fier ce fît
CHAMPAGNE

Hervy-Quenardel
Prestige
Grand Cru

Brut
Chardonnay 45% Pinot Noir 55%
Montagne de Reims - Verzenay Grand Cru

Apéritif dinatoire Ravioli Viande blanche

Analyse visuelle
La présentation de cette Cuvée Prestige est élégante et dégage une impression de noblesse. La couleur vert-or est riche et délicate.
Les bulles très fines viennent couronner l'image d'un joli cordon de mousse.

Analyse olfactive
Le premier nez est aromatique et fin. Agrumes, miel d'acacia, jonquille et genêt nous flattent immédiatement.
Puis le vin se déclare avec des arômes d'ananas, de poire, de cerise, de pamplemousse chaud sur une pointe de musc et de craie.
La complexité est au rendez-vous.
Après dix minutes d'aération, l'expression évolue vers les fruits secs, noisette par exemple, et la pomme et la poire cuites.
Il s'agit d'un nez abouti, fin et complexe !

Analyse gustative
L'attaque est vive et douce à la fois.
Derrière la rondeur apportée par le dosage, il met en évidence la très belle minéralité du vin. Le début de bouche est structuré aussi par l'effervescence, assez tonique, et la craie très vite perceptible sur le palais. Puis c'est au tour de la vinosité de s'affirmer.
Gras, chaleureux et légèrement tannique, le vin est plein, marqué par une réelle densité.

La finale
La finale est elle-même structurée et crayeuse.
Elle laisse après huit secondes de persistance, nous laisse un sentiment de plénitude ponctué d'une note de fraîcheur.

Verdict
Ce Prestige est le digne et noble représentant de l'excellence en Champagne !
Bel assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay, cette Cuvée large et tendue, structurée et vive, exprime avec panache à la fois son terroir, Verzenay Grand Cru, et le travail de l'artiste.

Service et accords mets-champagne
Il conviendra de servir ce Champagne à 10 degrés de température. Une flûte assez large sera la plus adaptée pour magnifier les qualités de complexité, de fraîcheur et de vinosité de cette Cuvée Prestige.
Son tempérament lui permet de s'inviter lors de moments de célébration, lorsqu'il s'agit de marquer les esprits.
À table, les ravioli aux épinards et ricotta, un poulet au Champagne ou aux amandes, un rôti de porc aux poires, un veau Orloff, une tarte salée, un club sandwich...

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Inox 82% - Fûts 18%
- Malo : 90%
- Monocru : Verzenay
- Vendange : 65% 2017 - 35% Réserve perpétuelle