



Hervy - Quenardel

L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru

Extra Brut

Pinot Noir 50% Chardonnay 50%

Montagne de Reims - Verzenay

Crostacei Risotto Pesce in salsa Pollame Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

L'Authentique 2008 propone un colore giallo pallido molto intenso, animato da bollicine finissime, timide e regolari. La presentazione visiva annuncia materia e forza.

Analisi olfattiva

Il primo naso ci fa immediatamente viaggiare. Percepriamo vaniglia, ananas maturo, qualche frutto esotico. Poi le origini settentrionali si manifestano con accenti di miele di primavera, pera, burro. Più tardi è la volta del pepe bianco e della scorza d'arancio di venire a sollecitare la nostra memoria olfattiva. È un naso complesso, espressione di un vino che sembra aver molte cose da raccontare.

Analisi gustativa

L'attacco è al tempo stesso complesso e pungente. Percepriamo simultaneamente l'acidità, l'effervescenza e i tannini della Cuvée. La materia è virile e si apre su un palato strutturato e teso. La consistenza del vino genera una sensazione di concentrazione, dalla struttura densa. Questa materia, sublimata dall'invecchiamento nei fusti di legno, tende a dominare l'effervescenza e il dosaggio, per offrire un carattere bourguignon all'insieme.

Il finale

Il finale è complesso e sapido: minerale, acido, tannico, effervescente, leggermente zuccherato e amaro... Terribilmente barocco e ci invita a passare a tavola!

Verdetto

È uno Champagne di sostanza: ricco e strutturato, marcato dal suo anno di nascita e dal suo affinamento, si iscrive nel registro gastronomico e troverà il suo pubblico presso gli amatori degli accordi cibo-Champagne.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà servita in un calice da vino a una temperatura tra gli 8 e i 10°C.

Si abbinerà con pollame e pesci dalla struttura soda e accompagnati da salsa. Il risotto è senza dubbio un altro suggerimento, ma anche i crostacei flambé, profumati alla fava di Tonka per esempio, un Brie o i formaggi normanni tipo il Pont l'Évêque e il Livarot.