



Un domaine d'élite unique en son genre

2 terroirs

Aÿ



Argonne



CHAMPAGNE

HENRI GIRAUD

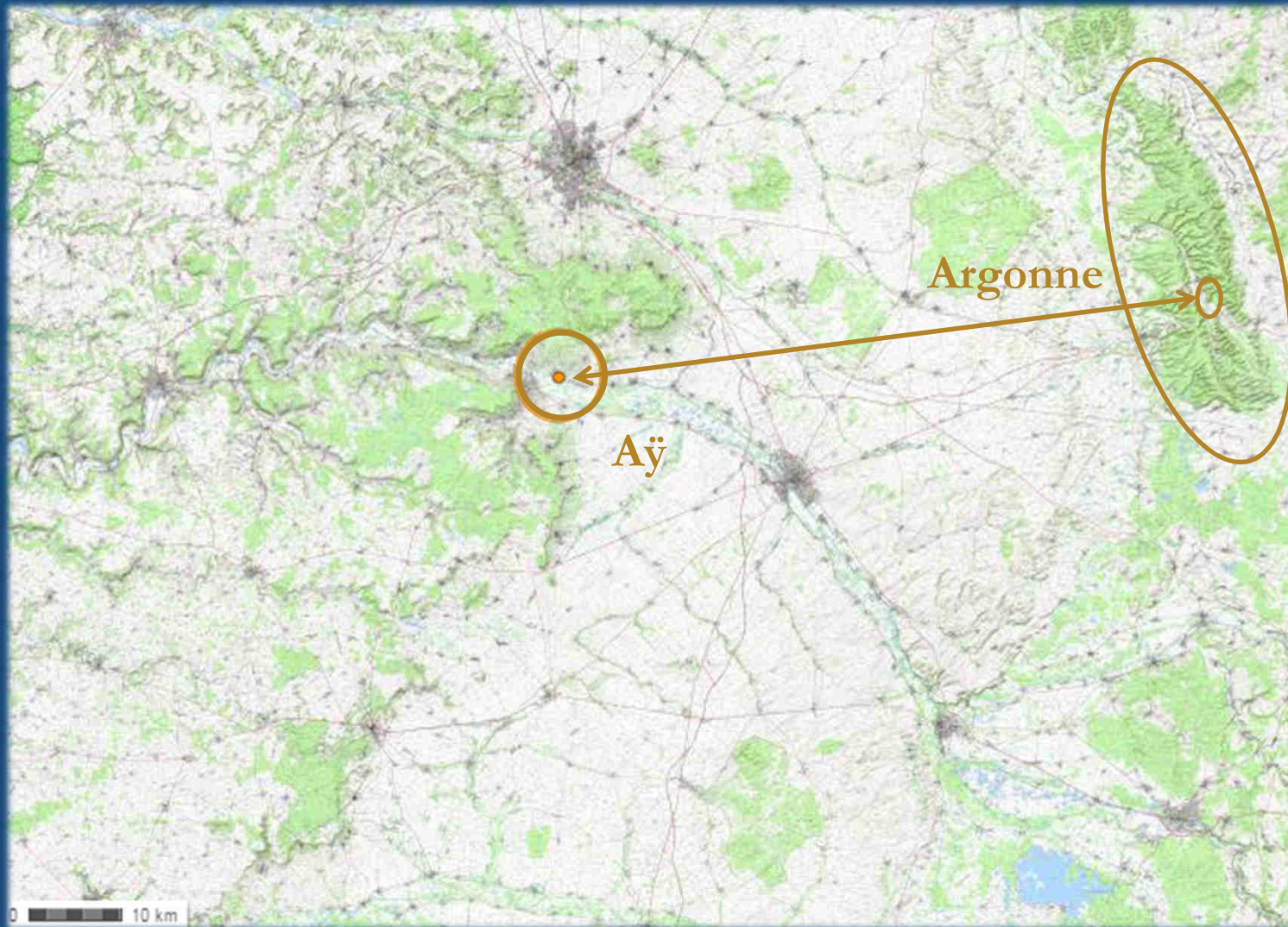


Région de la Champagne





Distance entre Aÿ et la forêt d'Argonne : 80 kilomètres



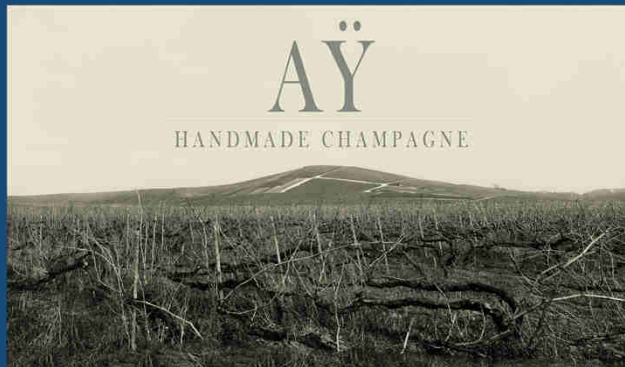


Les fondamentaux du champagne

Un style unique

La salinité, l'intensité et la complexité aromatique du Champagne Henri Giraud
en font un des joyaux d'excellence de la région

• Pinot Noir • Aÿ Grand Cru • Forêt d'Argonne





Henri Giraud et le terroir d'Ay Champagne

Domaine familial et maison engagée



1700

1800

1900

2000

1625 : Installation de la
famille Hémart

Léon Giraud épouse
Madeleine Hémart et
replante le vignoble

Claude Giraud reprend la direction
du domaine après son père Henri
Giraud



Une histoire de famille



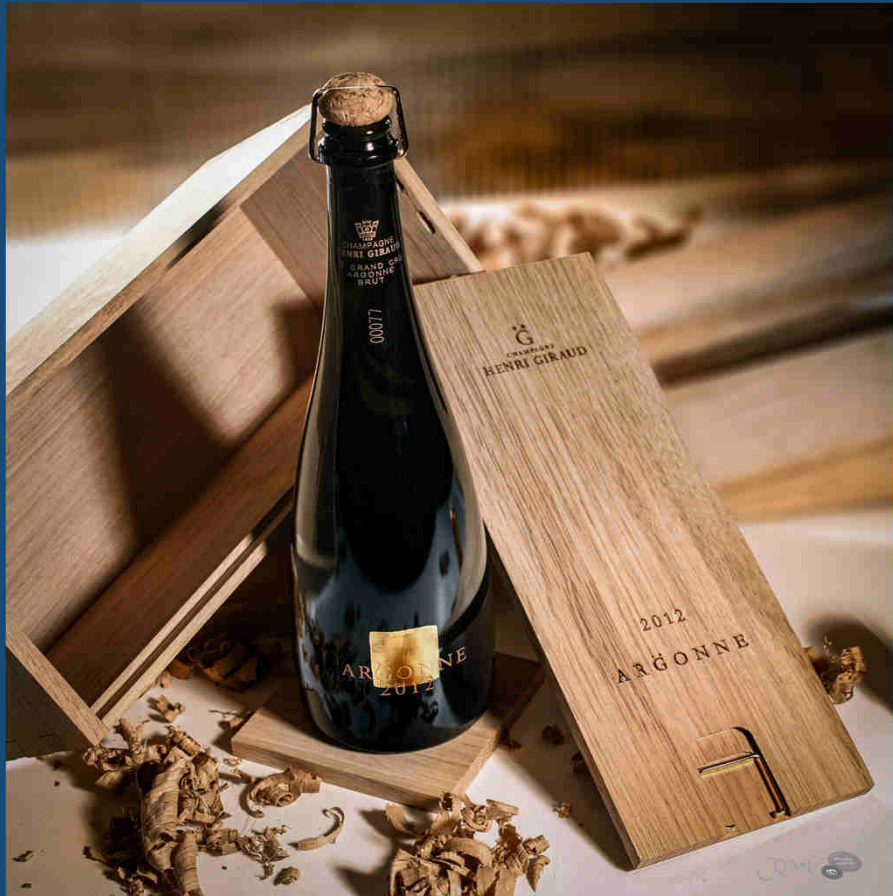
Aujourd'hui, Claude Giraud, 12ème génération de la famille Giraud-Hemart, est à la tête et préside cette "Maison de Champagne".



Sébastien Le Golvet, 13ème génération (par alliance) de la famille Giraud-Hemart, est Chef de Cave de cette "Maison de Champagne" depuis 2004.



Producteurs indépendants



Avec seulement 250 000 bouteilles produites, dont quelques milliers seulement pour ses cuvées millésimées, ces Champagnes sont recherchés par les collectionneurs et les amateurs de vins fins des quatre coins du monde.

