HÉNIN, JULIEN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE LA JOLIE PROMENADE
BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2022

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Orangenschale
Zimt
Gelber Apfel
Kandierte Früchte
Aprikose
Nasse Erde
Holz

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2022 (65%), 2021 und 2020
Weinberg	Einzellage La Jolie Promenade in Cerseuil
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	Reserveweine von 2021 und 2020 (35%)
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2025
Jahresproduktion	1.380 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

La Jolie Promenade, die schöne Promenade, ist ein großartiger Blanc de Blancs Champagner von Julien Hénin. Der jungen Winzer verfügt über 0,85 Hektar in Cerseuil im Vallée de la Marne. In dem Weinberg La Jolie Promenade gibt es acht Zeilen, die mit Chardonnay bepflanzt sind. Julien baut den Wein daraus aus in gebrauchten Barriques aus und gibt keine Dosage hinzu.

Der Blanc de Blancs begeistert durch gradlinige Frische, die durch eine herrliche tiefgründige Reife ergänzt wird. La Jolie Promenade ist ein Champagner für Fortgeschrittene, um ihn als Aperitif oder Begleiter von z. B. gutem Sushi zu genießen.

CHAMPAGNE JULIEN HENIN

vielversprechendes Talent mit ausdrucksstarken Champagner



Julien Hénins Champagner zeigen, was entsteht, wenn man sich auf das Wesentliche konzentriert: Seine Blanc de Blancs verbinden kristalline Frische mit einer inneren Spannung, die aus den tonigen Böden von Cerseuil herrührt. Minimale Dosage lässt die reife Frucht sprechen, der Ausbau bringt feine Textur bei klarer Linie. Seit 2020 bewirtschaftet Julien etwas über anderthalb Hektar biologisch und geht dabei seinen eigenen Weg, parallel zum Familienweingut. Die 6. Generation der Hénin-Delouvin bringt frisches aus seinem Agronomie-Studium und die Überzeugung mit, dass große Champagner nicht von der Größe der Fläche abhängen, sondern von Fokus und Vertrauen ins Terroir.

Als Julien Hénin nach seiner Ausbildung in Avize zurück nach Cerseuil kam, brachte er nicht nur frisches Wissen aus seinem Agronomie-Studium mit, sondern auch eine klare Vorstellung davon, was er schaffen wollte. Die 6. Generation der Familie Hénin-Delouvin hat sich bewusst dafür entschieden, parallel zum etablierten Familienweingut einen eigenen Weg zu gehen. Seit 2020 bewirtschaftet er etwas über 1,5 Hektar nach biologischen Richtlinien in Cerseuil im Vallée de la Marne.
Die Weinberge liegen auf den tonigen Böden von Cerseuil, einer der Gemeinden im Vallée de la Marne, die traditionell für ihren Chardonnay geschätzt werden. Julien arbeitet hier mit großer Sorgfalt und dem Respekt für den Boden, den seine Winzerausbildung zusätzlich geprägt hat. Die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung war für ihn keine Modeerscheinung, sondern eine logische Konsequenz seiner Haltung zur Natur. Seine Champagner sind handwerklich geprägt und in kleinen Mengen produziert.

Warum Champagner von Julien Henin?

Julien Hénin steht für eine junge Generation, die Tradition und Innovation nicht als Gegensätze begreift. Er verbindet fundiertes Fachwissen mit einer tiefen Verwurzelung in seiner Heimat und einem klaren Blick für Qualität. Seine Champagner entstehen nicht im Schatten des Familienbetriebs, sondern als eigenständige, überzeugende Interpretationen des Terroirs von Cerseuil. Die biologische Bewirtschaftung ist für ihn selbstverständlich, ebenso wie der weitgehende Verzicht auf Dosage. Was diese Champagner besonders macht, ist ihre Kombination aus jugendlicher Energie und handwerklicher Reife. Julien zeigt, dass man auch mit bescheidener Fläche große Champagner machen kann, wenn man sich auf das Wesentliche konzentriert und dem Terroir vertraut.

Die Champagner

La Jolie Promenade war Juliens erster eigener Champagner und trägt eine persönliche Geschichte in sich: Der Name erinnert an Spaziergänge entlang der Marne in seiner Kindheit, an jene Momente, in denen seine Verbindung zu diesem Ort entstand. Acht Reihen Chardonnay auf knapp einem Hektar bilden die Grundlage für diesen Blanc de Blancs, der zu etwa zwei Dritteln aus dem Basisjahrgang und zu einem Drittel aus Reserveweinen besteht. Die Vinifikation erfolgt teils in gebrauchten Barriques, teils in Edelstahltanks, was dem Champagner eine feine Holznote verleiht, ohne die klare Frucht zu überdecken. Mit minimaler Dosage ausgebaut, zeigt er gradlinige Frische und zugleich eine Tiefe, die über einfache Lebendigkeit hinausgeht.
Sein zweiter Champagner **Le Champ Dame Jeanne** ist ebenfalls ein reinsortiger Blanc de Blancs, aber aus einem einzelnen Jahrgang. Er verkörpert Juliens Überzeugung, dass ein Champagner aus reifen Trauben keine Zuckerzugabe braucht, um sein Gleichgewicht zu finden.



Weinberg und Keller

Julien bewirtschaftet seine Parzellen nach biologischen Prinzipien, verzichtet auf synthetische Pflanzenschutzmittel und arbeitet den Boden schonend. Die Erträge hält er niedrig, um konzentrierte Trauben zu ernten, die das tonige Terroir von Cerseuil klar widerspiegeln. Im Keller setzt er auf eine Kombination aus traditionellen und modernen Methoden. Ein Teil der Weine wird in gebrauchten Barriques ausgebaut, was Komplexität und Textur bringt, während der andere Teil in Edelstahltanks vinifiziert wird, um die Frische zu bewahren. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt, die Schwefelzugabe auf ein Minimum reduziert. Seine Produktionsmengen sind bewusst klein gehalten, was ihm erlaubt, jede Phase der Entstehung genau zu begleiten und höchste handwerkliche Standards zu wahren.

Winzer	Julien Hénin
Ort	Cerseuil, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch (in Umstellung)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Holzfässern
Größe	1,5 Hektar, 2.500 Flaschen