fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

L'Or de la Montagne
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 35% Pinot Noir 50% Meunier 15%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apéritif dinatoire Huitres Vol au vent Fruits de mer Crustacés Coquillages Risotto Poisson Viande blanche Champignons

Analyse visuelle

La robe dorée de cette Cuvée se pare d'élégants reflets or. Animée de chapelets de bulles d'une extrême finesse, elle nourrit un beau cordon de mousse en surface.
Dès le premier regard, elle exprime maturité et sérénité.

Analyse olfactive

Le premier nez s'ouvre sur des notes gourmandes et pâtissières. On perçoit la brioche au beurre, soutenue par une fraîcheur printanière aux accents d'agrumes, entre citron et bergamote, avant de dévoiler une élégance végétale évoquant le vétiver et l'angélique.
À l'aération, le profil gagne en profondeur, laissant apparaître des nuances de noisette, de baies de genièvre et d'eau-de-vie de poire. Cette complexité, oscillant entre arômes fruités et empreinte de maturation en cave, illustre tout le savoir-faire qui préside à l'élaboration de cette Cuvée.

Analyse gustative

L'attaque est à la fois vive et ample. L'effervescence, fine et caressante, se fond progressivement, laissant place à la consistance du vin, charnue et généreuse. L'acidité, bien présente, apporte une tension qui équilibre cette matière pleine et lui confère une dynamique vibrante.
L'ensemble, ambivalent et très harmonieux, produit ainsi une texture soyeuse et enveloppante, rappelant la douceur d'un coton délicatement ouvragé.

La finale

D'une belle longueur, avec plus de 8 secondes de persistance, la finale révèle une salinité élégante avant de s'éteindre tout en délicatesse sur une touche crayeuse.

Verdict

Cette Cuvée s'exprime avec une élégance intemporelle, alliant précision, complexité et équilibre. Avec noblesse, elle déploie une chair savoureuse et pure, sublimée par une texture caressante, une profondeur aromatique raffinée et une maîtrise exemplaire.
Plus qu'un grand Champagne de terroir, elle incarne l'excellence d'un savoir-faire accompli.

Service et accords mets-champagne

Servi dans une flûte galbée à 10°C, ce Champagne révélera toute sa complexité à travers des accords raffinés jouant sur les différentes textures et intensités aromatiques.
Il s'accordera magnifiquement avec un risotto aux Saint-Jacques, ou dans une version aux dés de courgettes ou aux cèpes.
Parfait avec des crustacés tels que des langoustines en beignet ou des gambas vapeur accompagnées d'une émulsion aux agrumes, ainsi qu'avec des préparations plus structurées comme un tempura d'huîtres au wakamé ou un carpaccio de sériole mariné au citron vert et poivre rose.
Parmi les plats à base de poisson, il excelle en accompagnement d'un bar en croûte de sel, d'un turbot à la sauce safranée ou d'un filet de dorade avec une crème de fenouil et orange.
Enfin, il se marie à merveille avec des préparations raffinées à base de viandes blanches, comme des vol-au-vent classiques ou aux fruits de mer, des bouchées à la reine aux crustacés, ou encore une tourte feuilletée au poulet et aux morilles.
Ces mets subliment sa structure et son élégance, complétant avec harmonie cette palette gastronomique.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Cru : Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendange : 50% 2019/2020 - 50% Réserve