



Hervieux-Dumez Spécial Club 2018 Premier Cru

Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 30% Meunier 20%
Montagne de Reims - Sacy Premier Cru

Crustacés Poisson Légumes

Analyse visuelle

La présentation visuelle nous suggère la fraîcheur et le dynamisme.

La robe or pale de ce Millésime présente des reflets légèrement verts et son effervescence, très fine et rapide, alimente en surface un cordon de mousse bien blanc et persistant.

Analyse olfactive

On perçoit immédiatement des arômes de fruits mûrs (poire williams, abricot) nuancés d'angélique et d'anis.

L'expression s'oriente ensuite vers des notes plus profondes comme les fruits cuits, la pâte de coing, le miel, les épices.

Il s'agit d'un nez à la fois puissant, complexe et appétissant. Il montre un caractère bien affirmé et très séduisant et nous laisse le sentiment de parvenir prochainement à pleine maturité.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est large et tendre, en même temps qu'assez pétulante.

Le caractère de l'année se révèle pleinement. Le vin se déploie avec chaleur et dans un beau volume d'effervescence.

La fraîcheur agit en contre point, accompagnée d'une pointe de gourmandise liée au dosage. Ce bel équilibre génère une texture de laine, à la fois volumineuse, lâche et chaude.

L'ensemble génère une certaine idée du confort.

Le dosage en liqueur apporte du liant, de même qu'il assiste la texture d'ensemble. Les arômes perçus à l'olfaction reviennent en bouche, avec un caractère melliflu plus affirmé (hydromel).

La finale

La finale est très longue (10 secondes de persistance), légèrement crayeuse et fort sapide.

Elle apparaît tour à tour salée – sucrée – acide et s'évanouit en laissant la signature de l'année : un peu de chaleur.

Verdict

Ce Millésime 2018 est très aimable.

Il restitue le caractère de son année de naissance en témoignant de l'origine « solaire » de ses raisins en même temps qu'il cache sa fraîcheur derrière un fruité et une chair teintés de gourmandise.

Service et accords mets-champagne

Présentez-lui une cuisine parfumée et à la texture chaude et souple.

Un pavé de saumon aux épices, un curry de crevettes au riz basmati, une brouillade d'œuf aux oursins, un velouté de lentillons rose de Champagne, lui conviendront parfaitement.

Pour l'équilibre du vin, privilégiez le service dans une flûte bien galbée, à une température de 10°C.

Dosage : 7 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Oui

- Crus : Sacy - Chamery - Villedommange

- Vendange : 100% 2018