fier ce fût
CHAMPAGNE



Grongnet
Blanc de Noirs

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

Apéritif Apéritif dinatoire Viande Fromages

Analyse visuelle
Une robe jaune paille lumineuse, d'intensité moyenne, caractérise cette cuvée.
L'effervescence, vive et régulière, anime le verre d'une succession de bulles qui viennent nourrir un délicat cordon de mousse à la surface.
L'ensemble dégage une impression de fraîcheur et de vitalité, laissant présager le caractère élégant de ce Blanc de Noirs..

Analyse olfactive
Le bouquet s'ouvre avec une belle intensité, révélant un séduisant mariage de notes de noisette, de framboise et de baguette fraîchement sortie du four.
Une première impression particulièrement accueillante, où la fraîcheur du fruit rencontre les premières nuances de maturité, conférant au vin un caractère raffiné et généreux.
À l'aération, des arômes plus profonds de pomme cuite et de pain grillé se dévoilent, enrichissant le profil olfactif sans jamais dominer son expression fruitée.
Les notes boulangères et les nuances d'évolution, développées au cours du vieillissement en cave, se fondent naturellement dans un ensemble élégant et bien équilibré.
Il en résulte un bouquet aux délicates tonalités automnales, où la vivacité du fruit et la complexité acquise avec le temps coexistent avec finesse, offrant une expression aromatique harmonieuse et riche en nuances.

Analyse gustative
L'attaque est souple et agréablement enveloppante, avec une effervescence parfaitement intégrée à la structure du vin.
La fraîcheur, vive et légèrement incisive, s'entremêle à la vinosité, créant un équilibre dynamique entre délicatesse et caractère.
Au fil de la dégustation, la matière gagne en consistance et révèle une structure bien définie. Une subtile nuance tannique apporte davantage de profondeur et de fermeté en bouche, sans jamais compromettre la finesse de l'ensemble.
L'évolution de la texture est particulièrement séduisante : d'abord crémeuse et enveloppante, elle devient progressivement plus ferme et structurée, créant un contraste tactile raffiné.
Cette double expression met en valeur la personnalité du Blanc de Noirs et souligne sa vocation naturellement gastronomique.

La finale
La finale se déploie avec élégance et une belle persistance, soutenue par une fraîcheur vive qui apporte élan et tension à la dégustation.
Une subtile minéralité calcaire en dessine le caractère, tandis qu'en rétro-olfaction réapparaissent de délicates notes de cerise et de pain, faisant écho aux nuances fruitées et boulangères du bouquet.
La conclusion, fraîche et bien définie, laisse une agréable impression d'équilibre et invite à prolonger le plaisir de la dégustation.

Verdict
Un Blanc de Noirs d'une grande élégance, où fraîcheur et vinosité s'expriment à travers une texture d'abord crémeuse, qui gagne progressivement en structure et en fermeté.

Sa richesse aromatique et son caractère affirmé en font un Champagne idéal de l'apéritif à la table, particulièrement en accompagnement de viandes rôties et de fromages affinés.

Service et accords mets-champagne
À servir à 10 °C, de préférence dans une flûte élancée, afin de mettre en valeur sa fraîcheur, sa finesse aromatique et la vivacité de son effervescence.
À l'apéritif, ce Blanc de Noirs accompagne élégamment des gougères au Comté, des tartelettes aux champignons ou de fines bouchées de pâté en croûte, dont les saveurs délicates et gourmandes s'accordent avec ses notes de noisette et de pain grillé.
À table, sa texture d'abord crémeuse, puis plus ferme et structurée, lui permet d'accompagner des préparations savoureuses aux textures variées. Il s'accorde particulièrement bien avec un magret de canard rôti aux cerises, un filet de bœuf accompagné d'un

www.champagnefiercefut.com

jus léger à l'échalote ou un suprême de pintade aux girolles.
Ces associations mettent en valeur sa vinosité, ses nuances fruitées et la fraîcheur de sa finale.
Pour prolonger la dégustation autour des fromages, un Saint-Nectaire affiné, un Comté de 18 mois ou une Tomme de Savoie offrent de beaux accords. Leurs textures souples à légèrement fermes et leurs nuances lactées, fruitées ou de noisette répondent à la richesse aromatique du vin, sans masquer sa finesse ni sa fraîcheur.

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