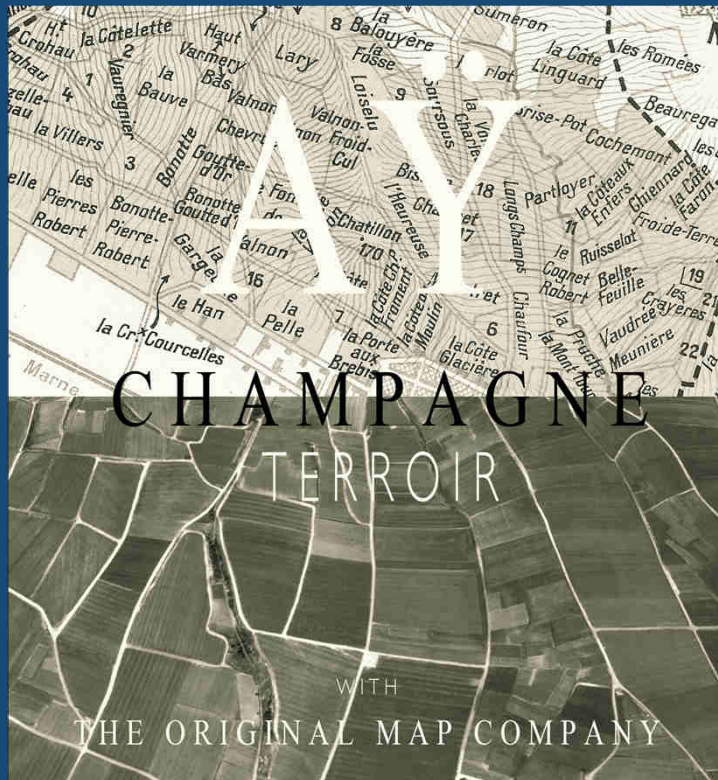


Pinot Noir

Le Pinot Noir, grand cépage, origine du Champagne



Aÿ Grand Cru



Aÿ Grand Cru, cœur historique, qualitatif & lieu de naissance du Champagne.



Vignoble

Vignoble exposé sud = **maturité**

- 20 centimètres de terre arable
- Puis 200 mètres de craie

La craie la plus pure de champagne = **salinité / iode**

La rivière de la Marne = **fraîcheur**

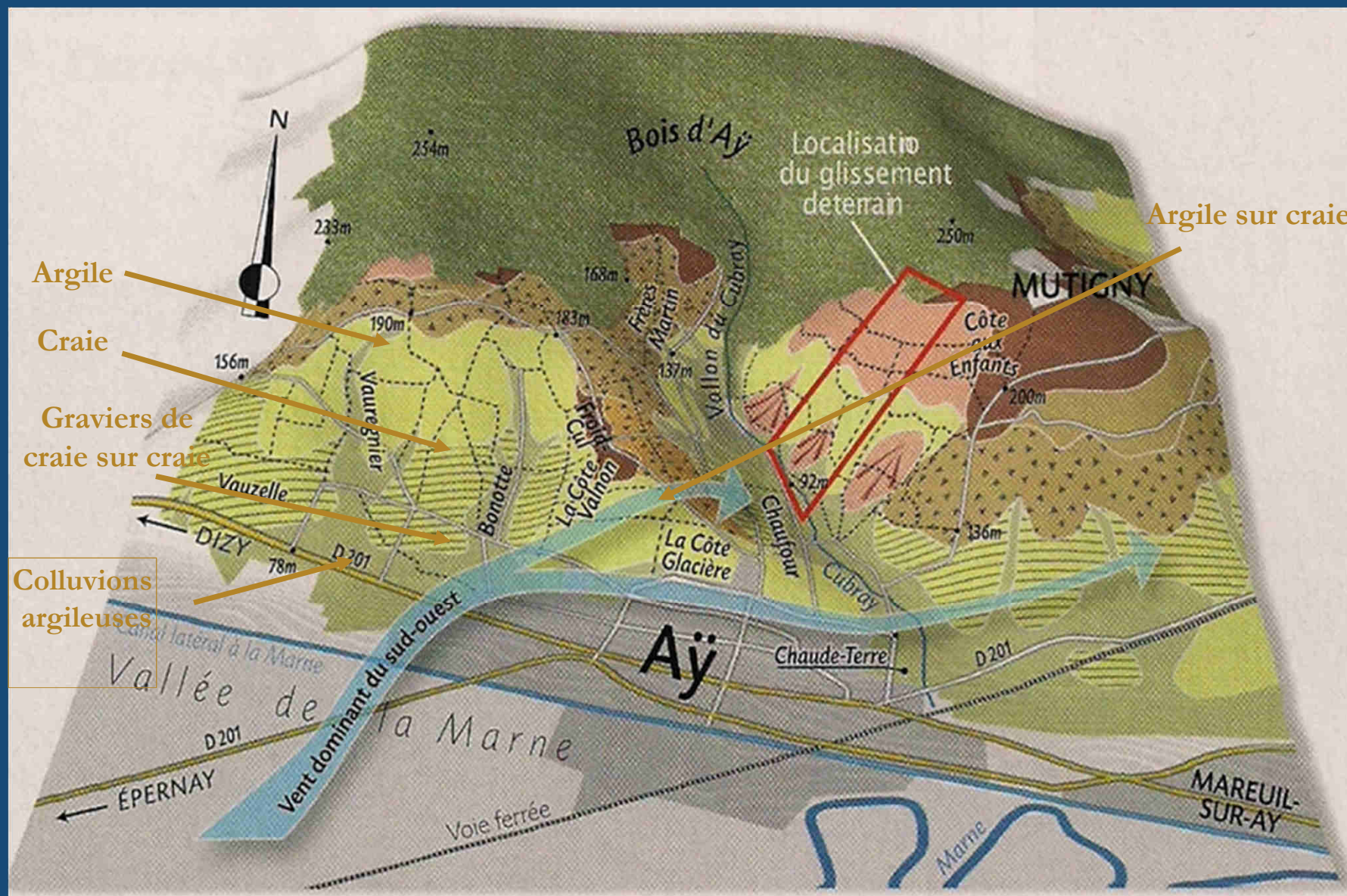
Village Grand Cru (parmi les 17)

- 2 cépages Grand Cru

Unique en Champagne

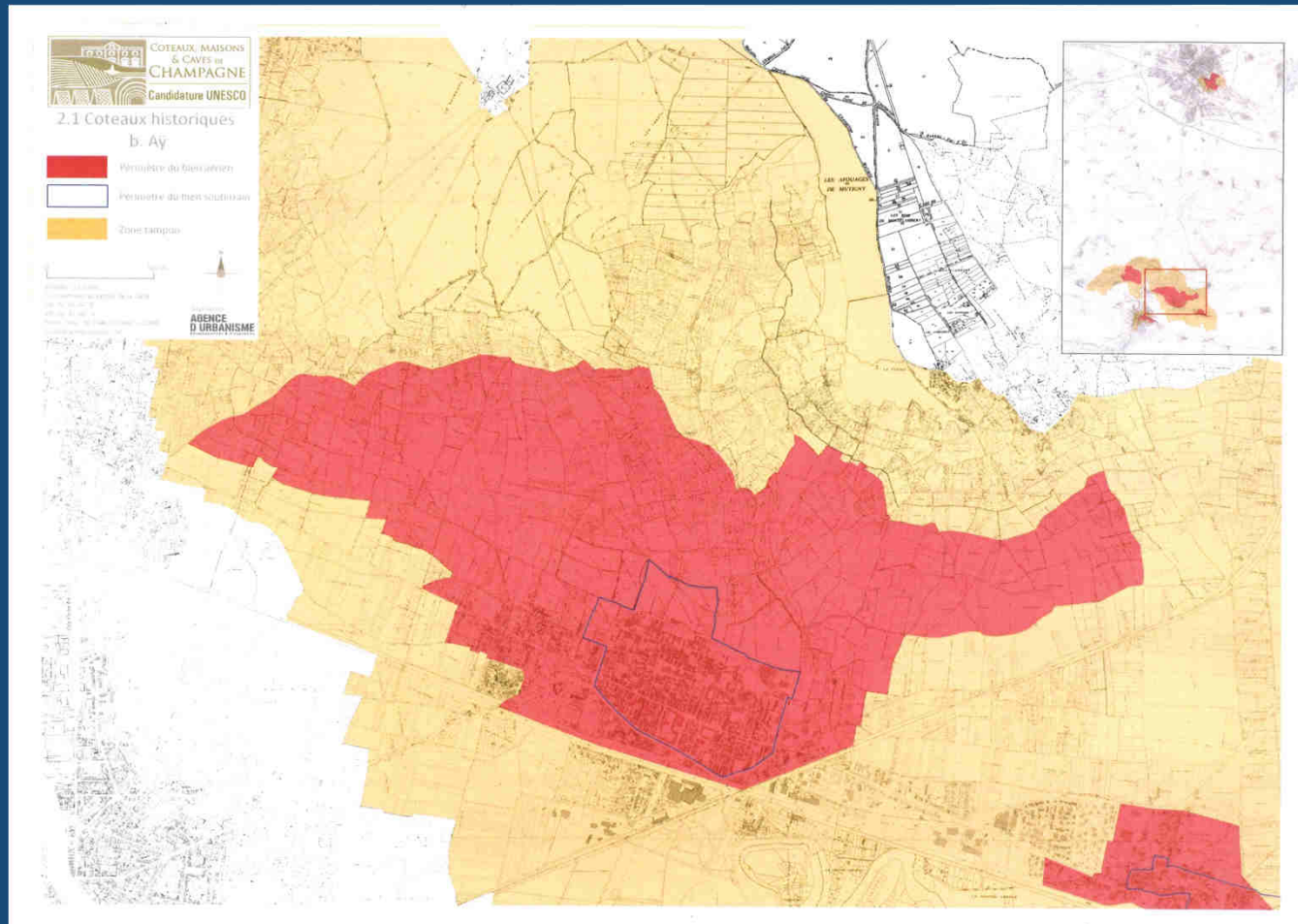
Pinot Noir 75% (principalement sur la pente)

