



Hervy-Quenardel
Millésime 2018
Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apéritif dinatoire Viande blanche Légumes Parmesan Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe de ce Millésime 2018 est joliment dorée. Les bulles, fines et calmes, sur fond de jaune profond et lumineux, engendrent un miroitement très sensuel. La présentation visuelle est généreuse.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et appétissant. On perçoit le miel, l'abricot, l'acacia, le mimosa et l'amande. Puis les notes d'autolyse interviennent avec le biscuit et le pralin. Plus tard, c'est au tour du cépage de s'exprimer avec la fraise, la cerise et l'amande grillée. Il s'agit d'un nez complexe, dont l'expression est automnale.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est large et tonique. On perçoit simultanément la vinosité et l'effervescence de la Cuvée. Puis le vin s'ouvre sur une bouche fluide et corsée, aux parfums de biscuit et de miel. La sensation de volume ainsi que le caractère chaleureux et lâche, suggèrent la texture du cashmere. Cette belle matière est accompagnée par l'effervescence, pétulante et mutine, de l'attaque à la finale.

La finale

La finale est longue (8 secondes de persistance) et bien dans le prolongement de la bouche. Effervescente, fraîche, légèrement saline, elle termine sa course sur une note de nougat.

Verdict

Il s'agit d'un Champagne « de célébration », à servir lorsqu'il faut réveiller les esprits. Sa tonicité et sa vigueur, son énergie, lui confère une belle vitalité. Sa texture et sa finale signent conjointement le Millésime 2018.

Service et accords mets-champagne

Maintenez la température de service entre 8 et 10°C et présentez cette Cuvée dans une flute au gobelet assez galbé. À l'apéritif on pourra l'accompagner tout simplement de biscuits salés, mais aussi de rondelles de radis noir extra. À table, on lui proposera le poulet grillé, le pâté en croûte champenois, un gratin d'asperges au jambon cru, des feuilletés jambon-pistaches, des tartelettes de fromage de chèvre aux pommes, ainsi que tous les fromages à pâte cuite.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation :
Inox 65%
Fûts 35%
- Malo : 50%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2018