

## HBH 1<sup>ER</sup> Cru 2008

**50 % Pinot noir**  
**50 % Chardonnay**

Dosage : 6.5 g/l  
Production : 4 000 bouteilles  
Tirage : Avril 2009

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.

→ 95/100 Champagne ciselé, élégant et racé d'une belle jeunesse malgré ses arômes épanouis.

*Robe jaune paille tirant sur l'or, limpide et d'un bel éclat, les bulles sont fines et vives pour monter sous forme de cheminée et former un cordon délicat. Le nez est élégant et complexe, on perçoit de la richesse et de la vinosité avec des parfums de fleurs séchées qui se mêlent à des notes de fruits blancs bien mûrs, d'agrumes confits. Peu à peu apparaissent des fragrances de fruits à noyau (mirabelles) très plaisantes. L'aération ajoute notes des fruits secs, des touches pâtisseries (chausson aux pommes), crémees et vanillée. En bouche on a une attaque ample, voluptueuse et savoureuse qui tapisse le palais sur des parfums fruités et acidulés intenses. A l'évolution on garde ce volume avec une matière épanouie qui est contrebalancée par une fraîcheur et une bulle caressante qui donnent du charme et un côté aérien. On apprécie le fuselage, et la construction sans faille de ce Champagne; fait pour durer. Longue finale racée et complexe (fruits confits, notes toastées, grillées et vanillées).*

**Accord mets-vins** : huîtres grillées ou oursins en coques, crème de topinambours

Disponible en bouteille (0.75 L) à 53.90 €

