

HÉNIN, JULIEN, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LE CHAMP DAME JEANNE 2020



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

Grapefruit
Zitrone
Gelber Apfel
Haselnuss
Rauch
Brioche
Kreide

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Le Champ
Dame Jeanne in
Cerseuil
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
48 Monate
0 Gramm / Liter
Juni 2025
1.205 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Aus dem kleinen Dorf Cerseuil im Vallée de la Marne kommt Le Champ Dame Jeanne, ein reinsortiger Chardonnay aus mehreren Weinbergen. Dahinter steht Julien Hénin, der neben dem elterlichen Haus in Aÿ seine eigene, bewusst kleine Marke aufgebaut hat. Gut anderthalb Hektar bewirtschaftet er allein und seit 2020 sogar biologisch, mit dem klaren Ziel, präzise und ehrliche Champagner aus dem eigenen Boden zu erzeugen. Diese Abfüllung folgt auf seine Erstlingscuvée Jolie Promenade und bleibt mit gut tausend Flaschen ausgesprochen rar.

Cerseuil liegt am linken Marneufer, wo sonst die Rebsorte Meunier tonangebend ist und Ton und Kalk den Boden bestimmen, was dem Chardonnay hier Zug verleihen kann. Den Weinberg bewirtschaftet Julien biologisch und ohne chemische Hilfsmittel. Vergoren wird der Most vollständig im Holzfass, in dem der Wein anschließend neun Monate ausgebaut wird, bevor er über rund vier Jahre auf der Hefe reift. Auf Dosage verzichtet der Julien, der Champagner kommt als Brut Nature auf der Flasche.

In der Nase zeigen sich reife Zitrusnoten und gelber Apfel, dazu weiße Blüten, frische Mandel und eine leicht kreative Note. Am Gaumen wirkt der Champagner straff und präzise, getragen von einem mineralischen Rückgrat, das ihm Richtung gibt. Der fehlende Zuckerzusatz lässt ihn klar und trocken auslaufen, mit salzigen Anklängen im Nachhall. So bleibt der Eindruck herb und geradlinig statt breit, mit Potenzial für einige Jahre Flaschenreife.

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.

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.



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.

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