fier ce fût
CHAMPAGNE



Charles-Henri Dupont

# Initium XX
# Premier Cru

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

Apéritif Huitres Carpaccio de poisson Poisson Fromage de chèvre

## Analyse visuelle

La couleur or pâle, lumineuse et traversée de délicats reflets verts, introduit un Champagne d'une grande finesse. L'effervescence, extrêmement fine et vive, alimente un léger cordon de mousse persistant.
L'ensemble exprime dès le premier regard délicatesse, fraîcheur et élégance.

## Analyse olfactive

Le premier nez dévoile un caractère résolument printanier, avec des notes de citronnelle, de muguet et de fleurs de seringat, suivies d'amande fraîche et de délicates nuances de biscuit.
À l'aération, le profil gagne en complexité et en singularité : apparaissent le poivre blanc, le thym, le zeste de pamplemousse et la craie humide.
Progressivement, le bouquet acquiert davantage de profondeur, s'enrichissant de nuances lactées, d'épices délicates et de pain frais.
Une expression subtile et nuancée, où fraîcheur florale et minéralité s'entrelacent avec beaucoup de naturel.

## Analyse gustative

L'attaque est fraîche et vive. La bouche est élancée tout en conservant une belle matière, traversée par une tension vibrante qui donne rythme et dynamisme à la dégustation.
L'effervescence s'intègre progressivement à la matière, donnant naissance à une texture fine et enveloppante, à la douceur soyeuse.
Les notes de pamplemousse accompagnent l'évolution du vin, tandis que la salinité s'affirme peu à peu, apportant profondeur et précision à l'ensemble.

## La finale

La finale est longue, tendue et résolument saline.
Fraîcheur et minéralité accompagnent la persistance, qui s'achève sur d'élégantes nuances iodées et marines, soulignant l'origine et le caractère de ce Champagne.

## Verdict

Cuvée certifiée Bio
Millésime 2020 *NR
Un Millésime 2020 d'une grande finesse, où la fraîcheur et la minéralité caractéristiques de la Côte des Blancs rencontrent une texture soyeuse et une élégante profondeur aromatique.

Sa tension saline et ses délicates nuances iodées le rendent particulièrement séduisant à l'apéritif et idéal à table avec des huîtres, des poissons crus, du poulpe ou des poissons grillés.

## Service et accords mets-champagne

Servez ce Champagne autour de 10°C dans une flûte élancée, afin de préserver sa fraîcheur, son élégance et sa vivacité. Raffiné à l'apéritif, il révèle pleinement à table son caractère minéral et marin.
Il accompagne magnifiquement des huîtres, un carpaccio de sériole aux agrumes, un tartare de thon au radis noir ou encore un poulpe grillé à l'huile d'olive et au citron.
Avec un plat plus structuré, sa fraîcheur et sa salinité s'accordent élégamment avec un bar grillé au fenouil et aux herbes aromatiques.
Côté fromages, une chèvre fraîche ou un fromage à pâte douce et délicate préserveront sa finesse sans dominer son caractère.

Cuvée certifiée Bio
Dosage : 2 g/l
- 1re fermentation : Inox - 10% ût de Chêne

- Malo : Oui
- Monocru : Vertus Premier Cru
- Vendange : 100% 2020 Millésime*NR