



## 'Cuvée Millésime' Grand Cru Brut 2008 Champagne D. Henriët-Bazin

Ganz großartiges Champagner-Erlebnis! Der Grand Cru Brut 2008 ist ein echter Preis-Qualitäts-Riese und spielt virtuos alle Facetten eines perfekt gereiften Vintage-Champagners aus.

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne D. Henriët-Bazin
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### 93/100 Punkte Wine Enthusiast

"Rich and structured, this complex wine comes from grand cru vines on the northern slopes of the Montagne de Reims. It is tense as well as packed with ripe apple and pineapple fruit flavors. The tension develops from a fine vintage that will allow it to age. Drink until 2022." - Roger Voss

#### /20 Punkte Vinum

"Kräftig und würzig. Waldbeeren; saftig und dicht, mit Rasse und Länge und ungemein leckerem Beerenfinale; erfreulich, zum Mahl."

#### 17/20 Punkte Vinum

"Kräftig und würzig. Waldbeeren; saftig und dicht, mit Rasse und Länge und ungemein leckerem Beerenfinale; erfreulich, zum Mahl."

### Internationale Pressestimmen

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 gegrillten."

### **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: 93 Punkte**

Sie gelten als unerreichbare Schätze der Champagne: die jahrelang gereiften Millésime, auch als Vintage-Champagner bekannt! Denn nur ein Bruchteil der gesamten Produktion wird so aufwendig vinifiziert, es wundert also wenig, dass viele Champagnerhäuser dann richtig hinlängen, wenn "Millésime" auf dem Etikett steht. Doch hält man die Augen auf und sucht jenseits der großen Namen, stößt man auf Häuser wie Henriët-Bazin, eines der ganz, ganz wenigen, die Vintage-Champagner zu verblüffend fairen Preisen auf die Flaschen bringen. Was im besonderen Maße für die Cuvée Millésime Brut 2008 gilt, ist dieser Champagner doch zusätzlich als Grand Cru qualifiziert!

Erstaunlich schon das blasse Goldgelb mit strohgelbem Saum! Der schöne Eindruck setzt sich im Bouquet nahtlos fort. Ungemein facettenreicher Duft mit Waldbeeren, reifem Apfel, Ananas und einem Hauch Gewürzaromen. Am Gaumen mit hochfeinem Mousseux, viel Dichte und saftigem Körper, begleitet von einer herrlichen Frische und einem aparten Finale, in dem nochmal die Waldbeeren zum Vorschein treten.

Die 93 Punkte vom Wine Enthusiast und die 17 Punkte von Vinum sind hochverdient!

### **Weingut**

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

### **Vinifikation**

Champagne Henriët-Bazin Cuvée Millésime Grand Cru Brut 2008 wurde aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay erzeugt. Die Reben stammen aus Grand Cru Lagen von Verzenay und Verzy, die Parzellen sind östlich und nord-östlich ausgelegt, wobei der Boden hier aus Ton-Terroir auf kreidehaltigen Untergrund besteht. Der jüngste Weinberg wurde 1983 bepflanzt, die ältesten Rebstöcke sind von 1963. Die Reben wurden am 18. September per Hand gelesen. Nach sanfter Pressung und Kaltgärung fand die malolaktische Gärung in Emaille-Stahltanks statt. Der Wein wurde gemäß der Méthode Champenoise auf die Flasche gezogen und reifte dort 7 Jahre lang. Sechs Monate bevor der Champagner auf dem Markt kam, wurde er degorgiert. Die Dosage liegt bei 8 g/l.