



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Champagne Henri GIRAUD, Brut "ESPRIT NATURE"

75 cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne



La note Le Meilleur Du Vin 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. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Henri Giraud (Montagne de Reims, Champagne)

Le vin

Noté régulièrement plus de 90 Points, Esprit Nature sort de l'anonymat. Il abandonne définitivement la vinification en cuves acier inoxydable. « Le chêne de papier » de la plasticienne Claudine Divry raconte la fragilité du vivant et la capacité de l'homme à le réinventer. Comme les journaux tressés dont il est fait, il porte notre message de renouveau des vins de Champagne. Allant puiser à l'origine, il dit : Il n'y a pas de grand vin sans grande forêt. La forêt d'Argonne fait partie de l'ADN Champagne. Pailleté de beaux amers minéraux, il pousse la porte des grands vins de Champagne, alors que son fruit incomparable invite au plaisir partagé. 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay 50% de vins de réserve mûris en petits fût de chêne de la forêt d'Argonne et en cuve ovoïdes.

Based on the 2017 vintage (complemented with some 50% from the house's perpetual reserve) and

disgorged in January 2020, the latest rendition of the NV Brut Esprit Nature is showing very well, mingling aromas of yellow orchard fruit and peach with nuances of toasted bread, candied peel, white flowers, clear honey and fresh almonds. Medium to full-bodied, fleshy and enveloping, it's elegantly vinous, with lively acids and a long, delicately oak-inflected finish. Fermented in barrels, some 20% of the blend derives from domaine holdings. (Guide Parker, noté 92/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 92/100
- **Cépage** : 80% pinot noir, 20% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Champagne
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2027
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C