

Champagne Henriot	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Maison de champagne créée en 1808 par Apolline Henriot, au décès de son mari. • 1987 : La maison Henriot est cédée au groupe LVMH. • 1994 : Rachat de la maison Henriot au groupe LVMH par Joseph Henriot. • A la fin du XXème siècle, la maison de champagne fait l'acquisition de domaines (Bouchard Père et Fils, William Fèvre, Villa Ponciago).
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-régions viticoles</i> : Vallée de la Marne, Montagne de Reims • <i>Département</i> : Marne • <i>Commune</i> : Reims • A 1h30 de Paris
Climat	Semi-océanique, semi-continentale
Sol	Craie
Superficie du domaine	35 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	1.8 Million de bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Blanc de Blancs, Brut Souverain, Brut Millésimé, Rosé Brut, Rosé Millésimé, Cuve 38, Cuvée Hemera • Chardonnay, pinot noir, pinot meunier • Champagnes blancs, rosés, millésimés ou non • Assemblage de premiers et grands crus de chardonnay, vieillissement sur lies de 3 ans.
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Cuvée Hemera • 50% chardonnay, 50% pinot noir • Champagne Extra-Brut millésimé • Vieilli 12 ans dans les caves de la maison Henriot. • 20 000 bouteilles par an • Assemblage de 6 grands crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • La cuvée Hemera remplace la cuvée des Enchanteleurs, qui était la cuvée prestige de la maison Henriot. • C'est une des rares maisons de champagne qui est restée familiale et indépendante.

