

HBH 1ER CRU 2005

50 % Pinot noir
50 % Chardonnay



Dosage : 6.5 g/l
Production : 1 500 bouteilles
Tirage : Avril 2006

En hommage à Henri Brochet-Hervieux qui apporta un souffle novateur à notre production en 1943, nous décidons d'élaborer une cuvée HBH seulement dans les années que nous jugeons, après dégustation, exceptionnelles. La vinification s'effectue ensuite, comme toutes nos cuvées, dans les plus pures traditions champenoises depuis de nombreuses générations. Cet assemblage réunit, à parts égales, nos meilleurs Pinot Noir d'Ecueil, avec nos parcelles de Chardonnay les mieux exposées, ce qui nous permet un vieillissement sur lattes d'au moins 10 ans. Cette lente bonification du vin par les lies fines de prise de mousse confère au HBH toute sa puissance, sa rondeur, son élégance et sa complexité aromatique. Le dégorgement avec un léger dosage en liqueur d'expédition parachève la magie et l'exclusivité du HBH.

→ Grand Prix Excellence - Vinalies 2017
→ 93/100 au Guide DVE, destiné aux restaurateurs et professionnels (*« complexe et tout en délicatesse. A réserver pour les grandes occasions »*)

Le HBH 2005 arbore une teinte légèrement dorée. De fines bulles forment un joli cordon de mousse à la surface du verre.

Ce millésime présente une délicate maturité, avec des notes légèrement grillées, de torréfaction, puis viennent ensuite des arômes de pâte d'amande, de brioche et de fleurs séchées, tout en finesse et en élégance.

La bouche est structurée, ronde et complexe. On appréciera sa longueur et sa persistance sans jamais lasser. C'est toute la magie du mariage du Pinot noir avec sa charpente naturelle, et du Chardonnay, qui apporte cette touche de fraîcheur, qui aboutit à ce HBH 2005 parfaitement équilibré.

A découvrir en apéritif ou sur une viande blanche.

Disponible en bouteille 0.75L