



*La nouvelle cuvée  
d'Henri Abelé  
se drape d'une élégante  
toile de Jouy  
pour les fêtes  
de fin d'année !*

  
**Henri Abelé**  
• MAISON FONDÉE EN 1757 •  
A REIMS • FRANCE  
CHAMPAGNE



UNE ÉDITION LIMITÉE

## TEINTÉE D'AUTHENTICITÉ ET DE CRÉATIVITÉ !

Fondée en 1757, la maison Henri Abelé n'a de cesse de revisiter les traditions avec audace et élégance... à l'image de cette édition limitée créée à l'occasion des fêtes de fin d'année !

Pour mettre à l'honneur le millésime 2007 célébrant les 250 ans de la maison, Henri Abelé s'est inspirée d'une des étoffes les plus célèbres de l'histoire des arts décoratifs : la toile de Jouy. La nouvelle cuvée Brut 2007 se drape ainsi d'un habillage à la fois classique et contemporain jouant sur les codes de ce tissu inventé en 1760.

Des dessins bleus sur fond blanc originalement champêtres font place ici à des illustrations modernes et joyeuses autour de thèmes chers à Henri Abelé : le savoir-faire et le savoir-vivre à la française. On y retrouve pêle-mêle des symboles forts représentant la maison et plus généralement la France, tels que le coq, la grenouille, la Tour Eiffel. Mais également des scènes festives rappelant que le champagne reste encore aujourd'hui emblématique des grandes célébrations.

*L'artisan d'un nouvel art de vivre à la française*



# 2007

*Un millésime symbolique  
pour la maison*

**I**l célèbre le 250<sup>ème</sup> anniversaire de la création de la maison, l'arrivée du chef de cave Frank Nicaise, ainsi que la première vinification de la toute nouvelle cuverie. La maison peut désormais élaborer ses champagnes avec une plus grande précision grâce à une vinification parcellaire avec thermorégulation.

C'est également une année marquante en Champagne, caractérisée par des vendanges très précoces, révélant après ces années de maturation **des champagnes frais dotés d'une belle puissance aromatique.**

Assemblé à partir de **Chardonnays de la Côte des Blancs** et de **Pinots Noirs de la Montagne de Reims**, ce Brut millésimé 2007 est le parfait champagne de dégustation pour les amateurs de vins complexes. Subtil et élégant, il dévoile tout le potentiel de cet excellent millésime.



**BRUT  
MILLÉSIMÉ 2007**

*Assemblage*

60% Chardonnay  
40% Pinot Noir

*Dégustation*

**À l'œil :** Une belle robe jaune paille. Remarquable finesse de bulles et beau cordon de mousse persistant.

**Au nez :** Le vin s'ouvre sur des notes de pêche et d'abricot rejointes par des notes plus épicées de pain d'épices, miel, réglisse.

**En bouche :** L'attaque est franche, le Pinot Noir apporte complexité avec des notes plus épicées. Le dosage modéré permet de conserver la fraîcheur de cette cuvée. Un champagne subtil et élégant.

**POINTS DE VENTE :**

Disponible chez les cavistes partenaires, en vente directe à la propriété (03 26 87 79 85) et les sites internet [www.mondovino.com](http://www.mondovino.com) et [www.champmarket.com](http://www.champmarket.com)

**PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :**

entre 39 et 42 € TTC

## À PROPOS DE LA MAISON HENRI ABELÉ :

**T**roisième plus ancienne maison de champagne, la maison Henri Abelé cultive un savoir-faire séculaire transmis et perfectionné de génération en génération. Sa dimension, à taille humaine, lui permet de veiller patiemment à l'élaboration de ses champagnes comme un artisan sur ses créations.

**Henri Abelé, c'est aussi un style :** une vinification sur mesure, par cru et par terroir, dans le respect de l'évolution du vin. L'assemblage devient alors un véritable travail d'orfèvre qui confère aux champagnes Henri Abelé leur caractère unique.



**Contact presse :** Agence Albine & Co  
Charlotte Walter & Anne-Sophie Bailly  
01 58 18 35 25

[c.walter@albineco.com](mailto:c.walter@albineco.com) / [as.bailly@albineco.com](mailto:as.bailly@albineco.com)