

Nyetimber

Cuvée Chérie exprime un équilibre subtil entre douceur, vivacité et pureté aromatique , offrant un profil à la fois gourmand et cristallin.



Alcool :12,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Cuvée Chérie Demi-Sec 0

Sussex, Royaume-Uni

Région et Vignobles

La **Cuvée Chérie** est issue des vignobles du **West Sussex et du Hampshire**, zones côtières du sud de l'Angleterre particulièrement propices à la culture du Chardonnay. Les **sols sableux**, bien drainants, associés à un climat frais et océanique, permettent une maturation lente et régulière, essentielle pour préserver l'acidité et la finesse aromatique.

Nyetimber cultive **170 hectares de vignes en propriété**, répartis sur huit sites distincts. Cette philosophie « estate-only » garantit une maîtrise complète de la qualité des raisins. Sur ces terroirs spécifiques, le Chardonnay atteint une **expression cristalline**, parfaitement adaptée au style demi-sec de cette cuvée.

Vinification

Élaborée à partir de **Chardonnay à 100 %**, la Cuvée Chérie suit la **méthode traditionnelle**, avec une seconde fermentation en bouteille et un **élevage sur lies de 36 mois**. Cette longue maturation apporte complexité et texture, tout en conservant une grande fraîcheur.

Avec **38 g/L de sucre résiduel**, ce vin est classé **Demi-Sec**. Son **degré d'alcool est de 12 %**, et son équilibre repose sur une **acidité vive**, qui contrebalance harmonieusement la douceur. Le résultat est un vin aérien, soyeux et très pur dans son expression.

Notes de Dégustation

- **Robe :** Jaune pâle aux reflets argentés, limpide et brillante, animée par une effervescence délicate.
- **Nez :** Fin et expressif, marqué par des arômes de **zeste de citron, miel léger, pierre à fusil** et **mandarine confite**.
- **Bouche :** L'attaque est **vive et citronnée**, suivie d'une douceur parfaitement intégrée. L'ensemble est porté par une mousse soyeuse, une acidité croquante et une finale nette et florale.

Cuvée Chérie Demi-Sec o

Le saviez-vous ?

La **Cuvée Chérie** est l'un des **rares effervescents demi-sec produits en Angleterre**, conçue à l'origine sous le nom « Demi-Sec » avant d'adopter une identité plus poétique. Elle illustre une facette plus gourmande du style Nyetimber, tout en conservant une grande précision. Ce vin a été pensé pour **s'accorder avec des plats légèrement épicés, sucrés-salés ou en dessert**.

Accords Mets & Vins

- **Saint-Jacques au citron confit** : La douceur du vin répond à la délicatesse des noix et l'acidité prolonge le zest.
- **Ceviche de crevettes à la mangue** : Accord exotique et vibrant qui valorise la fraîcheur du vin.
- **Sushi au yuzu kosho** : L'acidité citronnée épouse la vivacité de l'agrume, tandis que la douceur adoucit les notes umami.
- **Tarte aux fruits ou macarons** : Accord pâtissier idéal, souligné par la finesse de la bulle.

Robert Parker (RP) : 90 Points (0)

The NV Demi-Sec from Nyetimber contains 44 grams per liter of residual sugar and comes mainly from the 2013 vintage. It has a light and rather austere bouquet with hints of dried honey, walnut and blackcurrant leaf. The palate is rounded on the entry and manages to neatly balance the sweetness of a demi-sec with the acidity. Pralines and almond define the harmonious finish with hints of apricot. It is always difficult to think of occasions where I crave a sweet sparkling wine, but I cannot deny that this is delicious and well-crafted.