



Hervy-Quenardel
Millésime 2018
Pinot Noir
Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apéritif dinatoire Charcuterie Viande blanche Légumes Parmesan Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe de ce Millésime 2018 est joliment dorée. Les bulles, fines et calmes, sur fond de jaune profond et lumineux, engendrent un miroitement très sensuel. La présentation visuelle est généreuse.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et appétissant. On perçoit le miel, l'abricot, l'acacia, le mimosa et l'amande. Puis les notes d'autolyse interviennent avec le biscuit et le pralin. Plus tard, c'est au tour du cépage de s'exprimer avec la fraise, la cerise et l'amande grillée. Il s'agit d'un nez complexe, dont l'expression est automnale.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est large et tonique. On perçoit simultanément la vinosité et l'effervescence de la Cuvée. Puis le vin s'ouvre sur une bouche fluide et corsée, aux parfums de biscuit et de miel. La sensation de volume ainsi que le caractère chaleureux et lâche, suggèrent la texture du cashmere. Cette belle matière est accompagnée par l'effervescence, pétulante et mutine, de l'attaque à la finale.

La finale

La finale est longue (8 secondes de persistance) et bien dans le prolongement de la bouche. Effervescente, fraîche, légèrement saline, elle termine sa course sur une note de nougat.

Verdict

Il s'agit d'un Champagne « de célébration », à servir lorsqu'il faut réveiller les esprits. Sa tonicité et sa vigueur, son énergie, lui confère une belle vitalité. Sa texture et sa finale signent conjointement le Millésime 2018.

Service et accords mets-champagne

Pour sublimer pleinement cette Cuvée, servez-la à une température entre 8 et 10°C dans une flûte à large ouverture afin de mettre en valeur son effervescence et ses arômes. Parfaite à l'apéritif, elle s'accorde délicieusement avec des grissini, des taralli ou de fines tranches de radis frais.

À table, elle accompagne magnifiquement un poulet grillé, un gratin d'asperges enroulées dans du speck, des vol-au-vent au jambon cuit et aux pistaches, ou encore des tartelettes raffinées au fromage de chèvre et aux poires.

Pour un accord plus recherché, elle se marie harmonieusement avec un carré d'agneau aux herbes aromatiques, dont la fraîcheur équilibre la tendreté de la viande, ou avec un ragoût d'agneau mijoté, enrichi d'épices légères et de légumes printaniers.

Elle est également sublime avec des fromages affinés comme le Parmigiano Reggiano ou le Pecorino, pour une expérience gastronomique riche et raffinée.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox 65% - Fûts 35%
- Malo : 50%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 100% 2018