fier ce fît
CHAMPAGNE



Charles-Henri Dupont

Initium XXI
Brut Nature
Premier Cru

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

Apéritif Huitres Poisson Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe légère de cette Cuvée se pare de reflets verts. L'effervescence, extrêmement fine et rapide, alimente un léger cordon de mousse.
Il se dégage un sentiment de délicatesse et de fraîcheur.

Analyse olfactive

Le premier nez dévoile un caractère résolument printanier, avec des notes de citronnelle, de muguet et de fleurs de seringat, suivies par la fraîcheur de l'amande.
À l'aération, le profil gagne en complexité et en singularité : apparaissent le poivre blanc, le thym, le zeste de pamplemousse et la craie humide.
Progressivement, le bouquet acquiert davantage de profondeur, s'enrichissant de délicates nuances lactées et épicées. Une expression subtile et nuancée, où fraîcheur florale et minéralité s'entrelacent avec beaucoup de naturel.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et vive. La bouche est élancée tout en conservant une belle matière, traversée par une tension vibrante qui donne rythme et dynamisme à la dégustation.
L'effervescence s'intègre progressivement à la matière, donnant naissance à une texture fine et crayeuse, à la douceur soyeuse.
Les notes de pamplemousse accompagnent l'évolution du Champagne, tandis que la salinité s'affirme progressivement, apportant profondeur, précision et une identité minérale marquée.

La finale

La finale est longue, tendue et résolument saline.
La dimension crayeuse accompagne la persistance, qui s'achève sur d'élégantes nuances iodées et marines, renforçant le caractère minéral du Champagne.

Verdict

Cuvée certifiée biologique
Millésime 2021 *NR

Un Millésime d'une grande finesse, où la fraîcheur et la minéralité caractéristiques de la Côte des Blancs s'expriment à travers une texture soyeuse, une empreinte crayeuse affirmée et une vibrante tension saline.

Son caractère minéral et marin le rend particulièrement séduisant à l'apéritif et idéal à table avec des huîtres, des poissons crus, du poulpe ou des poissons grillés.

Service et accords mets-champagne

Un Millésime 2021 à servir autour de 10°C dans une flûte élancée, afin de préserver sa fraîcheur, son élégance et sa vivacité. Raffiné à l'apéritif, il révèle pleinement à table son caractère minéral et marin.
Il accompagne magnifiquement des huîtres, un carpaccio de sériole aux agrumes, un tartare de thon au radis noir ou encore un poulpe grillé à l'huile d'olive et au citron.
Avec un plat plus structuré, sa tension et sa salinité s'accordent élégamment avec un bar grillé au fenouil et aux herbes aromatiques. Un chèvre frais et délicat offre enfin une alternative tout aussi raffinée, respectant sa finesse et sa fraîcheur.

Cuvée certifiée Bio
Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox - 10% Fût de Chêne
- Malo : Oui
- Monocru : Vertus Premier Cru

- Vendange : 100% 2021 Millésime*NR