fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Carpe Diem Brut

Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 20% Autres cépages 10%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif dinatoire Vol au vent Coquillages Risotto Viande blanche Champignons

Analyse visuelle
La robe d'un or paille intense et lumineux s'anime d'une effervescence fine et abondante, dont les bulles délicates font scintiller le Champagne dans le verre.
Une présentation élégante et raffinée, qui laisse présager sa richesse aromatique et sa personnalité.

Analyse olfactive
Le nez s'ouvre sur un bouquet riche et nuancé, évoquant les parfums de la fin de l'été. Orange confite, coing et miel d'acacia s'entremêlent sur un délicat fond minéral.
À l'aération apparaissent l'abricot sec, la bergamote et le biscuit à la cuillère, suivis de séduisantes notes pâtissières.
Le bouquet gagne progressivement en profondeur, révélant une belle rencontre entre l'éclat du fruit et la complexité aromatique acquise au fil de l'élevage en cave.
Un ensemble mature et séduisant, d'une générosité maîtrisée, où chaque nuance participe à une expression remarquablement harmonieuse.

Analyse gustative
L'attaque est franche et vive, portée par une effervescence énergique qui donne de l'élan à la dégustation. Progressivement, le vin révèle un bel équilibre entre fraîcheur et vinosité, laissant s'exprimer toute sa richesse aromatique.
En bouche se déploient des notes de praliné, de nougat, de muscade et de biscuit, sur une matière ample et délicate.
La texture devient progressivement plus souple et enveloppante, sans rien perdre de sa précision, tandis que la fraîcheur accompagne la générosité du vin et préserve son dynamisme.

La finale
La finale est longue, nette et harmonieuse.
Les notes de fruits mûrs et de pâtisserie se prolongent avec élégance, soutenues par une fraîcheur qui préserve l'équilibre et la précision jusqu'aux dernières sensations.
Une persistance raffinée, qui laisse une agréable impression de pureté et invite naturellement à une nouvelle gorgée.

Verdict
Carpe Diem est un Champagne de grand charme, où la maturité aromatique rencontre une fraîcheur pleine d'énergie. Généreux et raffiné, il séduit par sa richesse, sa texture délicate et son équilibre naturel.

Une Cuvée de plaisir, aussi séduisant à la dégustation qu'à table, particulièrement à l'aise avec les Saint-Jacques, les volailles et les préparations délicatement crémeuses.

Service et accords mets-champagne
Servez-le entre 8 et 10 °C dans un verre tulipe, afin d'apprécier pleinement sa complexité aromatique et son évolution dans le verre.
À table, il s'accorde particulièrement bien avec des noix de Saint-Jacques gratinées aux herbes, dont la douceur naturelle répond à la générosité du Champagne, tandis que sa fraîcheur préserve l'équilibre de l'ensemble.
Un risotto aux cèpes et aux noisettes torréfiées offre également un bel accord, faisant écho aux nuances de fruits secs et à la profondeur aromatique du vin.
Côté viande, un poulet rôti aux champignons et aux herbes aromatiques met en valeur sa vinosité et sa texture souple.
Pour une expérience plus gastronomique, des ris de veau dorés au beurre, accompagnés d'une délicate crème de champignons, composent un accord particulièrement élégant, fondé sur la finesse des textures et l'équilibre entre richesse et fraîcheur.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Fûts
- Malo : Non

- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2019 - 20% Réserve
- 10% autres cépages: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris