fier ce fît
CHAMPAGNE

Hervy-Quenardel

# Millésime 2012
# Blanc de Noirs
# Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Apéritif Crustacés Pâtes Poisson

## Analyse visuelle

La robe de ce millésime 2012 est joliment dorée.
Les bulles, fines et calmes, scintillent nonchalamment, ce qui engendre un miroitement très sensuel.
La présentation visuelle annonce de la matière et de l'énergie.

## Analyse olfactive

Le premier nez est intense et appétissant.
On perçoit la noisette, la vanille et la pâtisserie. Puis les notes d'autolyse interviennent avec la pâte feuilletée et les gaufres.
Plus tard c'est au tour du terroir de s'exprimer. Le thym, le laurier, le genêt, la bergamote apportent ainsi de la nuance et du caractère.
Il s'agit d'un nez complexe, dont l'expression est partagée entre savoir faire et origine.

## Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive, pointue.
On perçoit simultanément l'acidité et l'effervescence. L'énergie est là, puis le vin s'ouvre sur une bouche tendue, structurée.
La consistance du vin génère un peu de chaleur et la texture parait dense et ferme.
Cette belle matière est néanmoins dominée par l'acidité, tranchante et précise, et l'effervescence, dynamique et mutine.

## La finale

La finale est surprenante au regard du nez et de la bouche.
Tendue, virile, elle se révèle aussi minérale, tannique, effervescente…

## Verdict

Il s'agit d'un Champagne « de célébration », pour les occasions où il faut réveiller les esprits.
Riche, complexe et appétissant au nez, il surprend en bouche par son dynamisme et sa vigueur, son énergie.
La finale témoigne aussi d'un joli caractère.
Un Champagne qui interpelle.

## Service et accords mets-champagne

Maintenez la température de service entre 8 et 10°C et présentez ce Millésime 2012 dans une flute au gobelet assez galbé.
On pourra l'accompagner tout simplement de biscuits salés mais aussi de mets de textures fermes et de sauces acidulées.
Par exemple le poulet au citron, le poulet au vinaigre, le rouget avec une sauce yuzu, les crevettes fraîches sautées au pamplemousse, le carpaccio de thon, les spaghetti à la chitarra ou les Troccoli Pugliesi au citron, un Parmesan 30 mois…

Dosage : 4,5 g/l
- 1re fermentation :
Inox 35%
Fûts 65%
- Malo : 55%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2012