

Champagne Henri GIRAUD, Grand Cru Brut "MULTIVINTAGE MV17"

75cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne Grand Cru



La note by Christian Walter

96/100

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.

Champagne Henri Giraud

Le vin

Disgorged in March 2020, Giraud's newly released NV Brut Grand Cru Aÿ Fût de Chêne MV15 is terrific, bursting from the glass with aromas of pear, orange oil and peach mingled with nuances of warm pastry, toasted almonds, beeswax and clear honey that's already very nicely integrated. Full-bodied, textural and concentrated, this is a deep and muscular Champagne, with striking structure and vinosity, underpinned by lively acids and complemented by a pinpoint mousse. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96/100)

Disgorged in November 2017, the finest Champagne that I have ever tasted from Giraud is the NV Brut Grand Cru Aÿ Fût de Chêne MV13, a blend of 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay that's based on the 2013 vintage, supplemented by fully 40% older wine from a perpetual reserve. Wafting from the glass with a rich bouquet of buttered yellow orchard fruits, brioche, dried white flowers, peach, orange rind and smoke, complemented by some delicate oxidative top notes, it's full-bodied, broad and vinous, with an enveloping attack, a deep and layered core, lively acids and a long, sapid finish. While the vins clairs spent a year in oak, the wood influence is much more discrete than has sometimes been the case with

Giraud's wines, contributing texture and a gentle aromatic patina but remaining in a supporting role. Powerful but precise, this is a terrific effort that comes warmly recommended. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **Cépage** : 70% pinot noir, 30% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Champagne Grand Cru
- **Vinification** : 70% pinot noir et 30% Chardonnay, assemblage traditionnel champenois, 2/3 de l'année identifiée + 1/3 de réserve perpétuelle (depuis 1990).
- **Elevage** : Vinification et élevage en fûts de chêne pendant 1 an, dont 70% de fûts de chêne neufs, vieillissement de 4 ans minimum sur lies.
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2035
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 9 à 11°C