fier ce fût
CHAMPAGNE

Hervy-Quenardel

Millésime 2016
Blanc de Blancs
Grand Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Poisson Parmesan

Analyse visuelle

La présentation de cette Cuvée est riche et animée.
La robe de ce Millésime 2016 rappelle les blés mûrs, avec de beaux reflets verts et nous propose une effervescence virevoltante qui alimente un épais cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez, intense et complexe, est très séduisant : nous percevons des notes de fruits jaunes, de pain baguette, de mimosa et de jonquille. Après quelques instants, l'expression se fait plus « typée » avec le poivre blanc, les algues, ainsi qu'une sensation iodée.
Après dix minutes dans la flûte, le vin évolue vers le pralin, la crème et la pâtisserie. Un nez très évolutif, qui nous transporte de l'intensité du printemps, à la gourmandise, tout en passant par la mer.

Analyse gustative

L'attaque est immédiatement large et crémeuse puis la bouche se montre volumineuse et gourmande.
À la fois consistante et fraîche, elle révèle une texture merveilleusement tactile, douce et chaude, que l'on pourrait comparer au cachemire.

La finale

La finale est bien aromatique et très longue (12 secondes de persistance).
Riche et crémeuse, elle s'exprime dans la continuité. Après quelques secondes, elle révèle une sensation délicatement crayeuse.

Verdict

Un Millésime d'exception !
Frais et complexe, il est aussi volumineux, charnu et corsé.
Il joue ainsi la partition de son terroir d'origine, Verzenay Grand Cru, côté Nord de la Montagne de Reims, de son année de naissance, vendanges 2016, et des caractéristiques du Chardonnay avec un beau potentiel de vieillissement.

Service et accords mets-champagne

Ce Millésime Blanc de Blancs 2016 sera parfait lors d'une belle soirée dans une flûte à large gobelet à 10°C de température.
Au moment de l'apéritif il sera accompagnée de mets de textures fondantes comme des gougères.
À table, il sera à son aise avec des huîtres Mornay ou « à la Brolatti », une sole meunière ou un turbot au beurre d'algues, des Saint-Jacques sauce Bercy ou des crêpes de langoustines à l'américaine.

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Inox 65% - Fûts 35%
- Malo : 50%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2016