



Hervieux-Dumez Spécial Club 2018 Premier Cru

Brut

Chardonnay 50% Pinot Noir 30% Meunier 20%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Crustacés Poisson Viande blanche Légumes Fromages à pâte molle (Brie)

Analyse visuelle

La présentation visuelle nous suggère la fraîcheur et le dynamisme.

La robe or pale de ce Millésime présente des reflets légèrement verts et son effervescence, très fine et rapide, alimente en surface un cordon de mousse bien blanc et persistant.

Analyse olfactive

On perçoit immédiatement des arômes de fruits mûrs (poire williams, abricot) nuancés d'angélique et d'anis.

L'expression s'oriente ensuite vers des notes plus profondes comme les fruits cuits, la pâte de coing, le miel, les épices.

Il s'agit d'un nez à la fois puissant, complexe et appétissant. Il montre un caractère bien affirmé et très séduisant et nous laisse le sentiment de parvenir prochainement à pleine maturité.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est large et tendre, en même temps qu'assez pétulante.

Le caractère de l'année se révèle pleinement. Le vin se déploie avec chaleur et dans un beau volume d'effervescence.

La fraîcheur agit en contre point, accompagnée d'une pointe de gourmandise liée au dosage. Ce bel équilibre génère une texture de laine, à la fois volumineuse, lâche et chaude.

L'ensemble génère une certaine idée du confort.

Le dosage en liqueur apporte du liant, de même qu'il assiste la texture d'ensemble. Les arômes perçus à l'olfaction reviennent en bouche, avec un caractère melliflu plus affirmé (hydromel).

La finale

La finale est très longue (10 secondes de persistance), légèrement crayeuse et fort sapide.

Elle apparaît tour à tour salée – sucrée – acide et s'évanouie en laissant la signature de l'année : un peu de chaleur.

Verdict

Ce Millésime 2018 est très aimable.

Il restitue le caractère de son année de naissance en témoignant de l'origine « solaire » de ses raisins en même temps qu'il cache sa fraîcheur derrière un fruité et une chair teintés de gourmandise.

Service et accords mets-champagne

Parfait avec une cuisine parfumée, à la texture chaude et veloutée.

Un filet de dorade au poivre rose, un risotto au fenouil et au safran ou une crème de topinambour aux chips d'artichaut en sublimeront la finesse.

Il s'accorde également à merveille avec des plats de poisson au four, tels qu'une lotte aux agrumes ou un maigre aux pommes de terre et câpres, ainsi qu'avec des préparations plus intenses comme un chapon rôti au thym et au miel, une terrine de légumes d'hiver ou des crostini garnis d'une mousse de foie gras et de pommes caramélisées.

Pour ceux qui apprécient des saveurs plus affirmées, un carré d'agneau en croûte d'herbes ou un fromage à pâte molle, tel qu'un Reblochon ou un Taleggio, compléteront une expérience gastronomique mémorable.

Pour préserver l'équilibre du vin, il est conseillé de le servir dans une flûte bien galbée, à une température d'environ 10 °C.

Dosage : 7 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Oui

- Crus : Sacy - Chamery - Villedommange

- Vendange : 100% 2018