fier ce fût
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

L'Authentique
Millésime 2008
Grand Cru

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 50%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apéritif dinatoire Crustacés Coquillages Risotto Poisson

Analyse visuelle

L'Authentique 2008 propose une robe or vert dont l'effervescence est extrêmement fine et calme, ce qui est logique compte tenu de l'âge de la Cuvée.
La présentation visuelle nous annonce maturité et énergie.

Analyse olfactive

Le premier nez est très élégant. On perçoit des notes de pralin, de citron confit, de gingembre, mais aussi de jasmin et de chèvrefeuille.
Puis le temps marque l'expression avec des accents de miel de printemps, de café et de poire cuite, et plus tard encore de poivre blanc et d'iode.
Il s'agit d'un nez rare, complexe et subtil, expression d'un vin parvenu à maturité, mais qui n'a pas encore tout donné.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est à la fois tendre et précise.
On perçoit simultanément l'acidité, l'effervescence et la salinité de la Cuvée. Puis la bouche s'ouvre sur une sensation fluide et tendue, très dynamique. L'effervescence, encore tonique, se joint à la vivacité pour générer une texture serrée, presque cassante, mais caressante, qui peut suggérer le taffetas.
Cette matière, qui a totalement digéré l'élevage en fût de chêne, tient le vin debout et droit.

La finale

La finale est complexe et délicate. Elle se révèle finement saline, froide et minérale, et termine sa course sur une note suggérant la réglisse.

Verdict

Il s'agit d'un Champagne « de haute couture ».
Subtil et rare au nez, il développe en bouche un merveilleux caractère de rectitude et de précision. Il restitue ainsi parfaitement le potentiel très Champenois de la vendange 2008, et ce pour quelques années encore.

Service et accords mets-champagne

Maintenez la température de service autour de 12°C et présentez cette Cuvée dans une flûte bien galbée.
On trouvera sans risque des alliances avec les poissons assez fermes (rouget, lotte, daurade, st-pierre…) accompagnés de sauce ainsi que certains crustacés grillés (homard, langouste).
Le risotto aux coques est sans doute une autre piste à suivre. Évitez les végétaux qui nuiront à la finesse des arômes et durciront la texture du vin.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Fûts
- Malo : Oui
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2008