



Hervieux-Dumez
Spécial Club 2018
Brut Nature
Premier Cru

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

Apéritif dinatoire Poisson Viande Légumes Fromages à pâte molle (Brie)

Analyse visuelle

La robe, d'un blond délicatement rehaussé de reflets or pâles, est traversée par une multitude de bulles fines qui viennent nourrir un superbe cordon de mousse à la surface.

L'aspect visuel est frais, jeune et plein de vitalité.

Analyse olfactive

Le premier nez évoque la douceur du printemps ou le début de l'été. On distingue d'abord des notes de blé mûr, de poire et de fleurs jaunes comme la jonquille et le mimosa.

Après quelques instants d'aération, des arômes plus profonds et terriens se révèlent, avec des nuances racinaires. Ensuite, des parfums gourmands de biscuits et de fruits exotiques, comme le fruit de la passion, viennent enchanter les sens.

Ce bouquet olfactif nous transporte de l'élégance printanière à l'intensité affirmée de la fin de l'été.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est douce et dévoile un corps équilibré, à la fois svelte et chaleureux. La sensation crémeuse, légèrement serrée, souligne une matière bien présente, où l'effervescence s'intègre harmonieusement.

Sans dosage en liqueur, la montée en puissance du vin est particulièrement perceptible. Progressivement, la structure révèle toute la corpulence de cette cuvée.

L'ensemble crée une texture riche, évoquant un coton épais. Au fur et à mesure que le vin se réchauffe dans la flûte, il s'affirme plus corsé et minéral.

La finale

La finale est longue, avec une persistance de 8 secondes, complexe, fraîche et saline, marquée par des notes calcaires.

Elle s'efface sur des nuances végétales et mentholées, tout en élégance.

Verdict

Ce Spécial Club Brut Nature reflète avec précision le caractère de son millésime de naissance. Sur le plan olfactif, elle oscille entre élégance et profondeur, tandis qu'en bouche elle révèle une belle structure, corsée et charpentée. La finale, tout en minéralité, est d'une grande complexité.

Un Champagne parfait pour accompagner une soirée à la fois cool et chic.

Service et accords mets-champagne

À servir idéalement à une température de 10 degrés, dans un verre à vin, afin de sublimer toute sa complexité.

À table, cette cuvée s'accorde avec des mets comme un gâteau de saumon aux herbes, un tajine de légumes racines, un velouté de céleri-rave, un pain de foies de volaille, un navarin d'agneau ou encore un fromage à croûte lavée.

Dosage : 0 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Oui

- Crus : Sacy - Chamery - Villedommange

- Vendange : 100% 2018