

# Om huset bag Michel Henriët

Michel Henriët er en ægte familiehistorie. En historie, der begynder i 1800-tallet, da Arthémise Henriët køber den første vinmark i Verzenay og lægger fundamentet for det, der i dag er et levende familiehus gennem seks generationer. Og det mærker man stadig.

I dag er det Magali og hendes mand Emmanuel, der står i spidsen - sammen med Magalis søster, forældrene Michel og Nicole, og næste generation på vej ind i form af sønnen Quentin, som glæder sig til snart at få det fulde ansvar i vinkældrene. De arbejder sammen på en meget særlig måde, og det mærker man hurtigt, når man møder dem.

Den måde de taler sammen på. Smager sammen. Træffer beslutninger sammen. Alt er... fælles! Når de samles omkring bordet for at smage basisvine og beslutte blends, er det ikke én, der bestemmer. Det er tre generationer, der byder ind. Erfaring, intuition og nysgerrighed - samlet i én beslutning. Det er ren familie-power!

Huset ligger i Grand Cru-landsbyen Verzenay i Montagne de Reims. Området er kendt for sin Pinot Noir. Her ejer familien selv alle deres parceller, som spænder over forskellige jordtyper og giver vinene deres nuancer og dybde.

I kælderen holder de fast i nogle valg, der virkelig definerer stilen. Bl.a. vælger de konsekvent at blokere den malolaktiske gæring.



En beslutning, der går tilbage til tidligere generationer, og som giver champagnerne en særlig friskhed og energi.

Samtidig er de ikke bange for at udvikle sig. Nye cuvées, nye idéer - men altid med respekt for det, der er bygget op gennem generationer.

Og måske er det netop dét, der gør det hele så interessant. Den balance mellem tradition og nysgerrighed. Mellem erfaring og nye øjne.

Michael forelskede sig i huset og familien for længe siden. Vi er mildest talt vilde med dem og deres champagner.

Bl.a. fordi der er en helt særlig energi og friskhed i kombination med det traditionelle og det nye. Det er en helt, helt særlig smagsoplevelse!



*Kan tørres af og bruges igen og igen*

## Sanseskemaet - smag som en sommelier

At smage champagne på niveau med de allerdygtigste kræver en viden om, hvordan man gør og hvad man skal lede efter. Det er en helt særlig disciplin og handler om mere end ren nydelse. Du bruger alle sanser til at aflæse kvalitet, stil og oprindelse. Her forklarer vi det nærmere, så du kan øve dig. Øvelse gør mester.

Næsen først:

Du starter altid med "first nose" uden at bevæge glasset. Vurdér de umiddelbare noter og led efter friskhed, modenhed, udvikling.

Slyng så glasset let - her kommer "second nose" - og her leder du efter struktur, intensitet, kompleksitet. En professionel vil lede efter druetype, terroir i form af mineralitet, lagring eller fejl som for eksempel oxidation.

Første slurk: Her handler det ikke om, om du kan li den, men om champagnens opbygning. Lad vinen fylde hele munden. Her vurderer du syre (skarp eller integreret), dosage - om den balancerer syren, boblernes kvalitet, vinens krop og tekstur. Her ilter man typisk let ved at suge luft gennem læberne for at åbne aromærne.

Herefter analyseres smagens udvikling - first attack - midt palet og finish. En stor champagne udvikler sig tydeligt gennem de tre faser og vil ikke fremstå flad eller lineær.

Eftersmagen handler ikke kun om, hvor længe smagen holder men også om, hvordan den udvikler sig.

Afslutningsvis vurderes helheden - balance mellem syre, frugt, dosage, struktur og kompleksitet.

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



# Om Millésime 2015

Michel Henriet 2015 er en vintage champagne fra høst 2015 lavet på 80 % Pinot Noir og 20 % Chardonnay. Druerne blev høstet mellem den 9. og 17. september under ideelle forhold, hvor sundheden var så høj, at der ikke var behov for sortering. Kun den fineste del af mosten – cœur de cuvée – er anvendt, hvilket giver en renhed og præcision i udtrykket, som man tydeligt fornemmer i glasset. WOW, det smager vanvittigt!

I kælderens arbejdes der med stor respekt for druernes naturlige udtryk. Malolaktisk gæring er bevidst undladt for at bevare champagnens friskhed og spændstighed, og det giver en energi og nerve, som bærer hele oplevelsen. Champagnen er lagret i mere end 8 år i husets kalkkældre, hvor den langsomt har fået lov at udvikle dybde og kompleksitet uden at miste sin balance.

