fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Prestige Nature Grand Cru

Extra Brut
Chardonnay 47% Pinot Noir 53%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apéritif Risotto Pâtes Poisson Viande blanche

Analyse visuelle

La présentation de cette Cuvée Prestige Nature est élégante et nous donne une impression de fraîcheur !
La belle couleur aux reflets rose-or est délicate et captivante. Les fines bulles couronnent l'image d'un joli cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez s'ouvre sur des parfums « boulangers », mais aussi de noisette, de feuilles séchées, de poire sur un fond de cannelle.
Après quelques instants, ce sont les notes de muguet, d'acacia et de beurre qui apportent de l'élégance. Plus tard encore, en produisant sentiment minéral, le vin oscille entre la terre et la mer.
Il s'agit d'un nez bien ouvert, franc et encore très frais. Il est marqué par des arômes fruités – floraux et « levuriens » qui signent à la fois son potentiel et le bon vieillissement du vin en cave.

Analyse gustative

L'attaque est large et confortable, acidité et effervescence sont à l'équilibre.
Puis la vinosité se révèle. Le corps puissant du vin est accompagné par une belle acidité, bien nette. Les arômes de bouche évoluent vers les fleurs séchées, les fruits secs et le biscuit.
Le tout petit dosage permet à la Cuvée de s'exprimer avec précision sur la densité et la fermeté. L'ensemble génère ainsi une texture se rapprochant de celle d'un lin épais, avec un joli grain!

La finale

La finale est longue (8 secondes de persistance sur des arômes d'amande), très minérale, crayeuse et clairement saline.
Elle est également bien pleine et prolonge le plaisir avec harmonie et une certaine rondeur.

Verdict

Un Champagne minéral, structuré et alerte qui nous offre une magnifique expression des terroirs Grand Cru de la Montagne de Reims.
Cette Cuvée Prestige Nature réussit parfaitement à concilier puissance et fraîcheur dans un style vif et vineux, se révélant à la fois riche et désaltérante.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée s'épanouira à 10 degrés de température, dans une flûte bien large.
À table, proposez-lui des mets assez puissants, dense et ferme comme la viande de belle volaille, de porc ou de veau. Pensez aussi au saumon et au cabillaud, ainsi qu'aux pains et aux cakes de légumes.
Évitez les sauces pour conserver les caractères de netteté et de fermeté des mets et du Champagne.

Dosage : 2 g/l
- 1re fermentation : Inox 80% - Fûts 20%
- Malo : 90%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 75% 2019 - 25% Réserve perpétuelle