fier ce fît
CHAMPAGNE

Hervy-Quenardel

Millésime 2019
Grand Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apéritif Crustacés Coquillages Poisson

Analyse visuelle

La présentation de ce Millésime 2019 est fraîche et dynamique.
Sa robe nous rappelle le blé, jaune pâle et avec de beaux reflets verts, et son effervescence virevoltante alimente un épais cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez, intense et élégant, est très séduisant : on perçoit des notes de fleurs blanches (muguet, seringua), de miel frais et d'agrumes (pamplemousse, citron de Menton).
Après quelques instants, l'expression prend de la profondeur avec le colza, la menthe, le beurre ainsi qu'une sensation iodée.
Puis, après dix minutes, le vin évolue vers le biscuit et la poire.
Il s'agit d'un nez très délicat et bien en place. Nous sommes dans la fraîcheur du printemps, avec un accent maritime.

Analyse gustative

L'attaque est immédiatement large, vive et crémeuse. La bouche se montre assez volumineuse et gourmande.
Consistance et vivacité sont accompagnées par le caractère satinée de l'année.
La Cuvée se révèle ainsi merveilleusement tactile, assez riche et très caressante. On doit en partie cette sensation aux qualités associées de l'acidité et de l'effervescence.
La texture de cette Cuvée suggère le satin de soie.

La finale

La finale est bien aromatique et très longue (10 secondes de persistance).
Elle s'exprime dans la continuité de la bouche.
Après quelques secondes, elle révèle une sensation délicatement crayeuse et saline sur des parfums de bergamote et d'amande.
Elle s'évanouie sur une note mentholée.

Verdict

Il s'agit d'un Blanc de Blancs de grande noblesse : élégance des arômes, délicatesse de la texture en bouche, subtilité de la finale.
Cette Cuvée joue ainsi la partition de son terroir d'origine, Verzenay Grand Cru, Montagne de Reims, de son année de naissance, le Millésime 2019, tout en défendant les caractéristiques du Chardonnay. En outre, elle propose un beau potentiel de vieillissement.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée sera parfaite lors d'une belle soirée où l'on servira un très beau repas.
Accompagnée de mets de textures soyeuses comme des filets de sole au beurre blanc ou un carpaccio de Saint-Jacques ou encore des queues de langoustines rôties accompagnées d'une purée de panais, de potimarron ou de patate douce.
Mais pas seulement : son élégance discrète et sa précision aromatique en font également un choix idéal pour un pique-nique placé sous le signe de la simplicité. Quelques plats froids bien équilibrés, comme une salade de crevettes aux agrumes, une mousse de poisson ou une focaccia aux parfums méditerranéens, suffiront à permettre à ce Blanc de Blancs de s'exprimer naturellement, même en plein air.
Le service sera parfait dans une flûte à large gobelet et à 10°C de température.

Dosage : 6,5 g/l
- 1re fermentation : Inox 68% - Fûts 32%
- Malo : 53%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2019