



Hervieux-Dumez
Les Grains Blancs
Brut Nature
Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Sacy

Apéritif Huitres Fruits de mer Carpaccio de poisson Légumes Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe, jaune pâle à reflets verts, est animée par un foisonnement de bulles très fines qui viennent alimenter un très beau cordon de mousse en surface.

La présentation visuelle est jeune et dynamique

Analyse olfactive

Le premier nez est très frais et séduisant. On perçoit tout d'abord la pêche blanche, la guimauve, le melon jaune et la bergamote... Après quelques instants d'aération, apparaissent des notes plus végétales comme l'anis et les feuillages. Puis c'est au tour des parfums de fleurs (rose, jonquille) de venir séduire nos cils olfactifs. C'est le printemps !

Ce nez exprime ce que les « Blanc de Blancs » ont de plus élégant.

Analyse gustative

L'attaque est tonique car la fraîcheur de l'acidité et la pétulance de l'effervescence donnent le tempo. Cette sensation nous accompagnera tout au long de la dégustation.

En l'absence de dosage en liqueur, et grâce à sa fluidité naturelle, le vin prend un caractère aérien.

La structure paraît arachnéenne et l'équilibre produit un sentiment de légèreté, de digestibilité. L'ensemble génère une texture proche du tulle. Au réchauffement en bouche, la Cuvée est légèrement plus corsée et minérale.

La finale

La finale est nette et pétillante, fraîche et délicate.

De bonne longueur (6 à 8 secondes de persistance), elle s'évanouie sur une note de citron vert.

Verdict

Cette Cuvée exalte le caractère de pureté du Chardonnay !

Son style aérien et épuré repose sur le couple acidité – effervescence, ainsi que sur la fraîcheur des arômes.

Un équilibre « sur un fil » très difficile à réussir et particulièrement rafraichissant.

À proposer par exemple lors d'un after work entre amis ou collègues.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce Champagne Nature à l'apéritif à 8 degrés de température et dans une flûte bien élancée afin de conserver sa délicatesse aromatique et la pureté de sa structure.

À table, un carpaccio de poisson au citron vert sera parfait. On pourra aussi proposer des huîtres fines de claire, des palourdes et des coques, ou encore un fromage de chèvre frais.

Pour faire plus original on l'accompagnera de rondelles de radis noir extrêmement fines.

Dosage : 0 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Oui

- Crus : Chamery et Sacy

- Vendange : 100% 2021