Chardonnay 25% (principalement en bas de la pente)





Patrimoine mondial de l'Unesco





Aÿ Argonne



Craie

Campanien 75 millions d'années
Roche sédimentaire
Calcaire, pauvre, tendre et poreuse

Argonne



Gaize

Albien 110 millions d'années
Roche sédimentaire
Grès, pauvre, poreuse et robuste

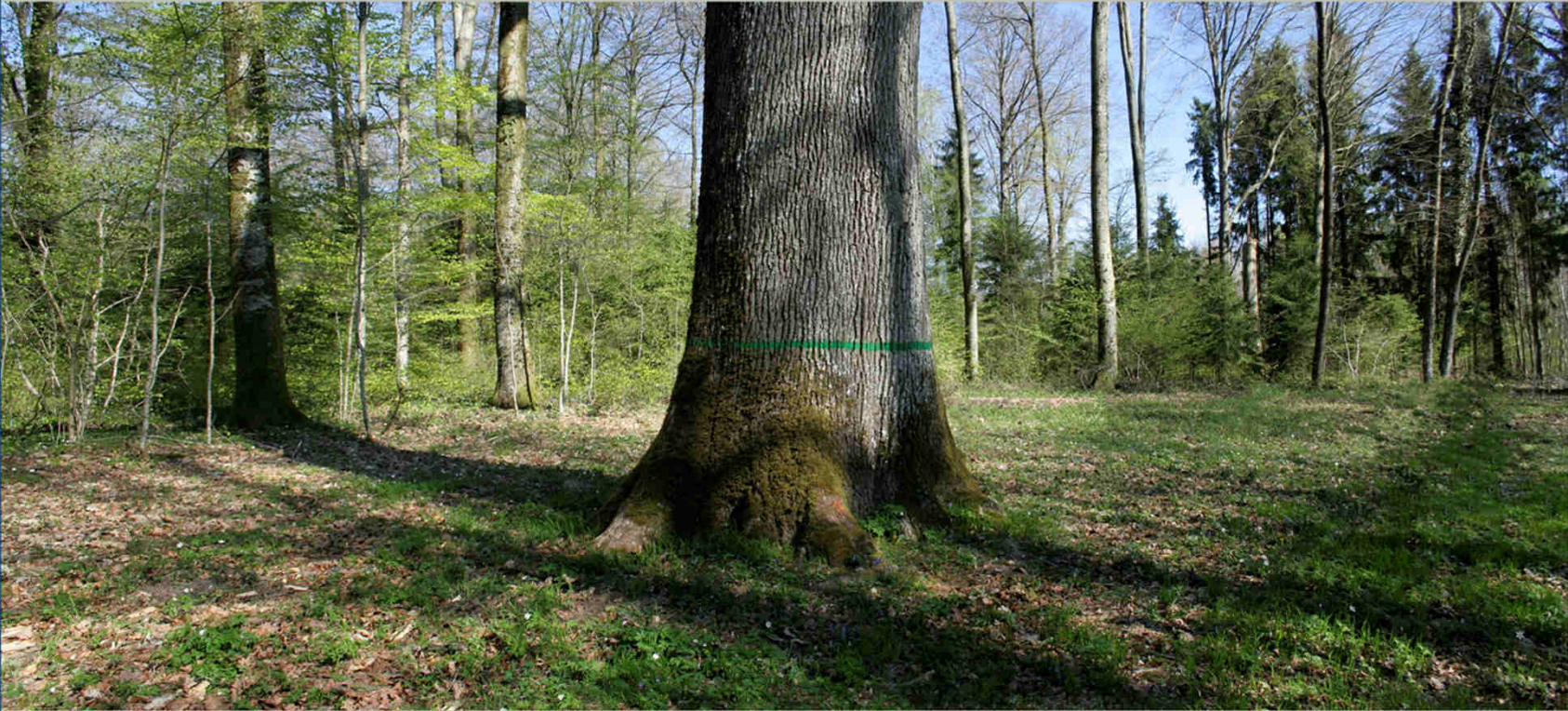


Argonne

L'Argonne, forêt magistrale, lieu historique
de la Champagne



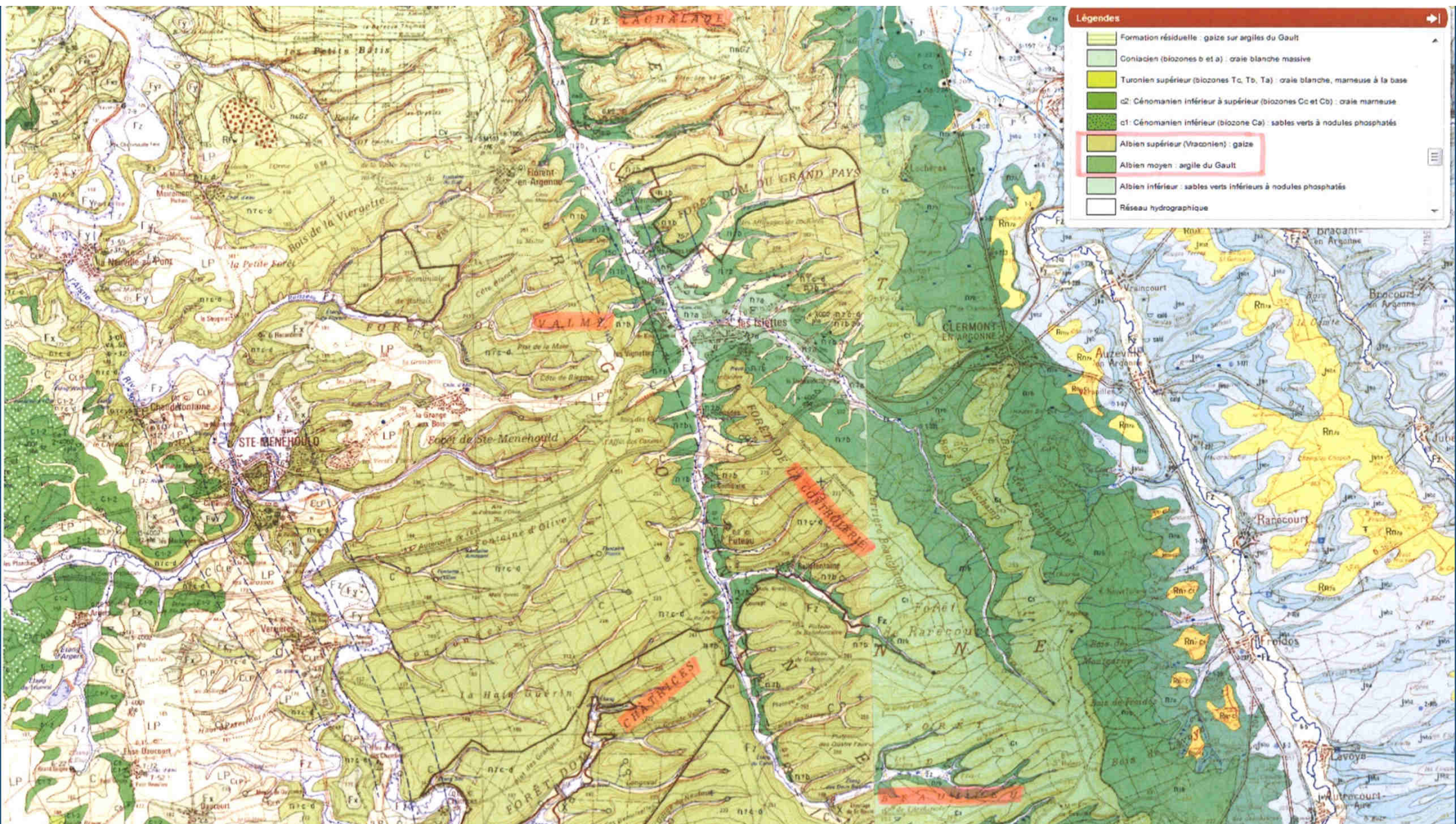
THE ARGONNE FOREST



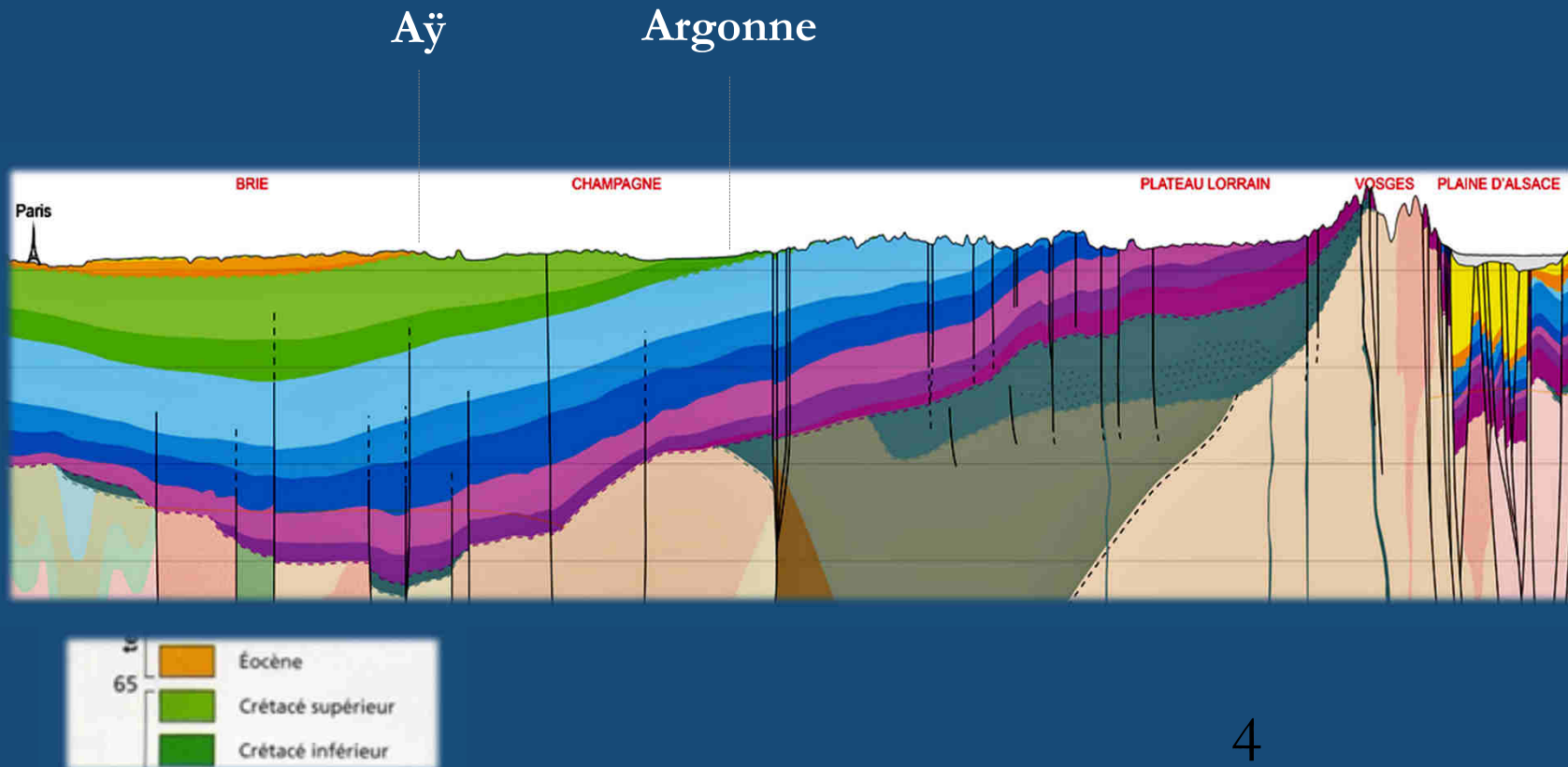
HANDMADE GRAND CRU CHAMPAGNE

EXCELLENCE CONSERVATION HERITAGE HISTORY TRADITION CRAFTSMANSHIP

VALUES THAT EPITOMIZE AND UNDERPIN ONLY THE FINEST CHAMPAGNES

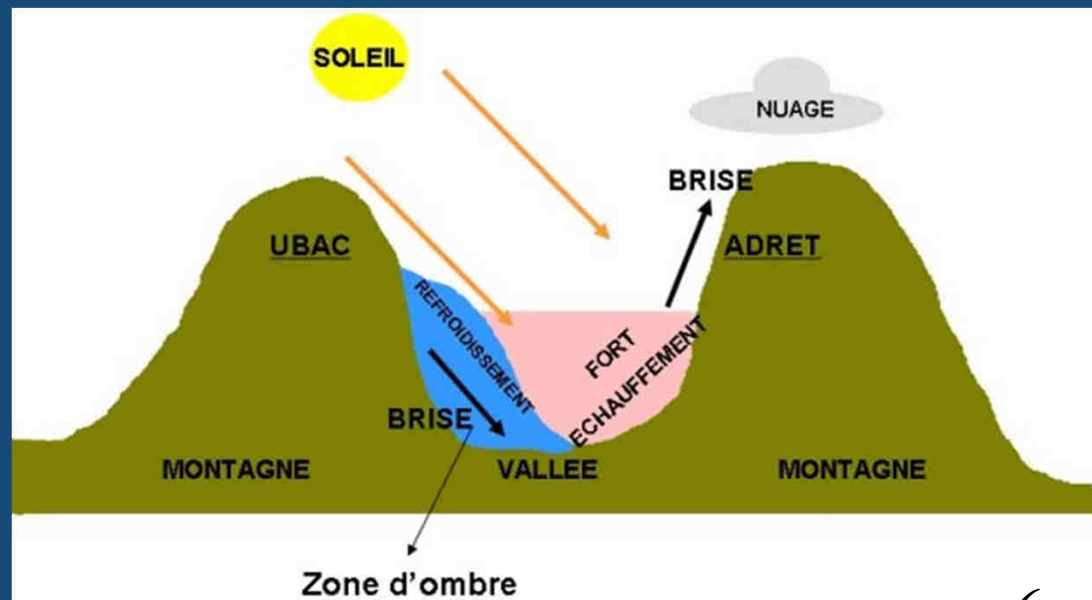


