fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervieux-Dumez

Spécial Club 2019
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 30% Meunier 20%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Apéritif Fruits de mer Crustacés Poisson

Analyse visuelle

La couleur or aux délicats reflets verts est lumineuse et brillante. L'effervescence, extrêmement fine et vive, alimente un cordon de mousse blanche persistant.
L'ensemble transmet immédiatement une sensation de fraîcheur, d'énergie et de dynamisme.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et solaire, avec un caractère résolument estival. Des notes de fruits blancs apparaissent immédiatement, notamment de poire et de pomme reinette, accompagnées de délicates nuances d'angélique et d'anis.
À l'aération, le bouquet gagne en profondeur et en douceur, s'ouvrant sur des notes plus crémeuses de beurre et de crème fraîche, suivies de miel et d'épices.
Un profil aromatique intense, complexe et séduisant, à la personnalité déjà bien affirmée, qui laisse entrevoir une évolution vers une pleine maturité.

Analyse gustative

L'attaque est ample et tendre, accompagnée d'une effervescence fine et caressante. Le vin se déploie progressivement en bouche avec volume et consistance, tandis que la fraîcheur en constitue la colonne vertébrale, apportant équilibre et tension à l'ensemble.
Il en résulte une texture ample et enveloppante, qui évoque la douceur et la consistance de la laine. La matière conserve cohésion et profondeur sans jamais s'alourdir, tandis que réapparaissent les notes perçues au nez, notamment le miel et la poire cuite.

La finale

La finale est très longue, marquée par une belle empreinte crayeuse et une délicate salinité.
Fraîcheur, minéralité et richesse aromatique se fondent avec équilibre, prolongeant la persistance vers une conclusion harmonieuse et précise.

Verdict

Un Millésime 2019 généreux, précis et séduisant, d'une grande richesse aromatique et à la texture douce et enveloppante. Fraîcheur, rondeur et minéralité trouvent un équilibre naturel, exprimant avec beaucoup de personnalité le caractère de l'année.

Un Champagne résolument gastronomique, particulièrement intéressant avec les crustacés, les poissons à la chair généreuse et les préparations délicatement épicées et crémeuses.

Service et accords mets-champagne

Servez-le autour de 10°C dans un verre tulipe, afin de mettre en valeur sa complexité aromatique, son volume et sa texture enveloppante.
À table, sa richesse et sa fraîcheur accompagnent magnifiquement un saumon aux épices, tandis que la douceur du Champagne trouve un accord particulièrement intéressant avec un curry délicat de crevettes accompagné de riz basmati.
Pour un accord plus raffiné, un œuf moelleux aux oursins crée un subtil dialogue entre onctuosité, notes iodées et salinité, tout en mettant en valeur la profondeur et la fraîcheur du Champagne.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Crus : Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendange : 100% 2019