



Charles-Henri Dupont
Blanc de Blancs
Premier Cru

Brut

Côte des Blancs - Vertus Premier Cru

Aperitivo Conchiglie Foie gras Pesce Formaggio di capra

Analisi visiva

Il color dorato, profondo e luminoso, si accende di delicati riflessi verdi. L'effervescenza è fine e vivace, con una moltitudine di bollicine che alimentano un elegante cordone di spuma persistente.

Nel calice, lo Champagne esprime fin dal primo sguardo pienezza, maturità e generosità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e maturo, dominato da note di pane tostato, miele d'acacia e burro fuso. Con l'ossigenazione, il bouquet si arricchisce di sfumature di mosto d'uva e spezie dolci, acquistando progressivamente profondità.

Emergono infine note più minerali e marine, con un particolare richiamo ai carapaci di crostacei, che introducono una dimensione sapida e complessa e contrastano elegantemente la ricchezza iniziale.

Analisi gustativa

L'attacco è cremoso, ampio e generoso. La notevole sapidità è sostenuta da una freschezza vibrante che dona equilibrio alla ricchezza della materia, creando al palato una piacevole alternanza tra volume e tensione.

L'effervescenza, fine e perfettamente integrata, accompagna la degustazione senza imporsi. A metà palato emerge una salinità più marcata, che accentua la profondità del vino e ne definisce il carattere.

La texture acquista allora una dimensione più tattile, evocando la morbidezza e la consistenza della lana: una sensazione avvolgente e originale che conferisce allo Champagne una personalità immediatamente riconoscibile.

Il finale

Il finale è lungo, salivante e intensamente sapido. Freschezza e salinità prolungano la degustazione, lasciando il palato vivo e invitando naturalmente al sorso successivo.

Verdetto

Uno Champagne maturo, generoso e irresistibilmente gourmand, dalla texture avvolgente che richiama la lana, in cui ricchezza aromatica, freschezza e salinità raggiungono un equilibrio di grande fascino.

La sua naturale vocazione gastronomica lo rende ideale con foie gras, capesante e crostacei, ma anche con piatti raffinati giocati sul contrasto dolce-salato.

Servizio e abbinamenti

Servitelo tra 8 e 10°C in una flûte dal calice leggermente ampio, capace di valorizzarne l'intensità aromatica, la spiccata sapidità e la particolare texture.

All'aperitivo, la sua cremosità accompagna magnificamente gougères e piccoli canapé al foie gras, hummus o crema di melanzane.

A tavola, la componente salina trova una naturale affinità con capesante in sfoglia e preparazioni a base di crostacei.

Per un abbinamento più gastronomico, il suo equilibrio tra ricchezza, freschezza e salinità si presta particolarmente bene al contrasto dolce-salato: salmone all'arancia, branzino con mango e frutto della passione oppure coda di rospo con purea di patata dolce al limone.

Dosaggio: 7 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Monocru: Vertus Premier Cru

- Vendemmia: 2022 - 36% Réserve