fier ce fît
CHAMPAGNE



Charles-Henri Dupont

Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut

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

Apéritif Poisson Légumes

Analyse visuelle

La robe jaune aux délicats reflets verts est lumineuse et d'une belle intensité.
L'effervescence, fine et régulière, anime le verre avec élégance et alimente un délicat cordon de mousse persistant.
L'ensemble exprime dès le premier regard fraîcheur, précision et vitalité.

Analyse olfactive

Le premier nez est délicat et raffiné, sur des notes d'amande grillée, de beurre frais et de fleurs d'acacia. À l'aération, le bouquet s'enrichit de noisette, d'épices délicates et de miel, gagnant progressivement en profondeur.
Apparaissent enfin des nuances plus subtiles de thym frais et de craie humide, qui rappellent avec précision l'origine calcaire de ce Champagne.
Un profil nuancé, en équilibre entre richesse aromatique et minéralité du terroir.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et dynamique, portée par une tension vibrante qui accompagne la dégustation jusqu'à la finale. L'effervescence, fine et vive, apporte élan et fluidité, tandis que la dimension calcaire se révèle progressivement, donnant au palais précision et caractère.
La texture est fine et légère, mais également tendue et délicatement craquante, avec une trame qui évoque la consistance du taffetas.
Une sensation tactile singulière qui souligne la pureté et l'identité minérale de ce Blanc de Blancs.

La finale

La finale est longue et profondément minérale.
La dimension crayeuse et la salinité s'intensifient en fin de bouche, tandis qu'une fraîche nuance de pamplemousse prolonge la persistance, laissant une impression de grande tension et de pureté.

Verdict

Un Blanc de Blancs Extra Brut d'une précision cristalline, où la fraîcheur du Chardonnay et la minéralité calcaire de son terroir s'expriment à travers une tension vibrante et une texture délicate, évoquant le taffetas.

Sa salinité affirmée le rend particulièrement séduisant à l'apéritif et idéal à table, en accompagnement d'une cuisine raffinée de la mer et des légumes.

Service et accords mets-champagne

Servez-le entre 10 et 12°C dans une flûte élancée, afin de préserver sa fraîcheur, sa tension et la vivacité de son effervescence.
Parfait à l'apéritif, il révèle à table toute sa dimension gastronomique grâce à son caractère minéral et salin.
Il accompagne magnifiquement des huîtres avec pomme verte et citron, un ceviche de daurade, un tataki de thon rouge au sésame ou encore un poulpe snacké au citron vert et au gingembre.
Pour une proposition végétale, sa fraîcheur et sa minéralité s'accordent élégamment avec des carottes nouvelles rôties aux agrumes et au cumin, ou un fenouil rôti à l'orange, au citron et aux amandes grillées.

Dosage : 5 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Vertus Premier Cru
- Vendange : 2021 - 50% Réserve