



Grongnet
Carpe Diem
Extra Brut

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

Apéritif Viande blanche

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée Extra Brut Carpe Diem est intense et dorée à souhait. Elle scintille calmement sous l'effet d'une effervescence extrêmement fine et lente. Le cordon de mousse est parfait et l'ensemble est très appétissant.

Analyse olfactive

Le premier nez confirme ce sentiment. Les fruits cuits, le miel, les pralines, le caramel mou et le beurre fondu donnent un caractère gourmand et abouti au vin. Après quelques instants, l'expression se fait plus stricte et racée. Plus balsamique et minérale. Plus tard encore, on perçoit le poivre blanc.

Complexe et mature, ce nez s'inscrit parmi ceux qui ont le plus de caractère dans le paysage champenois.

L'excellente tenue à l'air après trente minutes, pâte de coing, épices, témoigne de son excellence la et de son potentiel.

Analyse gustative

À l'attaque, l'impression est vive, tendue, avec une bonne minéralité et une effervescence pétulante. L'équilibre du vin se manifeste immédiatement. Belle acidité et vinosité pleine et chaleureuse, la richesse est là.

L'absence de dosage révèle parfaitement la structure interne du vin. Ce dernier s'exprime sans fard et nous livre une texture serrée et racée.

Il s'agit d'une belle bouche, fraîche et vineuse, sans concession et pleinement aromatique.

La finale

La rétrofaction nous emmène vers des arômes de morilles, de caramel au lait et de miel dans une finale saline et d'une longueur impressionnante, plus de 10 secondes de persistance.

Verdict

Cette Cuvée Extra Brut Carpe Diem est une très belle création.

Il s'agit d'un Champagne aromatique et complexe, avec une bouche structurée, pure et une finale de toute beauté.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée Carpe Diem Extra-Brut demande une flûte au large gobelet, voire un verre à vin pour s'exprimer parfaitement. La température optimale de service sera de 10 degrés.

À l'apéritif, servi seul, il tiendra sans problème la conversation à une troupe d'amateurs confirmés.

À table, un peu plus portée vers la terre que vers la mer, toutes les chairs animales blanches lui conviendront: volaille et viande de veau en priorité.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Fûts
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2018
- 10% autres cépages: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris