



Hervieux-Dumez
Les Grains Blancs
Brut Nature
Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apéritif Huitres Fruits de mer Carpaccio de poisson Légumes Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe, jaune pâle à reflets verts, est animée par un foisonnement de bulles très fines qui viennent alimenter un très beau cordon de mousse en surface.

La présentation visuelle est jeune et dynamique

Analyse olfactive

Le premier nez est très frais et séduisant. On perçoit tout d'abord la pêche blanche, la guimauve, le melon jaune et la bergamote... Après quelques instants d'aération, apparaissent des notes plus végétales comme l'anis et les feuillages. Puis c'est au tour des parfums de fleurs (rose, jonquille) de venir séduire nos cils olfactifs. C'est le printemps !

Ce nez exprime ce que les « Blanc de Blancs » ont de plus élégant.

Analyse gustative

L'attaque est tonique car la fraîcheur de l'acidité et la pétulance de l'effervescence donnent le tempo. Cette sensation nous accompagnera tout au long de la dégustation.

En l'absence de dosage en liqueur, et grâce à sa fluidité naturelle, le vin prend un caractère aérien.

La structure paraît arachnéenne et l'équilibre produit un sentiment de légèreté, de digestibilité. L'ensemble génère une texture proche du tulle. Au réchauffement en bouche, la Cuvée est légèrement plus corsée et minérale.

La finale

La finale est nette et pétillante, fraîche et délicate.

De bonne longueur (6 à 8 secondes de persistance), elle s'évanouie sur une note de citron vert.

Verdict

Cette Cuvée exalte le caractère de pureté du Chardonnay !

Son style aérien et épuré repose sur le couple acidité – effervescence, ainsi que sur la fraîcheur des arômes.

Un équilibre « sur un fil » très difficile à réussir et particulièrement rafraichissant.

Service et accords mets-champagne

Nous servirons ce Champagne Brut Nature à l'apéritif, à une température de 8 degrés, dans une flûte élancée pour préserver ses arômes délicats et la pureté de sa structure.

À table, il sublime avec élégance la finesse des plats de la mer : un sashimi de sériole aux zestes de citron vert, un tartare de langoustines rehaussé de caviar ou des huîtres accompagnées d'une légère vinaigrette au Champagne, un sauté de moules et palourdes parfumé au persil et au vin blanc, ou encore des spaghettis aux palourdes aux saveurs délicates et raffinées.

Pour une touche encore plus sophistiquée, il s'accorde à merveille avec un soufflé léger au fromage de chèvre et thym ou une salade de crabe royal et avocat. Chaque accord met en valeur la fraîcheur et la complexité de cette Cuvée exceptionnelle.

Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Crus : Chamery et Sacy
- Vendange : 100% 2023