fier ce fît
CHAMPAGNE



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 blanche Légumes Fromages à pâte molle

Analyse visuelle

La robe dévoile un jaune doré lumineux, rehaussé de délicats reflets d'or pâle.
L'effervescence se distingue par la finesse et la vivacité de ses bulles, qui s'élèvent en un flux continu et régulier pour former en surface un élégant cordon de mousse persistant.
L'ensemble offre une impression de fraîcheur, de vitalité et d'élégance raffinée.

Analyse olfactive

Dès le premier nez, le bouquet évoque le passage de la fraîcheur printanière aux premières douceurs de l'été. Il s'ouvre sur des arômes de blé mûr et de poire, accompagnés de délicates notes florales de mimosa et de jonquille, qui apportent luminosité et élégance à l'ensemble.
À l'aération, le profil aromatique gagne progressivement en profondeur, révélant des nuances terriennes et racinaires, suivies de notes gourmandes de biscuit et d'une subtile touche exotique de fruit de la passion.
Une évolution aromatique séduisante, qui nous transporte de la délicatesse florale du printemps à la richesse de la fin de l'été, dans une belle harmonie entre fraîcheur, maturité et complexité.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple et délicate, laissant progressivement place à une sensation d'ampleur qui révèle toute la personnalité de la cuvée. La structure, généreuse mais parfaitement dessinée, se développe avec harmonie, soutenue par une effervescence d'une grande finesse, intimement intégrée à la matière du vin.
La texture est crémeuse et enveloppante, avec une trame à la fois dense et soyeuse, qui apporte une profondeur remarquable sans aucune lourdeur. L'absence de dosage permet à la richesse naturelle du vin de s'exprimer pleinement, mettant en valeur sa pureté et sa montée progressive en intensité.
Au fil de la dégustation, la structure s'affirme, révélant un caractère puissant et une agréable sensation de chaleur, toujours accompagnée de fraîcheur. À mesure que la température évolue dans le verre, le profil gustatif gagne encore en ampleur, dévoilant une minéralité plus prononcée et une complexité qui enrichit l'ensemble.

La finale

Longue et complexe, avec une persistance d'environ huit secondes, la finale conjugue fraîcheur, salinité et caractère calcaire.
De subtiles nuances végétales et mentholées s'associent à une délicate amertume parfaitement intégrée, prolongeant la dégustation sur une impression de pureté, de profondeur et d'élégance.

Verdict

Expression authentique de son millésime, le Special Club Nature 2018 conjugue élégance aromatique, profondeur et structure généreuse au caractère affirmé. L'absence de dosage met en valeur sa richesse d'expression, tandis que sa finale saline et minérale lui apporte complexité et personnalité.

Doté d'une véritable vocation gastronomique, il accompagne avec élégance aussi bien les saveurs marines, comme le saumon aux herbes aromatiques, que les accords terriens, des légumes racines à l'agneau, jusqu'aux fromages de caractère.

Service et accords mets-champagne

À servir autour de 10 °C, de préférence dans un verre à vin légèrement ample, afin de permettre au bouquet de se développer pleinement et à la structure du vin de révéler toute sa complexité.
À table, sa structure généreuse et sa minéralité affirmée lui permettent d'accompagner aussi bien des préparations de la mer que des mets aux saveurs terriennes. Il s'accorde particulièrement bien avec un gâteau de saumon aux herbes, un velouté de céleri-rave ou un tajine de légumes racines.
Sa profondeur et sa richesse en bouche subliment également une terrine de foies de volaille, un navarin d'agneau ou des fromages à croûte lavée.

Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Crus : Sacy - Chamery - Villedommange
- Vendange : 100% 2018