



## 'Blanc de Noirs' Grand Cru Extra Brut Champagne D. Henriet-Bazin

Sagenhaft, wie Henriet-Bazin mit seinen Pinot Noir-Reben solch einen finessenreichen Blanc de Noirs erzeugt und dabei preislich auf dem Teppich bleibt!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne D. Henriet-Bazin
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Geschmack	Extra brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2019
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### 4/5 Sterne Eichelmann Champagne Edition

„Hervorragender Champagner. Er zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, viel Würze, klare Frucht. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, klar, frisch und zupackend, besitzt gute Struktur und Länge.“

### Auszeichnungen & Kritikermeinungen

#### 4/5 Sterne Eichelmann Champagne Edition 2015

„Hervorragender Champagner. Er zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, viel Würze, klare Frucht. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, klar, frisch und zupackend, besitzt gute Struktur und Länge.“

#### 91 Punkte Wine Enthusiast

„Produced from Grand Cru vineyards on the Montagne de Reims, this wine is rich, dry and tightly structured. A mineral texture gives a steely edge that is balanced by perfumed fruit with apple and creamed pear flavors.“ - Roger Voss, Dezember 2015

#### 90 Punkte Stephen Tanzer's International Wine Cellar

„Pale peach skin color. Pungent aromas of redcurrant, orange zest and fresh herbs, with a bright mineral overtone. Fleshy but emphatically dry, offering bitter blood orange and pear skin flavors and a strong anise quality. Closes tangy

and long, with dusty mineral and floral notes hanging on.“ - Josh Reynolds, Dezember 2013

### **3,5/5 Sterne „Hervorragender Erzeuger“ Eichelmann Champagne Edition 2015 für das Weingut**

„Die Champagner Henriët-Bazin sind füllig und fruchtbetont, harmonisch und lang, egal ob Blanc de Blancs oder Blanc de Noirs, je höher der Chardonnay-Anteil in den Cuvées ist, desto ausgeprägter sind die mineralischen Noten. Sie passen als Aperitifchampagner, behaupten sich aber sehr gut auch zu Fisch und Vorspeisen, der Rosé auch zu Gegrilltem.“

### **Vinum Champagner Extra 2016 über den Erzeuger**

„Kleiner Familienbetrieb von knapp sechs Hektar, verteilt auf 36 Parzellen in Grand- und Premier-Cru-Lagen an der Montagne de Reims, geleitet von Marie-Noëlle Henriët. Interessante, authentische, charaktervolle Schaumweine mit steigender Qualität, mehrheitlich auf Pinot-Basis.“

## **Wine in Black Bewertung: 92 Punkte**

Wer Champagner mit 100 % Pinot Noir mag, wird diesen Blanc de Noirs Extra Brut lieben! Denn das Traditionshaus Henriët-Bazin verwendet hier nur Rebmaterial aus Grand Cru-Lagen. Dieses schäumende Kleinod erhielt von Gerd Eichelmann ein „Hervorragend“ verpasst, während die Verkoster von Stephen Tanzer's International Wine Cellar und Wine Enthusiast gleich respektive 90 und 91 Punkte hervorzauberten!

Für Schaumwein-Entdecker bietet dieser Champagner viel Spaß. Die Robe leuchtet im hellen pfirsichgelb, die goldenen Perlenketten steigen in schneller Geschwindigkeit im Glas empor. Johannisbeere und Orangenschale im Bouquet, sowie frische Gewürze unterlegt von mineralischen Noten. Im Mund dann ein kraftvoller Körper, mit viel Druck und eleganter, schmelziger Struktur, die Frucht und Terroir exzellent widerspiegelt. Im langen Finale kommen dann rote Beeren zum Vorschein. Einfach nur köstlich!

Sagenhaft, wie Henriët-Bazin mit seinen Grand Cru-Reben solch einen finessenreichen Blanc de Noirs erzeugt und dabei preislich auf dem Teppich bleibt!

## **Weingut**

Seit 1890 erzeugt die Familie Henriët-Bazin an der Montagne de Reims edle Champagner-Gewächse und befindet sich seit fünf Generationen in Familienbesitz.

## **Der Champagner**

Champagne Henriët-Bazin Blanc de Noirs Grand Cru Extra Brut wurde mit 100 % Pinot Noir erzeugt. Die Reben stammen aus Grand Cru Lagen von Verzenay und Verzy. Die Parzellen sind nördlich, östlich und nord-östlich ausgelegt, der Boden besteht hier aus Kreide-Terroir auf kieshaltigem Untergrund. Der jüngste Weinberg wurde 2006 bepflanzt, die ältesten Rebstöcke sind von 1983. Die Reben wurden am 18. September 2008 per Hand gelesen. Nach sanfter Pressung und Kaltgärung fand die malolaktische Gärung in Emaille-Stahltanks statt. Der Wein wurde gemäß der Méthode Champenoise im April 2009 auf die Flasche gezogen und reifte dort 6 Jahre lang. Sechs Monate bevor der Champagner auf dem Markt kam, wurde er degorgiert. Die Dosage liegt bei 5 g/l.