

## Champagne Henri GIRAUD, Brut "HOMMAGE PINOT NOIR"

75 cl    Blanc effervescent    Champagne    AOC Champagne



### La note by Christian Walter **91-92/100**

Ce fut une dégustation fascinante au Champagne Henri Giraud, une maison bien connue pour ses vins fermentés en fût, musclés et vineux. Le chef de cave Sébastien Le Golvet, a expliqué que la maison Girard pratique une agriculture sans pesticides ni herbicides et produit ses propres barriques en collaboration avec les tonnelleres Chassin, Champenoise, Mercurey et Gauthier. Le tirage a lieu juste avant les vendanges, de sorte que les vins clairs passent la majeure partie de l'année dans le bois, sur leurs lies, ce qui explique certainement le style texturé et patiné de la maison. Puissants et étonnants dans leur jeunesse, l'occasion de revisiter plusieurs vins plus anciens de la bibliothèque de la maison a également mis en évidence à quel point les champagnes Giraud peuvent vieillir avec grâce. Comme l'attestent les commentaires qui accompagnent ces vins, j'ai trouvé beaucoup de choses à admirer et toutes ces sorties sont chaudement recommandées. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

### Henri Giraud (Montagne de Reims, Champagne)

#### Le vin

Le Pinot Noir illustre à lui seul l'incomparable finesse des vins du nord, qu'il soit vinifié en rouge de Bourgogne ou en blanc de Champagne. L'équation "climat frais + calcaire tendre" en donne l'expression la plus aboutie et en fait l'un des cépages les plus rares. Cette dualité entre puissance et fragilité est devenue le marqueur qualitatif que tout grand vin recherché : ça pinote !

Vinifié en fûts, mais sans dominante boisée. Matière généreusement fruitée, à la bulle délicate. Typé pinot noir, ce champagne s'affranchit de notes trop pesantes et termine avec élégance. Bel assemblage. (RVF, noté 92/100)

#### Caractéristiques

- **note guide Parker** : 92/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2027
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C