



Grongnet Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif dînatoire Viande rouge Fromages

Analyse visuelle

La robe se présente de couleur paille et d'intensité moyenne avec une effervescence assez active alimentant un beau cordon de mousse en surface.

L'ensemble est très classique et suggère le vin «blond» dont on parlait au XIXe siècle.

Analyse olfactive

Le premier nez est présent et très avenant !

Noisette, framboise et baguette se révèlent pour notre plus grand plaisir.

À l'aération, quelques notes plus riches et plus évoluées se font jour. On remarque la pomme cuite et le pain grillé par exemple.

L'expression reste toujours équilibrée entre le fruité du vin et son caractère fermentatif lié au vieillissement en cave.

Le nez de ce Blanc de Noirs est automnal et très élégant.

Analyse gustative

L'attaque est souple et l'effervescence fondue.

L'équilibre se fait ensuite entre la fraîcheur, non dénuée d'un certain mordant, et la vinosité. Le dosage, légèrement perceptible, vient faire le lien entre les différents éléments.

Bien structuré, notamment par quelques tanins apparaissant à partir du milieu de bouche, le vin s'épanouit avec cohérence.

La texture assez crémeuse au départ se fait plus ferme par la suite.

La finale

La finale est longue, sept à huit secondes de persistance, et s'avère tendue et calcaire.

La rétrofaction est marquée par des arômes de cerise et de pain.

Verdict

Finesse, équilibre et profondeur définissent l'identité de ce Blanc de Noirs, où fraîcheur et structure cohabitent en parfaite harmonie.

Une Cuvée idéale de l'apéritif à une cuisine raffinée dominée par des accords terriens, capable d'accompagner avec élégance des mets de caractère.

Service et accords mets-champagne

Une flûte élancée et une température de 10 degrés le mettront en valeur.

Frais et appétissant, ce Champagne Blanc de Noirs, à la texture double, crémeuse et ferme à la fois, sera un bon compagnon autant de vos apéritifs dînatoires que de viande rouge ou fromage.

Les buffets complexes et variés, une côte de bœuf ou un bon fromage à point ne lui feront pas peur.

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2021 - 20% Réserve