fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

L'Authentique
Millésime 2008
Grand Cru

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

Apericena Crostacei Conchiglie Risotto Pesce

Analisi visiva

L'Autentique 2008 sfoggia un colore verde-oro con un'effervescenza estremamente fine e calma, come è logico che sia data l'età della Cuvée.
La presentazione visiva suggerisce maturità ed energia.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto elegante. Emergono note di pralina, limone candito, zenzero, ma anche gelsomino e caprifoglio.
Poi il tempo sottolinea l'espressione con accenti di miele di primavera, caffè e pera cotta, e più tardi ancora di pepe bianco e iodio.
È un naso raro, complesso e raffinato, espressione di un vino che ha raggiunto la maturità ma che ha ancora molto da offrire.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è allo stesso tempo morbido e preciso.
Si percepiscono simultaneamente l'acidità, l'effervescenza e la salinità della Cuvée. Poi il palato si apre su una sensazione fluida e tesa, molto dinamica. L'effervescenza, ancora tonica, si unisce alla vivacità per generare una texture tesa, quasi croccante, ma carezzevole, che ci suggerisce il taffetà.
Questa materia, che ha completamente digerito l'affinamento in botti di rovere, mantiene il vino teso e verticale.

Il finale

Il finale è complesso e delicato. Finemente salino, freddo e minerale, termina con una nota che ci suggerisce la liquirizia.

Verdetto

Questo Champagne è un autentico capolavoro di "haute couture".
Raffinato e raro al naso, al palato rivela un carattere di straordinaria franchezza e precisione. Esprime perfettamente il potenziale eccezionale della vendemmia 2008 e continuerà a farlo per molti anni a venire.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Millésime 2008 in una flûte ben tornita a circa 12°C.
A tavola, potremo creare abbinamenti con i prodotti di mare dalla texture consistente come il branzino al cartoccio, il baccalà alla vicentina, l'orata al forno con patate o il pesce San Pietro alla mediterranea, esaltati da salse saporite. Per un tocco raffinato, sceglieremo i crostacei grigliati come l'aragosta, l'astice o gli scampi alla griglia.
Un'altra scelta potrebbe essere un risotto ai frutti di mare o un risotto alla pescatora.
È preferibile evitare le verdure, poiché potrebbero smorzare la finezza degli aromi e alterare l'eleganza della texture del vino.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Fûts
- Malolattica: Sì
- Monocru: Verzenay
- Vendemmia: 100% 2008