fier ce fît
CHAMPAGNE



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, d'un jaune clair lumineux sublimé par de délicats reflets verts, se distingue par une effervescence extrêmement fine, vive et continue, alimentant un élégant cordon de mousse en surface.
Un ensemble jeune, dynamique et d'une remarquable fraîcheur visuelle.

Analyse olfactive

Le premier nez séduit immédiatement par sa fraîcheur et son expression aromatique immédiate. Les notes de pêche blanche, de guimauve, de melon jaune et de bergamote s'expriment avec une élégance naturelle, offrant un profil lumineux et particulièrement séduisant.
À l'aération, apparaissent progressivement de délicates nuances végétales d'anis frais et de feuillages verts, suivies d'élégants rappels floraux de rose et de jonquille qui amplifient encore sa finesse.
Un bouquet d'une grande pureté, capable d'exprimer toute l'élégance authentique des jeunes Blancs de Blancs.

Analyse gustative

L'attaque se révèle immédiatement vibrante et dynamique. La fraîcheur de l'acidité et la vivacité de l'effervescence rythment toute la dégustation, apportant énergie et remarquable précision.
L'absence de dosage ainsi que la fluidité naturelle de la cuvée confèrent au palais une sensation de légèreté presque aérienne, soutenue par un équilibre subtil et parfaitement calibré, aussi délicat que difficile à atteindre.
La texture, extrêmement fine et raffinée, évolue progressivement vers une expression plus minérale tout en conservant constamment une sensation de pureté et une remarquable digestibilité.

La finale

La finale se montre précise, vibrante et particulièrement fraîche, prolongeant la dégustation avec beaucoup de délicatesse.
La conclusion, d'une belle persistance, laisse apparaître d'élégants rappels de citron vert qui accentuent encore sa naturelle sensation de fraîcheur.

Verdict

Pureté, précision et remarquable légèreté définissent l'identité de ce Blanc de Blancs Brut Nature, où fraîcheur, tension et minéralité raffinée cohabitent dans un équilibre d'une rare précision, aussi subtil que difficile à atteindre.

Idéale de l'apéritif à une cuisine marine essentielle et délicate, ce Champagne accompagne avec une élégance naturelle crudités, coquillages et préparations à la vibrante fraîcheur aromatique.

Service et accords mets-champagne

Servi à 8°C dans une flûte élancée, ce Blanc de Blancs exprime pleinement toute la pureté de sa structure ainsi que la délicatesse de son expression aromatique.
Parfait de l'apéritif à une cuisine marine essentielle et raffinée, il accompagne admirablement carpaccios de poisson aux agrumes, fines huîtres de claire, palourdes, coques ou encore un chèvre frais délicatement affiné.
Pour un accord plus original, il surprendra magnifiquement accompagné de fines rondelles de radis noir révélant toute sa précision minérale.

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