



Hervieux - Dumez

Cuvée des Rois de France Premier Cru

Brut

Pinot Noir 45% Chardonnay 30% Meunier 25%

Montagne de Reims - Sacy

Apéritif

Analyse visuelle

La robe se pare d'une teinte jaune très profonde, un jaune solaire, chaleureux et lumineux. Une effervescence extrêmement fine scintille et donne naissance à un très beau cordon de mousse. La présentation visuelle est riche, lumineuse et festive.

Analyse olfactive

Le premier nez est aromatique et d'un grand classicisme. On note des arômes d'agrumes, de fleurs, de biscuits sur un fond minéral. L'expression est ainsi partagée entre le fruit du raisin, l'évolution en cave et le caractère du terroir. L'aération du vin libère des notes de blé mûr et de tabac apportés par le vieillissement. Après dix minutes dans le verre, l'expression reste très fraîche et séduisante avec des arômes de fruits et de guimauve. La tenue à l'air est excellente après trente minutes dans la flûte, ce qui prouve le bon équilibre et la bonne santé de cette Cuvée.

Analyse gustative

En bouche, l'attaque est fraîche et tonique. Acidité et effervescence marquent le tempo d'entrée avec distinction car l'acidité est de belle qualité et la mousse très fine. Au réchauffement, l'équilibre se fait instantanément. Le gras et le corps du vin, nullement gênés par le dosage, apportent la matière suffisante. L'ensemble se développe sans fausse note, avec pureté, sur des arômes de mirabelle et de vanille et avec beaucoup de tendreté.

La finale

La finale est longue, plus de huit secondes de persistance, et assez puissante. Elle termine sa course sur une impression acidulée très précise et sapide.

Verdict

Très bien équilibrée et dosée, cette Cuvée des Rois de France est un bel exemple de beau Champagne classique. On y retrouve la complexité aromatique, l'élégance de l'acidité et de l'effervescence, la forme large et tendue et une certaine tendreté de texture.

Service et accords mets-champagne

Ce vin mérite 10 degrés de température de service. Il s'épanouira dans une flûte assez galbée et l'on profitera au mieux de ces qualités au moment de l'apéritif lorsque le palais est encore vierge.