Champagnen er dégorgeret i november 2025 med en dosage på 6 g/L, ved brug af deres egen huslikør – en nøje hemmeligholdt blanding af sukker og lagrede vine, som er husets signatur. Det understøtter champagnens struktur uden at tage fokus fra dens naturlige udtryk. Udtrykket er åbent og levende. Farven er lys gul med stor mousse.

I næsen finder du både friskhed og modenhed - røde bær, brombær, viol, rose og rødt æble kombineret med dybere noter af svampe og yoghurt.

I munden smager lækre noter af citrus, friske grønne æbler og syrlige hindbær samt brombær, blåbær, abrikos og yoghurt.

En karakterfuld vintage champagne, der både kan åbne en aften og følge et måltid med lidt mere dybde - fx kalv, svampe eller fisk med smør og struktur.



Édition 2 - VERZENAY

## Klassificering: Grand Cru

**Druesammensætning:** 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

**Landsby:** Verzenay i Montagne de Reims

**Årgang:** Høst 2015

**Sukker:** 6 gram pr. liter

**Degorgeret:** 11/2025

**Malolaktisk gæring:** Nej

**Lagringsmetode:** Stålfad

**Foodpairing:** Kalvemørbrad med svampe og rød æble glace. Helleflynder med hvide asparges og smør sauce. Kalv, kartoffelmos med mild hvidløg

**Drikkevindue:** Drik nu-2035

**2015 var et særligt år** hos Michel Henriet. Et år, hvor naturen arbejdede med bonden.

Vinteren var mild uden hård frost, og efter et lidt ustabil forår satte en lang, tør og varm periode ind fra maj og hen over sommeren. Det gav en sjælden ro i marken - og druer med masser af koncentration.

Især Pinot Noir stod stærkt. Små, tætte bær med dybde og struktur. Og så kom der lige præcis den regn, der skulle til sidst i august. Ikke for meget. Bare nok til at give balance.

Høsten begyndte allerede den 9. september under perfekte forhold. Sundheden var så høj, at der stort set ikke var behov for sortering - noget, man sjældent oplever i Champagne.

Resultatet giver en sjælden kombination af modenhed, koncentration og friskhed - og en kvalitet, der kunne mærkes allerede i marken.

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



# Om huset bag Jean-Paul Morel

Jean-Paul Morel holder til i Verzenay, Grand Cru, midt i Montagne de Reims - et område kendt for Pinot Noir med struktur, dybde og et tydeligt aftryk i glasset. I dag driver Jean-Paul huset sammen med Cédric Morel. Familien har haft marker her siden 1920, og siden de første flasker blev lavet i 1946, har fokus været det samme: champagner fra egne marker, med respekt for stedet og håndværket.

Huset råder over ca. 7,5 hektar, primært i Verzenay og alt kommer fra Grand Cru-marker. Men det mest interessante er næsten det, du ikke ser. For størstedelen af hans høst bliver solgt videre til de store champagnehuse. Det er sådan Champagne ofte fungerer. De små producenter leverer fundamentet, mens de store tager scenen.

Det gør også, at de flasker, Jean-Paul selv laver, er noget ganske særligt. Små produktioner. Svære at finde. Og ofte noget, folk i branchen selv holder øje med.

Stilen er klassisk Verzenay. Pinot Noir-drevet, med struktur og dybde, men altid med kontrol. Og så tiden. Hvor mange stopper tidligt, lader Morel champagnerne ligge - minimum 6 år på bærmøn, ofte markant længere - og særligt de bedre årgange ligger endnu længere. Det er markant længere end mange af de eksklusive champagnehuse.

Det giver en ro i champagnen. En kompleksitet, der ikke er skabt - men opstået. Og en elegance, der ikke føles poleret, men bare... rigtig.

Jean-Paul selv fylder ikke meget. Men det gør champagnerne.

Og det er i virkeligheden det, der gør det her hus så interessant.



## Verzenay

Verzenay er en af de klassiske Grand Cru-landsbyer i Montagne de Reims, og et referencepunkt for Pinot Noir i Champagne. Beliggende på de nord- og nordøstvendte skråninger i Montagne de Reims modner druerne langsommere end i fx Ambonnay, og det giver vine med større spændstighed, mere nerve og en næsten kalket stringens.

