fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Blanc de Noirs

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

Apéritif dinatoire Viande rouge Fromages

Analyse visuelle
La robe, lumineuse et parée d'élégantes nuances dorées, est animée par une effervescence vive et régulière qui alimente un fin cordon de mousse en surface.
Un ensemble harmonieux et d'une grande classicité, évoquant l'élégance intemporelle des grands Champagnes de tradition.

Analyse olfactive
Le premier nez séduit immédiatement par sa précision et son équilibre. Les notes de noisette, de framboise fraîche et de pain tout juste sorti du four s'expriment avec une harmonie naturelle, offrant un profil aromatique immédiatement séduisant.
À l'aération, apparaissent progressivement des nuances plus évoluées de pomme cuite et de pain grillé, qui se mêlent avec élégance aux composantes fruitées et fermentaires développées au cours du long vieillissement sur lies.
L'ensemble compose un bouquet mature et raffiné, au caractère presque automnal, qui se distingue par sa profondeur et sa finesse.

Analyse gustative
L'attaque se montre souple et parfaitement enveloppante, soutenue par une effervescence déjà totalement intégrée. La bouche construit progressivement un équilibre très précis entre fraîcheur, vinosité et structure.
Le dosage, délicatement perceptible, accompagne avec discrétion l'évolution gustative, tandis que la texture, initialement crémeuse, évolue progressivement vers une trame plus ferme et plus intense.
Un Champagne d'une remarquable cohérence, capable d'unir énergie, matière et élégance avec une grande naturalité.

La finale
La finale, longue et persistante, prolonge la dégustation avec une agréable tension minérale et une vibrante fraîcheur calcaire.
La rétro-olfaction laisse apparaître d'élégants rappels de cerise mûre et de croûte de pain, concluant avec beaucoup de précision et d'harmonie.

Verdict
D'une rare élégance, ce Blanc de Noirs unit finesse, structure et profondeur dans un équilibre d'une remarquable précision.

Un Champagne idéale de l'apéritif à une table raffinée, parfaite également pour accompagner des viandes nobles et des mets de grande personnalité.

Service et accords mets-champagne
Servi à 10°C dans une flûte élancée, ce Blanc de Noirs exprime pleinement toute son énergie et sa complexité aromatique.
Parfait à l'apéritif, il accompagne avec une remarquable aisance des moments de convivialité plus structurés ainsi qu'une table riche en personnalité.
Sa remarquable polyvalence gastronomique lui permet de sublimer aussi bien des préparations délicates que des plats plus intenses, trouvant un équilibre surprenant aux côtés de viandes savoureuses, de recettes élaborées et d'une cuisine de caractère.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2022 - 20% Réserve