



Grongnet
Carpe Diem
Rosé de Saignée

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

Gibier Viande Légumes Fromages

Analyse visuelle

La robe étonnante de cette Cuvée est marquée par une couleur rubis d'une intensité folle.

Cette intensité parvient même à colorer la mousse au moment du service. Celui-ci effectué, l'effervescence se fait discrète et donne naissance à un fin cordon en surface.

La présentation visuelle de cette Cuvée est spectaculaire.

Analyse olfactive

Le premier nez est profond, presque « sérieux » pour un Champagne.

On perçoit en priorité la cerise noire mais aussi la réglisse, la gelée de coing, la confiture de sureau...

Après quelques secondes d'aération, on constate une petite note fumée, mais surtout c'est la grande stabilité de l'expression qui interpelle. Le vin se tient parfaitement face à l'oxygène.

Ce Rosé de Saignée nous livre un caractère aromatique puissant, au style très spécifique.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple et immédiatement vineuse.

Puis la corpulence du vin domine largement l'expression de l'effervescence. On perçoit la structure acide ainsi qu'une légère trame tannique, mais celles-ci se manifestent avec élégance et en parfaite harmonie avec l'étoffe de la Cuvée.

L'ensemble produit une texture de velours très luxueuse sur des arômes de grenadine, myrtille, cassis...

La finale

La longue finale (8 secondes de persistance), complexe, à la fois acidulée et délicatement tannique, nous restitue des parfums déjà croisés lors de l'analyse olfactive (cerise noire et caractère fumé).

Verdict

Ce Champagne est un très bel exemple de Rosé de Saignée.

Il s'agit d'un vin d'école.

De couleur rubis intense et armé d'arômes très profonds de cerise noire, il se révèle néanmoins d'une grande délicatesse tactile en bouche.

Sa puissance et sa noblesse sont d'un grand raffinement.

Service et accords mets-champagne

Servi dans une flûte bien galbée et à 10 degrés de température, ce Rosé de Saignée fera merveille dans une ambiance « pop up », décontractée, internationale et « biosourcée » où la cuisine est réalisée en direct et accueille toutes les saveurs du monde.

On l'imagine aussi sur une entrecôte de bœuf à la moelle, des escargots sauce Chaource, du porc laqué ou aux épices, un canard à l'orange, des nouilles yakisoba, un pigeon aux raisins noirs...

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 100% 2022