Under overfladen ligger det klassiske kridt, ofte dækket af et tyndt lag ler og sand. Det er herfra champagnerne får deres særlige kombination af energi og dybde - en mundfølelse der både er stram og vibrerende.

Pinot Noir herfra er typisk:

- rank og fast i strukturen
- præget af røde bær, citrus og ofte en let krydret tone
- med markant syre og lagringspotentiale

Historisk har Verzenay været en vigtig leverandør af druer til de store huse, netop på grund af sin evne til at give rygrad og friskhed i blends. Samtidig er der i dag en voksende gruppe af små producenter, der tapper selv og viser terroret mere rent.

## Insiderviden fra Champagne

Vi var afsted igen her i april - og ud over at rejse en masse rundt dernede og lede efter champagneskatte, så bruger vi også rigtig lang tid på at tale med bønderne og høre deres tanker og eventuelle bekymringer omkring årets høst. Der kom sen nattefrost i år - noget der er fatalt for bønderne. Den sene nattefrost betyder nemlig, at de små skud tager skade og aldrig bliver til vindruer. Rigtig slemt har det været for Chardonnay druen i Charly-Sur-Marne - men flere steder har hele marker taget skade.

Ud over nattefrost er der STOR glæde over hele linien - humøret er højt på trods af de globale udfordringer - for lad os nu være ærlige. Champagne har altid været populært - også under de store krige og kriser.

*Pinna & Michael*



# Om Millesime 2009

Endnu en vintage. Denne gang 2009 som er en af de årgange, hvor tingene bare falder på plads, selvom det ikke så sådan ud til en start.

Jean-Paul Morel Millésime 2009 er lavet på 70 % Pinot Noir og 30 % Chardonnay – udelukkende fra Grand Cru-marker i Verzenay. Her er det Pinot Noir, der sætter retningen. Giver struktur og dybde.

Champagnen er lavet uden malolaktisk gæring, og det holder fast i friskheden og giver en klar, næsten rank energi gennem hele udtrykket. Dosagen er helt nede på 0,7 g/L, så intet bliver pakket ind. Det er ærligt.

Familien begyndte høsten under stabil sol den 17. september og sluttede den 28. september. Det gennemsnitlige alkoholniveau var 10,14 %, med en fremragende sukkermodenhed. Det var druer, der både havde modenhed og spændstighed. Det er den slags år, man ikke rigtig kan presse frem. Det sker bare.

Efter mange år på bæremen - dégorgeret i november 2024 - begynder champagnen virkelig at åbne sig.

Farven er gylden, intensiteten høj med mange flotte, aktive bobler. Aktiv mousse.

I næsen starter den åbent og frugtig med moden grønt æble, pære og abrikos. Derefter røde bær, surdej, moden citron.

I munden er den mere intens, end man lige forventer. Dejlig fyldig og cremet - men stadig med spænding. Noter af brød, gær, autolyse, surdej, sød grape, moden gul pære, citron og kaffebønner.

Det her er en flaske, man husker. Ikke kun for smagen, men for det den gjorde ved øjeblikket.



## Édition 2 - VERZENAY

### Klassificering: Grand Cru

**Druesammensætning:** 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay. Ren Verzenay Grand Cru

**Landsby:** Verzenay i Montagne de Reims

**Årgang:** Høst 2009

**Sukker:** 0,7 gram pr. liter

**Degorgeret:** 11/2024

**Malolaktisk gæring:** Nej

**Lagringsmetode:** Ståltanke

**Foodpairing:** Grillet pighvar med hvide asparges og citron beurre-blanc. Kalvebriser med spæde gulerødder og citronsauc. Bagt torsk med bagt fennikel

**Drikkevindue:** Drik nu - 2036

Som de erfarne i Champagne siger, er år, der ender på "9", altid exceptionelle. Og 2009 levede bestemt op til sit ry!

Hos Jean-Paul Morel begyndte vækstsæsonen roligt i april 2009. Maj bød på regn og adskillige tordenbyger, et mønster der fortsatte ind i juni. En sæson, der sagtens kunne have udviklet sig i flere retninger.

Men så skiftede det. Det gode vejr vendte tilbage i juli. August var tør med moderat nedbør, og det gjorde det muligt for druerne at udvikle sig optimalt.

I september var høsten fremragende med stabilt solskin over en længere periode. Selvom det tilladte udbytte var relativt lavt på 9.700 kg pr. hektar, var selve høsten meget generøs og gav meget smukke, modne druer - og det kan smages!

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