Situation géographique

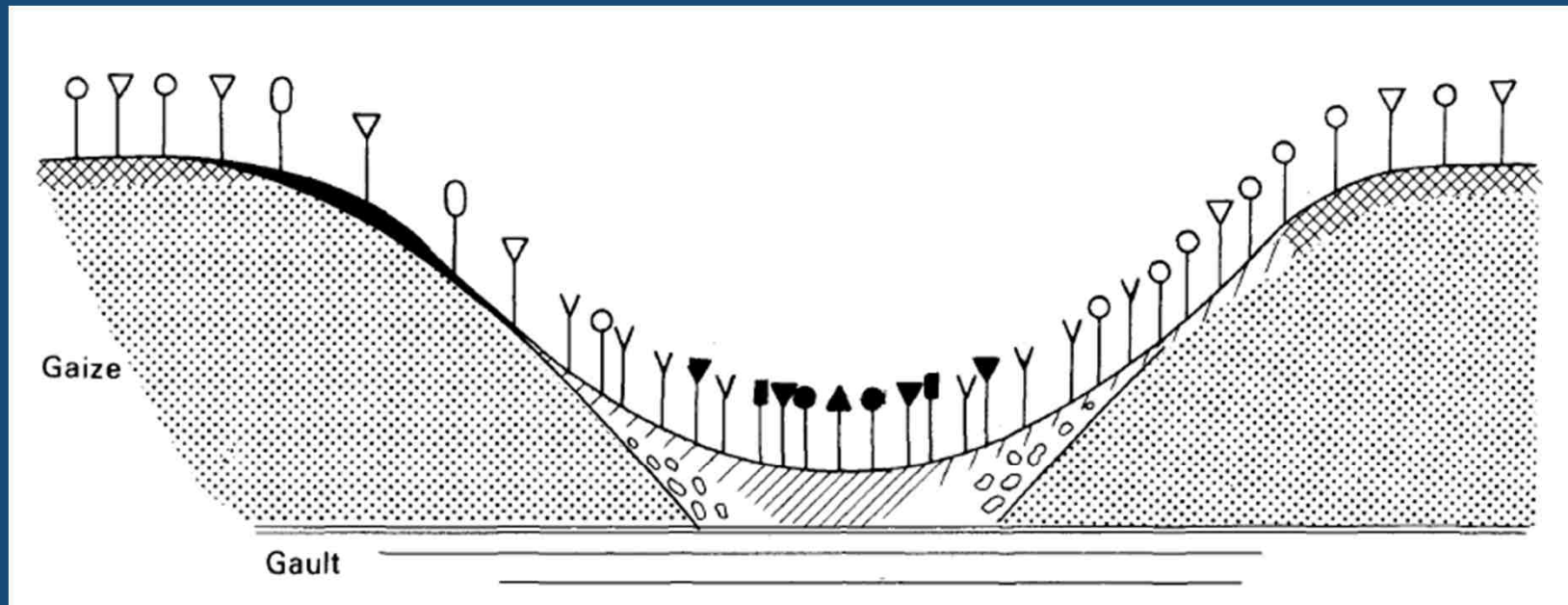


Les différents terroirs de l'Argonne... Le climat

Microclimats :
Ombre, pluviométrie, hygrométrie



Les différents terroirs de l'Argonne... Les sols



ESSENCES FORESTIÈRES

Xéro-mésophiles

▽ Chêne rouvre

♀ Hêtre

Y Charme

○ Bouleau

Hygrophiles

▼ Chêne pédonculé

▲ Frêne

● Aune

7 Tremble



Les différents terroirs de l'Argonne

10 terroirs dans la forêt d'Argonne



10 styles de vins



Meilleure expression des caractéristiques d'Aÿ



Vinification

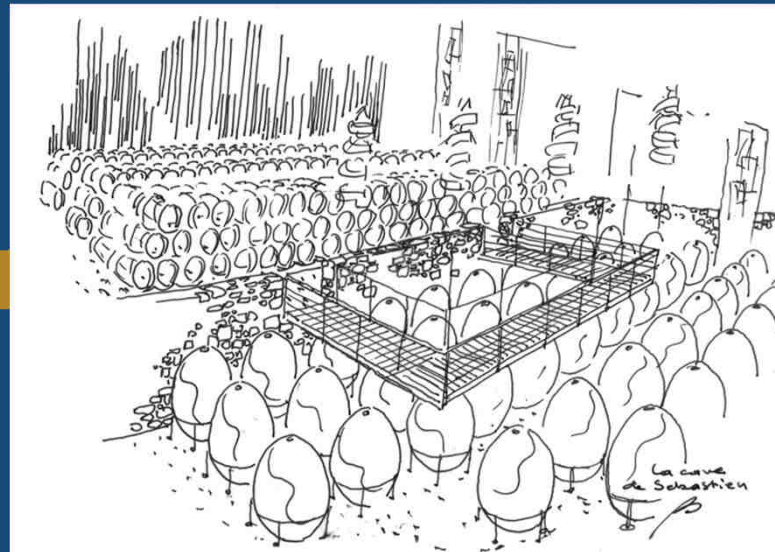




Une vinification sans inox

Cave nouvelle génération

Depuis la vendange 2016 la vinification est faite exclusivement en fûts de chêne d'Argonne ou en œufs



