fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

# Millésime 2018
# Pinot Noir
# Grand Cru

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

Apéritif dinatoire Charcuterie Viande blanche Légumes Parmesan Fromage de chèvre

## Analyse visuelle

Le Millésime 2018 se présente dans une lumineuse robe dorée, profonde et brillante. Les bulles, fines et régulières, traversent le verre avec élégance, créant de délicats reflets au cœur du vin.
Une présentation généreuse, raffinée et immédiatement séduisante.

## Analyse olfactive

Le premier nez est intense, riche et séduisant. Des notes de miel, d'abricot, d'acacia, de mimosa et d'amande composent un bouquet généreux, progressivement enrichi de nuances de biscuit et de praliné issues du vieillissement sur lies.
À l'aération apparaissent la fraise, la cerise et l'amande grillée, révélant avec davantage d'évidence l'identité du Pinot Noir en pureté et toute la richesse d'expression de ce magnifique millésime 2018.
Un nez complexe et enveloppant, aux élégantes tonalités automnales, qui associe maturité aromatique, profondeur et remarquable vitalité.

## Analyse gustative

L'attaque est ample et tonique, la vinosité et l'effervescence s'exprimant dès la première gorgée dans une parfaite harmonie. La structure et la profondeur du Pinot Noir se déploient naturellement en bouche, accompagnées des notes de biscuit et de miel déjà perçues au nez.
Le volume et la générosité de la matière confèrent au Champagne une texture souple et enveloppante, tandis que l'effervescence, vive et parfaitement intégrée, accompagne la dégustation de l'attaque jusqu'à la finale.
Un équilibre réussi entre ampleur, énergie et profondeur, qui exprime avec beaucoup de personnalité le caractère du Millésime 2018.

## La finale

La finale est longue et parfaitement cohérente avec l'évolution en bouche. La fraîcheur et une délicate salinité en soutiennent la persistance, tandis qu'une subtile note d'amertume laisse progressivement apparaître une élégante touche de nougat.
Une finale généreuse et dynamique, qui prolonge la richesse du vin tout en préservant fraîcheur et vitalité.

## Verdict

Ampleur, énergie et générosité définissent ce Millésime 2018, un Pinot Noir en pureté né d'une magnifique année, capable d'exprimer profondeur, vinosité et texture enveloppante dans un équilibre d'une remarquable vitalité.

Champagne convivial et gastronomique, il accompagne avec une élégance naturelle volailles rôties, viandes savoureuses et fromages affinés, tout en s'imposant comme un remarquable Champagne d'apéritif.

## Service et accords mets-champagne

Pour révéler pleinement ce Champagne, servez-le entre 8 et 10°C dans une flûte au calice légèrement galbé, permettant de mettre en valeur sa richesse aromatique, la vinosité du Pinot Noir et la finesse de son effervescence.
À l'apéritif, il accompagne élégamment des feuilletés salés, des amandes grillées ou de très fines rondelles de radis noir.
À table, sa structure généreuse et sa fraîcheur s'accordent magnifiquement avec un poulet rôti ou grillé, un gratin d'asperges au jambon cru, des feuilletés au jambon et aux pistaches ou encore de délicates tartelettes au chèvre et à la poire.
Pour un accord plus recherché, la profondeur de ce Pinot Noir en pureté trouve une très belle expression aux côtés d'un carré d'agneau aux herbes aromatiques, dont la chair savoureuse est équilibrée par la fraîcheur du Champagne. Il accompagnera tout aussi élégamment un mijoté d'agneau délicatement épicé, servi avec des légumes de saison.
Enfin, la vinosité et la complexité du Millésime 2018 en font un partenaire remarquable des fromages affinés et de caractère, notamment un Comté affiné, un Beaufort ou un vieux Cantal, pour un accord intense, harmonieux et résolument gastronomique.



Dosage : 4 g/l

- 1re fermentation : Inox 65% - Fûts 35%
- Malo : 50%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2018