuscule pour la région !

## Un Blanc de Blancs minéral

La cuvée Blanc de Blancs Brut Premier Cru est issue exclusivement du cépage chardonnay et allie 70 % du millésime 2010 et 30 % de vins de réserve. Les raisins ont été récoltés sur les terroirs de Villers-Marmery, sur la Montagne de Reims, classés en Premiers Crus. La raison ? Ses sols si particuliers de craie affleurante et graveluche. Les vignes de la Maison Henriët-Bazin affichent un âge variable, allant de 50 à 20 ans, pour une diversité aromatique saisissante ! Après la vendange manuelle, les raisins sont pressés et débourbés à froid en cuve métallique, les jus font leur fermentation malolactique et vieillissent en bouteilles. Le vieillissement se fait à la cave pendant 3 ans, puis vient le temps du dégorgement, du dosage (8 g/l), et des 6 mois de repos avant la mise en vente. Cela permet au champagne de se poser un peu et de se révéler sous son meilleur jour dans votre verre ! Attention, production limitée à 4 215 bouteilles par an !