1990

Retour aux origines avec la réintroduction des fûts de chêne



Fût de chêne d'Argonne



Fût de chêne d'Argonne



Traçabilité complète établie pour chaque pièce

Objectif : avoir un réel contrôle sur la vinification



Traçabilité du chêne

Forêt de Châtrices - Argonne

Chêne n°: 916

Géolocalisation : US4

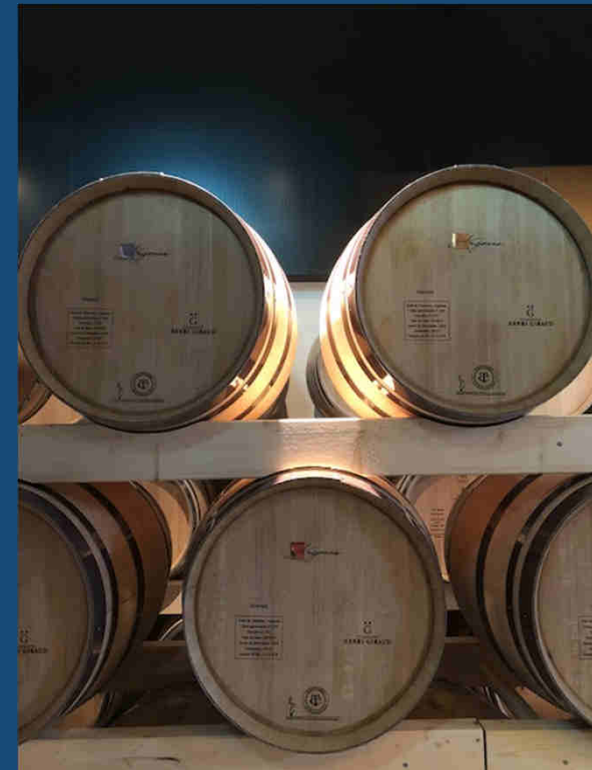
Parcelle n°: 070

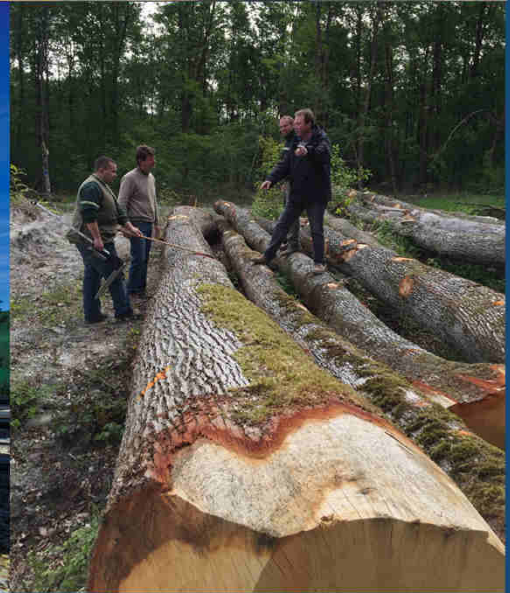
Date de fente : 06/2015

Année de fabrication : 2018

Dimension : 95/27

Numéro de fût : A Ch 09 R







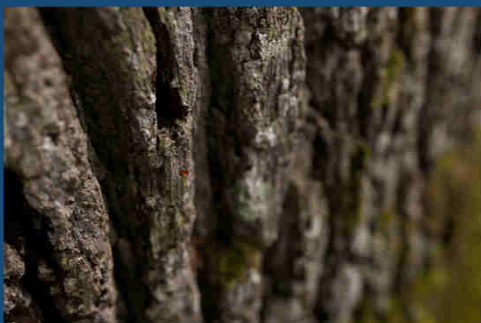
Vinification

Aÿ 200 parcelles

Argonne 10 parcelles

2 000 possibilités pour l'assemblage

Salinité, intensité et complexité aromatique





Nos œufs

Œufs : nommés de cette façon pour leur forme ovoïde

Mouvement perpétuel des lies

Grès provenant d'**Italie**, d'**Allemagne** et du **Royaume-Uni**

Aujourd'hui, la vinification dans les œufs est **exclusivement dédiée** à notre cuvée **Dame-Jane** Rosé

Expression du fruit, pas de la sucrosité





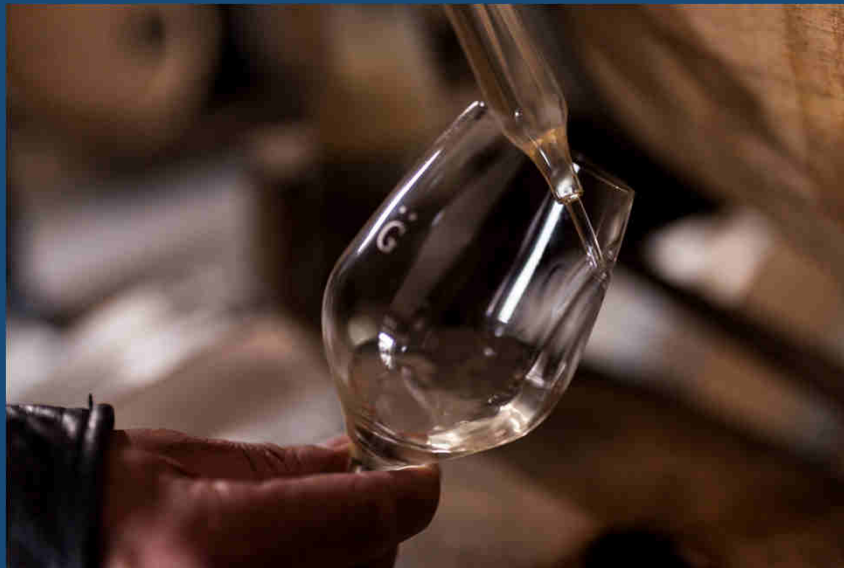
Expérimentation

- 3% de la production est consacrée à l'expérimentation de manière à toujours être à la pointe de la recherche.
- Des tests ont été effectués sur du béton, sur des terres cuites de Toscane et de Géorgie ainsi que sur d'autres matières.



La Révolution Naturelle

Ne rien s'interdire, ne s'obliger à rien, faire du bon vin naturellement





Une étiquette gage de confiance associée à un QR code permettant l'accès à l'analyse moléculaire du vin.

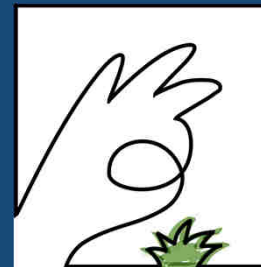
TRIPLE ZER 



HERBICIDE



INSECTICIDE



FONGICIDE



THE GOLD STANDARD



HANDMADE CHAMPAGNE



Notre gamme

-ESPRIT-

La philosophie du domaine
Nature = Naturel
Transparence absolue
Finesse, élégance.



-L'autre joyau de la Champagne-

Exprimée à travers une Solera de 23 ans

-Identité distincte-

L'art de la vinification pour une
meilleure expression de notre Terroir,
Une maîtrise, une compréhension de
nos variétés et des techniques uniques
pour améliorer leurs expressions



-L'expression du vin tranquille-

L'expression du superbe terroir d'Ay
à travers notre vin tranquille



-Ay, notre terroir-

La quintessence de Ay
Grand cru : l'exposition des
sols et le mariage parfait
avec le terroir d'Argonne.







Servi dans plus de 300 restaurants
étoilés Michelin dans le monde



Humanité et Durabilité sont les maîtres-mots de L'Esprit Nature, porte d'entrée sur l'univers Henri Giraud. Ce vin brillant porte le drapeau de l'engagement original de la maison sur la défense de l'environnement. Son emblème, le chêne de papier, raconte la fragilité du vivant et la capacité de l'Homme à le réinventer. Pailleté de beaux amers minéraux, il pousse la porte des grands vins de Champagne, alors que son fruit incomparable invite au plaisir partagé.

« Il suffit de le mettre en bouche et il parle »

Données Techniques

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay - vinifiés et
élevés en fûts de 3 à 5 vins
50% de vin de réserve perpétuelle
Vieillessement de 2 ans minimum sur lies

Un signe de confiance associé à un QR Code
menant à l'analyse du vin



ESPRIT NATURE





Les génies naissent dans la souffrance : accroché aux craies du sud, à Aÿ, le Chardonnay a du génie! Libérée des clichés traditionnels, la craie comme chemin d'humilité, si discrète qu'on l'oublie, si présente qu'elle donne force et vie. Posée sur le devant de la bouche elle ouvre un palais fleuri et généreux.

