



Charles-Henri Dupont
Initium XXI
Brut Nature
Premier Cru

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

Apéritif Huitres Poisson Légumes

Analyse visuelle

La robe légère de cette Cuvée se pare de reflets verts. L'effervescence, extrêmement fine et rapide, alimente un léger cordon de mousse. Il se dégage un sentiment de délicatesse et de fraîcheur.

Analyse olfactive

Le premier nez est printanier. Après la citronnelle, le muguet et le seringua, on distingue l'amande fraîche. L'olfaction séduit immédiatement puis devient plus singulière avec le poivre blanc, le thym, la peau de pamplemousse et la craie humide. L'expression est très subtile et prend peu à peu un caractère plus riche avec les laitages et les épices.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et pétulante. Elle introduit une bouche élancée, mais néanmoins charnue, où la belle trame acide domine et donne le rythme. L'effervescence se fond peu à peu dans le corps du vin et génère ainsi une texture fine et crayeuse suggérant la soie. Cette structure délicate, accompagnée d'arômes de pamplemousse, dévoile une belle salinité qui prolonge la sensation de fraîcheur.

La finale

La finale apparaît clairement tendue et saline, crayeuse aussi. Le vin s'efface après huit secondes de persistance sur des fragrances iodées et clairement maritimes.

Verdict

Cuvée certifiée biologique
Millésime 2021 *NR

Parfaite pour un apéritif entre amis ou un moment de détente en fin de journée, cette Cuvée accompagne avec naturel les instants de convivialité.

Authentique expression de la Côte des Blancs, elle réunit fraîcheur, élégance et minéralité dans un équilibre harmonieux et irrésistible.

Service et accords mets-champagne

À déguster aux alentours de 10°C, dans une flûte élancée, afin que le vin puisse préserver ses qualités premières de tonicité, d'élégance et de fraîcheur.

À table, son profil aromatique raffiné et maritime en fait un compagnon idéal pour des crudités accompagnées d'une crème de burrata et d'anchois, des radis croquants, des huîtres nature ou relevées d'un trait de citron, un carpaccio d'espardon aux agrumes, des bruschette à la brandade de morue, ainsi que des poissons ou du poulpe grillés aux herbes méditerranéennes.

Il s'exprime également avec beaucoup d'élégance aux côtés de copeaux de Parmigiano Reggiano accompagnés de miel de châtaignier et de noix, ou encore d'un pecorino affiné servi avec une mostarda de figues.

Cuvée certifiée Bio
Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox - 10% Fût de Chêne
- Malo : Oui
- Monocru : Vertus Premier Cru
- Vendange : 100% 2021 Millésime*NR