fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Tradition
Premier Cru

Brut
Chardonnay 25% Pinot Noir 50% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apéritif Fruits de mer Crustacés Pâtes Poisson Parmesan

Analyse visuelle

La présentation générale est pleine de vie et de pétulance !
La robe jaune vert de cette Cuvée est très animée. De nombreux trains de très fines bulles se croisent dans leur ascension jusqu'à un cordon de surface richement nourrit.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense. Il s'ouvre sur des notes de citronnelle et de fruits de la passion qui annoncent tout à la fois sa fraîcheur et son élégance.
Après aération, on perçoit mieux le caractère floral (mimosa, muguet), le beurre frais, la noisette ainsi qu'une sensation minérale (algues marines, iode).
L'expression est jeune mais la complexité ainsi qu'un début de maturité commencent à apparaître.

Analyse gustative

L'attaque est pointue puis la bouche révèle une matière ferme et fluide. L'effervescence apporte une certaine pétulance et accompagne la vivacité du vin ainsi que sa minéralité. Une pointe de fermeté donne du relief à la texture qui suggère le lin. On perçoit en bouche des parfums de pamplemousse, agrémentés d'un petit caractère corsé.

La finale

La finale est longue (environ 8 secondes de persistance), acidulée, et termine sa course par une caresse calcaire ainsi qu'une note saline.

Verdict

Il s'agit d'une belle Cuvée aux qualités de fraîcheur et de dynamisme.
Alerte et digeste, elle s'exprime avec franchise, profitant d'une vivacité exemplaire et d'une effervescence mutine.

Service et accords mets-champagne

Servie dans une flûte au large gobelet afin de « prendre l'air », cette Cuvée s'épanouira entre 8 et 10 degrés de température.
À l'apéritif, quelques morceaux de parmesan seront parfaits.
À table, sa salinité et son profil aromatique la prédestinent aux accords maritimes. Réservez lui les poissons grillés à chaires serrées et lisse (bar, maigre, Saint-Pierre, lotte…) ainsi que les crustacés.

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Crus : Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendange : 2022/2023