La craie qui a donné son nom à la Champagne dont Salvador Dali disait : un pays pauvre qu'un vin de craie fit somptueux »

La dernière version du Blanc de Craie Brut NV de Giraud offre des arômes d'huile d'agrumes, de poire fraîche et de fleur de tilleul. En bouche, le vin est moyennement à pleinement structuré, vineux et satiné, avec une mousse délicate, des acides mûrs mais racés et une finale saline. Charmant et structurellement ouvert, il se boit déjà bien. Comme d'habitude, c'est un mélange de Chardonnay d'Aÿ et de la Montagne de Reims. – *William Kelley – Wine Advocate*

Données Techniques

Chardonnay - vinifié en fût de 3 à 5 ans
50% de vin de réserve élevé en fût de chêne
Vieillessement de 3 ans sur lies





Le PINOT NOIR, grand père de la Syrah et père du Chardonnay, méritait à nos yeux le Respect, l'Humilité et le Temps aussi.

Le PINOT BLEU appelé aussi petit doré à Aÿ, tant les points dorés collés sur sa pruine brillent à la vendange, est d'une telle complexité, fraîcheur, élégance, qu'il est devenu le graal que tout grand vin voudrait atteindre.

Un vin, qui va puiser si loin à ses origines dans un lit de coccolithes stratifiées là il y a 90 millions d'années, mérite le respect. Rendons-lui hommage pour l'aura qu'il a accrochée au Champagne en seulement quatre siècles.

Données Techniques

100% Pinot Noir

54 mois d'élevage dans le calme le plus total

12 mois sur lie entière sans sous-tirage en petit fût de chêne, puis 6 mois sur lie fine pour rassir à température de terre et mise retardée, et encore 36 mois pour se nourrir de ses levures délitées sous verre



Ne m'appellez pas Blanc de Noirs!

C'est une grande erreur que de limiter le Pinot Noir à un rôle décoratif et de réduire ce qui est une référence mondiale en termes de qualité à un simple complément des autres cépages. Rendons-lui hommage pour l'aura qu'il a conférée au Champagne en quatre siècles seulement.

CODE NOIR a été remplacé par HOMMAGE AU PINOT NOIR au Domaine Henri Giraud.





Déesse de la fécondité, statuette de terre cuite de la fin de la préhistoire, Dame-Jane symbolise notre lien à la terre et à l'origine du vin. Élever un grand champagne rosé en terre cuite n'est pas banal.

La vibration du fruit sur une pureté cristalline. Une impression de fraîcheur presque tactile. Des tannins soyeux enrichis de la rotation lente des lies. Plus de 50 amphores sont maintenant dédiés à la vinification et l'élevage de Dame-Jane. Les célèbres touries* de Damghan, petite ville perse sur la route de la soie, veillent aujourd'hui sur le trésor de la maison.

L'élaboration d'un grand champagne rosé ne peut se réduire à un simple néologisme (aussi en vogue soit-il). Dame-Jane, un rosé moderne fortement ancré dans son patrimoine champenois, aborde avec fraîcheur un savoir-faire ancestral : le pressurage direct de raisins vinifiés exclusivement en petites amphores de grès pour donner de la vivacité et du fruité.

Dame-Jane est le fruit du savoir-faire accumulé par 14 générations successives au Domaine Henri Giraud.

Données Techniques

70% Pinot Noir dont 6% de vin rouge - 30% Chardonnay

100% élevé en amphore en grès

Vieillessement de 3 ans minimum sur lies



** Récipient de moyenne contenance, exclusivement fabriqués en grès*





Cuvée fondatrice de la nouvelle histoire Giraud, symbole d'un retour à l'excellence et aux origines de la Champagne. Multi Vintage, dépositaire du savoir-faire et de la modernité naturelle champenoise, associe l'artisanat traditionnel et les techniques modernes de vinifications tout en gardant en mémoire l'époque où les grandes familles de Champagne ont construit l'histoire de la région sur le génie de ses hommes et de ses vins.

Voilà une dentelle unique construite à l'image des grands parfums, la réserve perpétuelle, accroche animale douce vient stimuler les traits de la vendange 2015. Salinité et chaleur soulignent la minutie, l'harmonie, et la dextérité de MV.

L'agrafe enchâssée à la main signe son authenticité.

1990 : Dès le premier millésime, cette cuvée emblématique a été l'une des premières à briser le silence et à inventer une toute nouvelle perspective sur le champagne : un terroir fin, un petit rendement, du pinot noir et des petits fûts de chêne traditionnels ; des lignes pures et nettes, qui se concentrent sur l'essentiel.

Données Techniques

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Assemblage traditionnel champenois, 2/3 de l'année identifiée +

1/3 de réserve perpétuelle (depuis 1990)

Vinification et élevage en fûts de chêne pendant 1 an, dont 50% de fûts de chêne neufs





MV Rosé, Grand Cru Rosé, ce pilier de l'excellence a pris le temps et le rythme de ses origines.

Sa robe « oeil de perdrix » accentue son charme naturel de vin mûr.

La craie d'Aÿ vient se poser sur le bout de la langue et une pointe de viande fumée lui donne une présence sans équivalent.

Charnelle et envoûtante, elle se devait d'être parée d'un bijou raffiné, une agrafe d'or rose gravée à la manière d'une alliance.

Données Techniques

Base MV assemblée avec de l'Aÿ Grand Cru Rouge

Vieillessement de 4 ans minimum sur lies





*Cuvée mythique, trésor de notre
domaine, aboutissement de
l'expérience Henri Giraud.*

Le Pinot Doré est comme un miracle, un conte de fées, qui se joue chaque année sur les collines de craie d'Aÿ : Les gelées de printemps qui mordent cruellement les bourgeons des feuilles, les pluies froides de juin qui détruisent les plus belles fleurs, le mildiou qui menace en juillet.

Mais ensuite vient le prince charmant - le soleil qui réchauffe cette craie du sud.

Comme purifié par les pluies printanières sans fin, Argonne 2012 génère des flux d'énergie incroyables : des courants telluriques, un esprit animal et de bonnes vibrations qui rayonnent dans le corps et l'âme de tous ceux qui l'élèvent jusqu'à leurs lèvres.

Il est difficile de transmettre l'intensité de cette émotion édifiante qui réconcilie irrévocablement l'homme, l'histoire et le vin. La feuille d'or symbolise parfaitement cette complicité renaissante.

Données Techniques

90% Pinot Noir - 10% Chardonnay

Vinifié et élevé en fûts neufs de la Forêt d'Argonne





Brillant représentant, dans un style moderne des vins tranquilles de la Champagne, il se trouve être l'unique Aÿ Grand Cru Coteaux Champenois Blanc dans l'histoire de la Champagne. Il sait profiter de l'apport du bois sans perdre la fraîcheur et la distinction qui caractérisent notre terroir.

Fluide et chaleureux, sa délicatesse de texture est étonnante. Signant l'origine du vin, cette perle rare laissera le calcaire emplir votre bouche.

R000 : Triple zéro – 0 Herbicide, 0 Insecticide, 0 Fongicide

Données Techniques

100% Chardonnay

15 mois en fûts neufs de la Forêt de Saint-Palais





Dès le XVI^e siècle, les vins de Champagne s'imposent chez les grands de ce monde. Récolte et pressurage doux de grappes entières témoignent du savoir-faire ancestral champenois. Le respect de l'intégrité des baies modélise le plus précieux des atouts pour une vinification parfaite.

Le fruit plein, juteux et acidulé typique d'un grand Pinot de Champagne.
Sans complexe, il porte haut les couleurs de la Champagne, terre de grand vin avant que d'être effervescent.

R000 : Triple zéro – 0 Herbicide, 0 Insecticide, 0 Fongicide
Le Premier Vin Rouge garanti sans résidu de pesticide sur analyse moléculaire.

Données Techniques

100% Pinot Noir

15 mois en fûts neufs de la Forêt de Blois





Domaine Henri Giraud a misé sur le temps pour élaborer son Ratafia. Patiemment, les jus les plus fruités prélevés des meilleures années de 1990 à 2013 ont été assemblés à la fine champenoise et élevés en Solera de petits fûts de chêne.

L'heureuse alchimie découverte au XIIIe siècle nous laisse à goûter aujourd'hui la caresse de ces jus de raisins de Champagne magnifiquement transcendés.

Sa robe chaleureuse, ambrée de jolies reflets cuivres, presque rouges, évoque la maturité et l'élégance. Souple et lisse, nous sommes immédiatement sous l'emprise de sa texture.

Données Techniques

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Élevage en fûts selon la méthode Solera

Solera 1990-2013





2019 SCORES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE (William Kelley) - August 2019

HENRI GIRAUD is one of the smallest Champagne houses and is fully family owned. The boutique winery in Aÿ (Marne Valley) is led by CEO Claude Giraud, who combines "science and experience with passion and expertise," and thus is highly innovative and handcrafts Champagnes in a unique style under the direction of Chef du Cave Sébastien Le Golvet. Many of the cuvées (always with a large percentage of Pinot Noir, except for the newer Blanc de Craie, which is a pure Chardonnay) are fermented and aged on the full lees for six to 12 months in Argonne oak barrels before the aging in bottles that takes two to eight years. The alternative to oak? Terracotta amphorae shaped like eggs! Since November 2016, there is no stainless steel vat in the "New Generation Cellar" in Aÿ. Oak and terracotta vats not only allow the wines to breathe, but their small sizes also "boost the interaction between the wine and its entire sediment that contains antioxidants and aromatic precursors," Claude Giraud explained during the opening of the new cellar one and a half years ago.

