



Grongnet Spécial Club 2018

Brut
Chardonnay 45% Pinot Noir 55%
Côte des Blancs - Étoges

Fruits de mer Pâtes Ravioli Poisson Viande Légumes Parmesan Fromages à pâte molle (Brie)

Analyse visuelle

La présentation visuelle de cette Cuvée est magnifique.

La robe est dorée et nuancée de légers reflets verts et l'effervescence, fine et régulière progresse lentement en créant un beau cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est expressif et marqué par les feuillages et le pain au lait.

Peu à peu, le caractère lactique s'affirme. On perçoit des notes beurrées, agrémentées d'amande grillée et d'une pointe de jasmin.

A l'aération, l'expression devient plus profonde et nous plonge dans la charlotte aux poires, sur un fond iodé.

Il s'agit d'un nez bien ouvert, mais néanmoins subtil. Encore adolescent, il s'ouvre lentement à la maturité.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est pleine, riche et marquée par une effervescence bien intégrée.

La bouche est ensuite charnue, chaleureuse et bien accompagnée par le dosage qui enveloppe l'effervescence.

Le caractère chaleureux de la Cuvée s'affirme et l'ensemble révèle une texture suggérant le cachemire.

La finale

La finale est très aromatique et longue (plus de 10 secondes de persistance). Elle s'avère aussi très sapide en proposant une belle balance acide – sucre, ornée d'une note saline.

Elle termine sur une pointe minérale doublée d'une subtile note terreuse qui signe l'année.

Verdict

Ce Champagne, d'une riche complexité, brille par son caractère généreux et chaleureux, subtilement équilibré par d'éloquentes notes minérales.

Actuellement dans sa phase adolescente, il révèle un potentiel de garde d'environ dix ans, promettant une évolution fascinante.

Service et accords mets-champagne

Le style de cette Cuvée sera préservé dans une flûte bien galbée ou un verre à vin et à 10 degrés de température.

Ce Millésime 2018 se plaira en compagnie de mets tendres et volumineux comme les quenelles et les raviolis en sauce, les pâtés de poissons ou de viandes, les flans de légumes, ainsi que les fromages crémeux.

Sa sapidité, avec les quatre saveurs, lui confère un caractère « tout terrain » qui lui permettra de faire bonne figure sur les buffets et lors des pique-niques.

Dosage : 7 g/l

-1re fermentation :

Fût (18% Chardonnay ;12% Pinot Noir)

Inox (27% Chardonnay ; 43% Pinot Noir)

- Malo : Non

- Monocru : Étoges

- Vendange : 100% 2018