



Grongnet Carpe Diem Brut

Brut

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

Apéritif dinatoire Vol au vent Crustacés Coquillages Viande blanche Champignons

Analyse visuelle

Cette Cuvée Carpe Diem présente une robe profonde et lumineuse, évoquant la paille. Elle se pare de perles fines et abondantes qui lui confèrent un aspect chatoyant.

L'ensemble est empreint d'élégance et de raffinement.

Analyse olfactive

Le premier nez est immédiatement complexe et aromatique. Il évoque la fin de l'été avec des parfums d'orange confite, de coing et de miel d'acacia sur un fond minéral. Après quelques instants, la séduction redouble avec l'abricot sec, la bergamote ou le biscuit cuillère. Ensuite, ce sont les notes gourmandes et pâtisseries qui s'offrent à nous. L'expression marie arômes de jeunesse et d'évolution en cave avec beaucoup de charme.

Séduisante et bien structurée, c'est une Cuvée exceptionnelle tant son expression aromatique est merveilleuse.

Analyse gustative

L'attaque est plutôt ferme et effervescente. Le vin révèle ensuite toutes ses qualités d'équilibre. L'acidité et vinosité sont équivalentes, tandis que le dosage se tient en retrait.

Transcendé par ses arômes et sa texture, le vin se montre charmant. Pralin, nougat, muscade et biscuit nous sont offerts sur une matière pleine de tendresse.

La finale

La finale est longue, environ 8 secondes de persistance, et très nette.

Nous conservons ce sentiment d'unité, de pureté ressenti tout au long de la dégustation.

Verdict

Cette Cuvée Carpe Diem est une très belle réussite !

Mature et tendre, elle sait nous séduire par une expression aromatique savoureuse et une texture délicate. Elle semble ainsi parfaitement adaptée à une dégustation plaisir, entre hédonistes.

Service et accords mets-champagne

Dans une flûte au large gobelet, ce Champagne Carpe Diem s'épanouira autour de 8-10 degrés lors d'un apéritif festif.

Il lui faudra toute l'élégance et la délicatesse de texture des ris de veau ou des ris d'agneau pour magnifier son caractère.

Les bouchées à la Reine, les Saint-Jacques en coquille sauce dieppoise seront des pistes tout aussi intéressantes.

Dosage : 8 g/l

- 1re fermentation : Foudre

- Malo : Non

- Monocru : Étoges

- Vendange : 80% 2018

- 10% autres cépages: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris