



Charles-Henri Dupont  
**Initium XVIII**  
**Premier Cru**  
**BIO**

Extra Brut  
Chardonnay 100%  
Côte des Blancs - Vertus Premier Cru

Risotto Pâtes Poisson Viande blanche Légumes Champignons Truffes

### Analyse visuelle

La robe jaune d'or annonce une forme de maturité. Le cheminement des bulles, fines et vives, termine sa course par un joli cordon de mousse bien blanc. La présentation est très appétissante.

### Analyse olfactive

Le premier nez est « pâtissier », fait de fruits pulpeux (pêche, mirabelle) et de brioche agrémentée de notes beurrées et vanillées. Plus tard on perçoit des fruits secs (noisettes, amandes grillées) soutenus par l'eau-de-vie de poire. Avec l'aération, les parfums pâtissiers se renforcent et des notes plus profondes de lys et de jasmin apparaissent.

### Analyse gustative

L'attaque est large et crémeuse. Elle ouvre sur une bouche volumineuse et tendre, effervescence et acidité jouant leurs partitions en retrait. Le corps du vin domestique l'effervescence et produit une texture proche du velours. A l'arrière-plan de cette consistance on voit apparaître une belle trame crayeuse, accompagnée d'arômes de mimosa et de nougat.

### La finale

La finale se distingue par sa richesse, son opulence et sa chaleur, persistant pendant environ dix secondes. Elle dévoile des arômes de tarte au citron meringuée, tout en offrant une minéralité remarquable évoquant la craie, accompagnée de nuances subtiles délicatement poudrées.

### Verdict

Cuvée certifiée biologique  
Millésime 2018 \*NR

Ce Millésime incarne l'excellence du travail du Vigneron, révélant à travers cette Cuvée une complexité aromatique remarquable, une consistance impressionnante et une texture en bouche particulièrement envoûtante. Il symbolise un Champagne ayant atteint une maturité idéale, promettant de subjuguier les connaisseurs les plus exigeants avec son caractère d'exception.

### Service et accords mets-champagne

A déguster autour de 12°C et dans une flûte bien galbée afin de profiter de la texture de velours du vin et de ses qualités gastronomiques. A table, proposez-lui des gougères fondantes, des tagliatelles au Parmesan, une terrine de légumes, une moussaka, un velouté de lentillons de Champagne, de la sole ou du saumon à la crème, un vol-au-vent de boudin blanc et ris de veau, des quenelles...

Cuvée certifiée Bio  
Dosage : 2 g/l  
- 1re fermentation : Inox - 10% fût de Chêne  
- Malo : Oui  
- Monocru : Vertus Premier Cru  
- Vendange : 100% 2018 Millésime\*NR