fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Brut Réserve Premier Cru

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 45% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apéritif Apéritif dinatoire

Analyse visuelle

La robe est jaune dorée lumineuse et l'effervescence, fine et alerte, génère un beau cordon en surface.
La présentation est appétissante et très élégante.

Analyse olfactive

Le premier nez propose un équilibre entre arômes de fruits et de boulangerie (lié à l'autolyse en cave) : on perçoit à la fois le pamplemousse et le biscuit. Après quelques instants l'expression s'enhardie et l'on profite de notes tertiaires comme le champignon ou le céleri. Puis peu à peu l'ensemble devient plus gourmand et chaleureux. Il s'agit d'un nez assez complexe qui témoigne du bon travail effectué lors de l'assemblage.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche puis l'acidité donne le tempo. Cette dernière est légèrement amadouée par le dosage en liqueur, mais c'est bien elle qui structure la dégustation. L'effervescence participe en apportant du rythme et en enveloppant le corps du vin. On retrouve les arômes du nez, avec notamment le biscuit et la peau de pamplemousse. L'ensemble devient plus corsé lorsqu'on se rapproche de la finale et génère une texture suggérant le cachemire.

La finale

La finale produit une sensation acidulée. Elle s'épanouie sur six à sept secondes dans une ambiance légèrement minérale.

Verdict

Un Champagne très élégant et classique qui exprime le meilleur de son terroir avec beaucoup de vivacité.
Issu d'un bel assemblage, il nous offre une agréable complexité au nez et un parfait équilibre en bouche.
Apéritif raffiné pour une belle soirée.

Service et accords mets-champagne

Servi à 8°C dans une flûte bien élancée afin de conserver son esprit apéritif, ce Champagne Réserve pourra être accompagné de gougères natures, de verrines de purée de carotte ou de céleri, d'une salade de tomates mozzarella au vinaigre balsamique, de Saint-Jacques en carpaccio, des toasts de crabe et granny Smith, une ceviche, un carpaccio de poisson au citron vert… ou d'un fromage de chèvre frais.

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Cru : Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendange : 50% 2022/2023 - 50% Réserve