As a result of the long aging of the vins clairs on the full lees and the partly excessive use of new oak, the cuvées from **HENRI GIRAUD** have a very particular style whose oak influence is prominent rather than the expression of fruit and terroir. Here, the Argonne Forest seems to be the terroir, and it's up to you if you like the full-bodied, intense, structured, rather vinous style or not. Although I have never tasted really matured wines after disgorgement, I suppose the best will age very, very well and will always be great wines with food. Also, compared to the wines I tasted some years ago, the oak influence has been reduced a bit. The wines have become purer, finer and fresher, at least that's my impression without having tasted the styles side by side.

There are some less-oaky cuvées produced here as well. Just try the impressive Dame-Jane Rosé, the charming and finessed Esprit Nature or the delicious Hommage à François Hémart.

At the end of last year, the 2008 Argonne Brut was released. It's a rare and spectacular cuvée that comes in equally spectacular packaging that was designed by Japanese architect Shigeru Ban. Giraud called the box, which looks like a stylized tree, "the epitome of purity." If you can't (or don't want to) afford the fabulously expensive wine or simply can't find it the store, you should at least Google it! Getting it out of the box is an adventure for itself.

Stephan Reinhardt
June 2018



2019 SCORES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE (William Kelley) - August 2019

GRAND CRU Aÿ FÛT DE CHÊNE MV13

96 Pts

Disgorged in November 2017, the finest Champagne that I have ever tasted from Giraud is the NV Brut Grand Cru Aÿ Fût de Chêne MV13, a blend of 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay that's based on the 2013 vintage, supplemented by fully 40% older wine from a perpetual reserve.

Wafting from the glass with a rich bouquet of buttered yellow orchard fruits, brioche, dried white flowers, peach, orange rind and smoke, complemented by some delicate oxidative top notes, it's full-bodied, broad and vinous, with an enveloping attack, a deep and layered core, lively acids and a long, sapid finish. While the vins clairs spent a year in oak, the wood influence is much more discrete than has sometimes been the case with Giraud's wines, contributing texture and a gentle aromatic patina but remaining in a supporting role. Powerful but precise, this is a terrific effort that comes warmly recommended.

ESPRIT NATURE

92 Pts

The latest release of Giraud's NV Brut Esprit Nature opens in the glass with a lovely bouquet of citrus oil, mandarin, crisp yellow pears, pastry cream and blanched almonds. On the palate, the wine is full-bodied, broad and vinous, with racy acids, fine concentration and a compelling sense of integration and harmony. This is a charming, elegant bottling that's very hard to resist. It comes warmly recommended.

ROSÉ DAME - JANE

92 Pts

Disgorged in November 2017, the finest Champagne that I have ever tasted from Giraud is the NV Brut Grand Cru Aÿ Fût de Chêne MV13, a blend of 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay that's based on the 2013 vintage, supplemented by fully 40% older wine from a perpetual reserve.

Wafting from the glass with a rich bouquet of buttered yellow orchard fruits, brioche, dried white flowers, peach, orange rind and smoke, complemented by some delicate oxidative top notes, it's full-bodied, broad and vinous, with an enveloping attack, a deep and layered core, lively acids and a long, sapid finish. While the vins clairs spent a year in oak, the wood influence is much more discrete than has sometimes been the case with Giraud's wines, contributing texture and a gentle aromatic patina but remaining in a supporting role. Powerful but precise, this is a terrific effort that comes warmly recommended.

BLANC DE CRAIE

90 Pts

The latest rendition of Giraud's NV Blanc de Craie Brut offers up aromas of citrus oil, fresh pear and linden blossom. On the palate, the wine is medium to full-bodied, vinous and satiny textured, with a delicate mousse, ripe but racy acids and a saline finish. Charming and structurally open-knit, it's already drinking well. As usual, this is a blend of Chardonnay from Aÿ and the Montagne de Reims.



2019 SCORES

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

VINOUS (Antonio Galloni) - July 2019

I tasted a wide range of wines with Chef de Caves Sébastien Le Golvet during a recent visit to Henri Giraud. There is always something new, something changing at Giraud. This year is certainly no exception. I tasted the first release of a new Coteaux Champenois, the appellation for Champagne's still red and whites, and a category that continues to grow. A mini-vertical of the Fût de Chêne provided a terrific opportunity to check in on the evolution of a few older vintages and culminated with the brilliant 2013, while the 2011 edition of Argonne, the house's flagship, is impressive. Readers should note that the older Fût de Chêne and Argonne vintages, which the house labels 'Collection', are the same exact wines as the original releases, but cellared at the property. Le Golvet presented the entry-level wines in this range at the end, but all that did was show just how compelling those wines can be. The Hommage à François Hemart remains a personal favorite and also a great way for readers to explore the Henri Giraud wines. As always, the top cuvées here exalt the natural richness of Ay Pinot Noir in a rich, hedonistic style that will appeal most to readers who enjoy lush, opulent Champagnes.

2016 - CUVÉE DES FROIDES TERRES COTEAUX CHAMPENOIS AY ROUGE GRAND CRU

93 Pts

The 2016 Coteaux Champenois Ay Rouge Grand Cru Cuvée des Froides Terres is a new wine in the range. A rush of floral and spiced notes add perfume to a core of sweet red berry fruit in a striking, deeply expressive still Pinot Noir. Silky and racy, the Cuvée des Froides Terres is quite compelling. The 100% new oak is evident, but it also suits this personality of this cuvée well.

2011 - ARGONNE

94 Pts

The 2011 Argonne is one of the most impressive wines of this challenging vintage. Ample and creamy, as all the Giraud wines are, the 2011 offers plenty of depth and resonance. Lemon confit, mint, sage, white pepper, ash, crushed rocks and white flowers give the 2011 striking freshness that provides an attractive counterpoint to a core of rich, resonant fruit. The 2011 is powerful and explosive in the glass, with none of the green notes that afflict so many 2011s.

2004 - ARGONNE (COLLECTION)

95 Pts

The 2004 Brut Argonne (Collection) is a gorgeous wine with all of the signatures that make these Champagnes so distinctive. Orange marmalade, apricot jam, honey, mint, wild flowers and sweet oak are all laced together in a sumptuous, super-expressive Champagne that hits all the right notes. Rich, vinous and decadent, the 2004 will drink well for another decade or so. This is the best showing yet for the 2004. Disgorged: March 17, 2017.



2019 SCORES

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

VINOUS (Antonio Galloni) - July 2019

GRAND CRU AY FÛT DE CHÊNE MV12 ROSÉ

93+ Pts

The MV 12 Rosé Fût de Chêne is delicate and understated in its first impression, before it starts to open with a bit of air. Even so, the 2012 remains a wine more of potential and promise that gives immediate pleasure. The purity of the flavors is striking, but the 2012 needs time. This release incorporates 30% reserve wines and 8% still red Pinot. Giraud Rosés are usually a bit more open than this. Patience is key.

ROSÉ DAME JANE

92 Pts

The MV 07 Brut Fût de Chêne (Collection) is rich, sumptuous and super-expressive. Candied apricot, orange marmalade, butter, sweet oak, mint, wild flowers and honey are all infused in this sumptuous, racy Champagne. Exotic and tropical in feel, Giraud's MV is endowed with real class and plenty of trademark Ay radiance. Today, the 2007 is at a real peak of expression. The blend is 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay. Disgorged: July 8, 2017.

HOMMAGE À FRANÇOIS HEMART (2013 BASE)

91 Pts

The NV Hommage à François Hemart is fabulous. The Hommage captures the most essential signature of Ay - textural richness allied to intense chalky vibrancy. Smoke, mint, white pepper, spice and dried flowers wrap around a core of dense Pinot fruit in this wonderfully inviting, nuanced Champagne. On a strictly personal note, the Hommage remains one of my very favorite wines in this range. The current release is based on 2013, with 40% reserve wines.

BLANC DE CRAIE

90 Pts

The NV Blanc de Craie is a new 100% Chardonnay composed of 55% Ay and 45% Louvois fruit. In the glass, the Blanc de Craie (which translates to 'chalk') is very pretty and immediate, with lovely Chardonnay character. Lemon confit, white flowers and mint are some of the notes that add brightness as well as aromatic intensity. This release is 20% 2015 and 80% reserve wines.

ESPRIT NATURE (2016 BASE)

90 Pts

The NV Esprit Nature is a terrific entry-level wine in this range. Creamy, ample and inviting, with lovely textural depth, the Esprit shows all the resonance of Pinot in its generous, inviting personality. Lemon confit, mint, white flowers, orchard fruit and spice all build in this super-expressive, delicious Champagne from Henri Giraud. I tasted the Esprit after all the big guns in this range, and it showed very well just the same. The Esprit is 80% Pinot Noir (from Ay and surrounding villages) and 20% Chardonnay, based on 2016 with 50% reserve wines. Readers should note that 'Nature' is part of this wine's name, and not an indication of dosage.



