fier ce fît
CHAMPAGNE



Hervy-Quenardel

Millésime 2019
Grand Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apéritif Crustacés Coquillages Poisson

Analyse visuelle

La robe, d'un jaune clair lumineux sublimé par d'élégants reflets verts, se distingue par une effervescence fine, vive et continue, alimentant un généreux cordon de mousse en surface.
Un ensemble frais, dynamique et d'une remarquable élégance visuelle.

Analyse olfactive

Le premier nez séduit immédiatement par son intensité et son raffinement. Les notes de fleurs blanches, de miel frais et d'agrumes mûrs s'expriment avec beaucoup de précision, offrant un profil aromatique d'une rare élégance.
À l'aération, apparaissent progressivement de nouvelles nuances de colza, de menthe fraîche, de beurre délicat ainsi qu'une subtile empreinte iodée qui renforce sa personnalité marine.
Avec le temps, le bouquet évolue vers des notes de biscuit fin et de poire mûre, tout en conservant une remarquable sensation de fraîcheur et un parfait équilibre.
Un nez d'une grande finesse, précis, délicat et capable d'évoluer avec une remarquable harmonie.

Analyse gustative

L'attaque se révèle immédiatement ample, vibrante et étonnamment crémeuse. La bouche dévoile progressivement beaucoup de volume, d'énergie ainsi qu'une agréable sensation enveloppante qui se développe avec une grande élégance.
La consistance du vin, soutenue par un équilibre parfait entre acidité, effervescence et dosage, crée une texture d'une rare finesse, riche, soyeuse et particulièrement tactile.
Un Champagne d'une grande précision, capable d'unir intensité, élégance et sensation gustative d'une remarquable harmonie.

La finale

La finale, d'une exceptionnelle persistance, prolonge la dégustation avec une superbe continuité, conservant une vibrante fraîcheur accompagnée d'élégants rappels crayeux et salins.
Apparaissent progressivement de délicates notes de bergamote, d'amande fraîche ainsi qu'une raffinée sensation mentholée qui apporte encore davantage d'élan et de précision à l'ensemble.

Verdict

Pureté, élégance et remarquable précision définissent l'identité de ce Blanc de Blancs Millésimé, où fraîcheur, texture crémeuse et minéralité raffinée se fondent en parfaite harmonie.

Idéale pour une gastronomie de haut niveau, ce Champagne accompagne avec une élégance naturelle crustacés nobles, poissons délicats et préparations aux textures soyeuses et raffinées.

Service et accords mets-champagne

Servi à 10°C dans un verre ample, ce Blanc de Blancs Millésimé exprime pleinement toute la richesse de sa complexité aromatique ainsi que l'extrême finesse de sa texture.
Parfait en accompagnement d'une cuisine de grande élégance, il sublime admirablement des préparations à la texture délicate et soyeuse, comme un filet de sole nappé d'un beurre blanc léger, un carpaccio de Saint-Jacques, de belles langoustines simplement rôties ou encore des crustacés accompagnés de purées fines de légumes délicatement travaillées.
Un Champagne d'une rare précision, capable d'exalter une gastronomie marine raffinée, où fraîcheur, finesse et délicatesse s'unissent en parfait équilibre.

Dosage : 6,5 g/l
- 1re fermentation : Inox 68% - Fûts 32%
- Malo : 53%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2019