



# Henri Champliau

HENRI CHAMPLIAU est une maison familiale située à Mercurey, cœur de la Côte Chalonnaise en Bourgogne. Fondée par Alexandre Graffard, petit fils d'Henri Champliau, nous produisons exclusivement des Crémants de Bourgogne et vins effervescents avec une exigence qualitative propre à notre maison.

## CRÉMANT DE BOURGOGNE, BRUT AUTHENTIQUE

Nous avons choisi d'appeler cette cuvée '**Authentique**' car nous utilisons **uniquement les cépages nobles** de Bourgogne pour avoir un **crémant marqué par le terroir**.

Notre assemblage est volontairement **dominé par le Pinot Noir**, pour sa complexité et son élégance. **Le Chardonnay vient parfaire l'équilibre** en apportant sa précision et sa fraîcheur.

### Élaboration

Issus de parcelles dédiées à la production de vin de base, la vigne est travaillée spécifiquement pour obtenir la meilleure qualité de raisin possible pour avoir des vins de base nets et précis.

Les vendanges se font **à la main uniquement**, le **pressurage est délicat** et les vins de base sont **vinifiés séparément** pour avoir le choix le plus large possible. C'est alors que l'assemblage intervient, exercice subtil qui va définir le style de notre maison. Nous dégustons toutes les cuves **à l'aveugle** et nous rejetons près de 2/3 des volumes présentés pour ne garder que les meilleurs éléments. C'est un luxe unique qui nous permet **une exigence qualitative sans concession!**

La cuvée est ensuite mise en bouteille pour suivre la **méthode traditionnelle** de prise de mousse. Nous respectons le temps pour que la cuvée s'affine grâce à un **vieillessement sur latte de 18 mois minimum** et les **bouteilles passent 4 mois supplémentaires après dégorgement** avant d'être vendues.

### Assemblage et dosage

Pinot Noir 85% et Chardonnay 15%

Brut: 5,5 gr/l

Degré alcool: 12,5%vol

### Notes de dégustation

Des bulles fines, des notes délicates de fruits rouges au nez, une bouche fruitée avec des arômes d'amande fraîche. Cette cuvée surprend par sa complexité et sa persistance mais aussi par sa précision et sa fraîcheur en fin de bouche apportées par le Chardonnay.

### Service

Cette cuvée révèle le potentiel exceptionnel du terroir bourguignons et peut séduire les dégustateurs les plus exigeants. Parfait pour un apéritif dînatoire, on peut aussi boire ce Crémant sur une viande blanche à la crème (blanquette, poulet...) ou avec les desserts.

La température idéale de service est 8°C.