2019 SCORES

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

VINOUS (Antonio Galloni) - July 2019

GRAND CRU AY FÛT DE CHÊNE MV13

97 Pts

The MV 13 Brut Fût de Chêne is one of the most riveting wines I have ever tasted at Henri Giraud. Rich and spherical, with tremendous textural resonance, the 2013 possesses off the charts intensity in every direction. White flowers, smoke, crushed rocks and citrus build into the intense, palate-staining finish. The imprint of the house style is very strong in all of these wines, but the 2013 stands out for its explosive vertical lift and vibrancy. Simply put, the 2013 is a new benchmark wine for Henri Giraud. It is a flat-out stunning wine that Giraud fans will absolutely not want to miss. Disgorged: March 20, 2018.

GRAND CRU AY FÛT DE CHÊNE MV07 (COLLECTION)

96 Pts

The MV 07 Brut Fût de Chêne (Collection) is rich, sumptuous and super-expressive. Candied apricot, orange marmalade, butter, sweet oak, mint, wild flowers and honey are all infused in this sumptuous, racy Champagne. Exotic and tropical in feel, Giraud's MV is endowed with real class and plenty of trademark Ay radiance. Today, the 2007 is at a real peak of expression. The blend is 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay. Disgorged: July 8, 2017.

GRAND CRU AY FÛT DE CHÊNE MV09 (COLLECTION)

96 Pts

The MV 09 Brut Fût de Chêne (Collection) is a gorgeous spot where it offers both the complexity of a Champagne with bottle age and yet retains a good bit of freshness as well. Wonderfully complete and inviting, the 2009 is also a terrific example of the Giraud style at its very best. Candied apricot, floral-infused honey and a whole range of tropical notes give the 2009 much of its distinctive character. Disgorged: June 03, 2019.

GRAND CRU AY FÛT DE CHÊNE MV10 (COLLECTION)

95 Pts

The MV 10 Brut Fût de Chêne (Collection) is bright and focused, with plenty of Giraud richness lurking beneath. Lemon confit, white flowers and petrol add striking shades of nuance. The 2010 is one of the lighter, brighter vintages in this mini-vertical. It is also gracious, refined and sublime within the context of Champagnes that are usually richer and more boisterous. Disgorged: October 17, 2017.

GRAND CRU AY FÛT DE CHÊNE MV12

94+ Pts

The MV 12 Brut Fût de Chêne is vibrant and full of energy, but unlike the 2010, where those qualities are signatures of the year, I fully expect the 2012 will gain more richness and complexity during its aging. Rich, powerful and concentrated, the 2012 is presently quite closed in on itself, and yet the natural radiance and unbridled intensity of the year are very much on display. I won't be at all surprised if the 2012 is even more impressive somewhere down the line. This release is 70% 2012 and 30% reserve wines. Disgorged: February 2, 2018.



2019 SCORES

Jancis Robinson

JANCIS ROBINSON - June & April 2019

Claude Giraud, the 12th generation in charge, arrived in 1972 and has transformed the house's reputation. A shift from RM (grower) to NM (négociant) in 1990 expanded a range from bought-in fruit (notably the Esprit wine) but the higher-level wines are grand cru, exclusively from Aÿ. 12 ha (30 acres) owned, mainly in Aÿ and 15 ha (37 acres) are bought in from the Montagne de Reims, a good proportion being Aÿ. About 275,000 bottles annually. The grands crus wines, most barrel-fermented, spend 12 months on lees in small 228-litre barrels before bottling. Giraud's barrels come from the Argonne forest, around Ste-Ménéhould 80 km east of Aÿ. Claude's father used the same oak. They were the traditional source of Champagne barrels in the 19th century until (from the mid 1950s) fermentation in steel tanks (at first enamelled) became the norm. Claude revived the business of obtaining and certifying oak from the Argonne, involving an established cooper Camille Gauthier, and his barrels are made by three tonnelleries. His belief is that this is not merely a 'heritage' exercise, but that Argonne oak gives a gentler, less-aggressive texture. In 2016 the house replaced its stainless-steel tanks with 600-litre 'eggs' made from sandstone. This is 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay. 70% 2013 fermented in Argonne oak barrels; 30% 'solera', oldest 1990. Dosage 6-7 g/l.

GRAND CRU Aÿ FÛT DE CHÊNE MV13

17/20

Real tension and febrile excitement on the palate. Very distinctive with the oak element far from hidden but not too obtrusive. Long and rather thrilling even if it demands attention. A rather intellectual champagne à la Krug.

ESPRIT NATURE

16.5/20

Very distinctive. Lots of oak influence and richness. Very different from most. Selse-like; white wine with bubbles. Not aggressive acidity. Lots of fun.



2019 SCORES

Decanter

DECANTER (Yohan Castaing) - November 2019

GRAND CRU Aÿ FÛT DE CHÊNE MV14

96 Pts & Best non-vintage of the year 2019

Composed of 75% Pinot Noir and 25% Chardonnay, with most wines from the 2014 vintage, this is very complex on the nose, with delicate notes of spring flowers joined by elegantly toasted, smoky, woody touches. It's a wine very much marked by the house style but which remains vinous and precise, vertical and dense. A gastronomic Champagne.

BLANC DE CRAIE

93 Pts

Blanc de Craie is a new cuvée from Henri Giraud. 100% Chardonnay from 55% Aÿ and 45% Louvois fruit. With scents of lemon, a little verbena and honeysuckle, the nose is lively and pleasant, while the texture is perfectly defined, displaying well-controlled acidity and perfect balance. Can be aged for up to five years.

ESPRIT NATURE

91 Pts

Esprit Nature is the perfect entry-level Champagne for lovers of vinous and dense Champagne. With notes of orchard fruits, spices and almonds, it offers its full scope in the mouth with a delicious texture. 80% Pinot Noir and 20% Chardonnay, based on 2016 and with 50% reserve wines.



2019 SCORES

JAMES SUCKLING.COM

JAMES SUCKLING - Août 2020

Argonne BRUT 2012

99 Pts

This is an extraordinary, hand-crafted Champagne with aromas of strawberries, spice, dried apples, clementines and subtle bread dough. Dried oranges too. Full-bodied, yet so tight, compact and powerful with a solid core of fruit and a finish that goes on forever. 90% pinot noir and 10% chardonnay, all from the village of Ay and fermented and aged in new wood for 15 months. Then aged in bottle. Superb structure and complexity. One for the cellar.

Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine

ANTONIO GALLONI - Août 2020

Argonne BRUT 2012

96+ Pts

The 2012 Argonne is superb. It is a blend of 90% Pinot Noir and 10% Chardonnay vinified in 100% new oak, which is barely perceptible. Silky, nuanced and incredibly refined, the 2012 opens to reveal layers of Mirabelle, dried flowers, orange zest and apricot. The interplay of Ay richness and more mineral inflections makes for an absolutely compelling Champagne. Unlike most releases of Argonne, the 2012 needs a few years in bottle to be at its best. Today, it is decidedly taut, but impressive just the same.

elsomiller

ENRIQUE GARCIA ALBELDA - Août 2020

Hommage au Pinot Noir

96 Pts

Sorprenden las abrumadoras notas mentoladas que iremos notando desde principio al fin de la degustación, acompañadas por notas lácticas, buena intensidad frutal, frutos rojos frescos, dotado así mismo con apuntes de manzana asada; asoman también frutos secos tostados, praliné, crema de avellanas y unos tostados maravillosos, muy elegantes, fruto de la madera de ese bosque cercano (Argonne) con el que mantienen una fantástica simbiosis. En boca persisten los balsámicos, mentolados (eucalipto), posee una excelente cremosidad, buena acidez, tremendo equilibrio de alcohol. Se le augura un gran potencial de guarda.

Decanter

YOHAN CASTAING - August 2020

Hommage au Pinot Noir

92 Pts

This has a vivacious nose of ripe, fresh fruit, especially red berries, that interplays nicely with spicy and floral notes. The mouthfeel is plush but without a trace of heaviness, as the palate demonstrates perfect poise on its way to a magnificently long and seemingly weightless finish. 100% Pinot Noir,...

GRAND CRU Aÿ FUT DE CHENE MV15

95 Pts

Splendid nose with an interplay of smoke, hazelnut and gentle spices, along with a touch that is reminiscent of the salty tang of a sea breeze, but what is especially captivating is the elegant floral scent. After resting a while in the glass, the wine develops nuanced notes of menthol....

Argonne BRUT 2012

The bouquet is simply sumptuous with hints of mint and anise, overlying its 'al dente' or slightly crunchy white fruit, along with an enticing grace note of gentle spices. On the palate, the texture is fleshy, almost creamy, but perfectly balanced with remarkable overall precision, and enlivened by the stream...



ARGONNE 2012
BEST CHAMPAGNE OF THE YEAR

N.56 of the Top 100 wines of 2020 by James Suckling

JAMES SUCKLING.COM

99 PTS

This is an extraordinary, hand-crafted Champagne with aromas of strawberries, spice, dried apples, clementines and subtle bread dough. Dried oranges, too. Full-bodied, yet so tight, compact and powerful with a solid core of fruit and a finish that goes on forever. 90% pinot noir and 10% chardonnay, all from the village of Ay and fermented and aged in new wood for 15 months. Then aged in bottle. Superb structure and complexity. One for the cellar.

