



Charles-Henri Dupont
Initium XX
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Vertus Premier Cru

Apéritif Huitres Carpaccio de poisson Poisson Parmesan

Analyse visuelle

La robe légère de cette Cuvée se pare de reflets verts. L'effervescence, extrêmement fine et rapide, alimente un léger cordon de mousse. Il se dégage un sentiment de délicatesse et de fraîcheur.

Analyse olfactive

Le premier nez est printanier. Après la citronnelle, le muguet et le seringua, on distingue l'amande fraîche et le biscuit cuillère. L'olfaction séduit immédiatement puis devient plus singulière avec le poivre blanc, le thym, la peau de pamplemousse et la craie humide. L'expression est très subtile et prend peu à peu un caractère plus riche avec les laitages, les épices et le pain baguette.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et pétulante. Elle introduit une bouche élancée, mais néanmoins charnue, où la belle trame acide domine et donne le rythme. L'effervescence se fond peu à peu dans le corps du vin et génère ainsi une texture fine et chaleureuse comme la soie. Cette structure raffinée, marquée par des arômes de pamplemousse, se distingue par une subtile salinité, suscitant une envie croissante de savourer davantage.

La finale

La finale apparaît clairement tendue et saline, chaleureuse aussi. Le vin s'efface après huit secondes de persistance sur des fragrances iodées et clairement maritimes.

Verdict

Cuvée certifiée Bio

Millésime 2020 *NR

Parfaite de l'apéritif aux fruits de mer, cette cuvée accompagne avec naturel les moments de convivialité et les dégustations entre amateurs.

Véritable ambassadrice de la Côte des Blancs, elle révèle toute la pureté du Chardonnay à travers une fraîcheur vibrante, une élégance raffinée et une minéralité d'une grande précision.

Service et accords mets-champagne

A déguster autour de 10°C et dans une flûte assez élancée afin que le vin puisse conserver ses qualités premières de tonicité, d'élégance et de fraîcheur.

A table, il fera merveille sur des crudités à la crème d'ail, du radis noir (extra qualité), des huîtres pleine mer, une verrine d'espadon, des toasts de brandade, un poisson grillé au citron, du poulpe grillé, des cubes d'Emmental...

Cuvée certifiée Bio

Dosage : 2 g/l

- 1re fermentation : Inox - 10% fût de Chêne

- Malo : Oui

- Monocru : Vertus Premier Cru

- Vendange : 100% 2020 Millésime*NR