



## Grongnet Blanc de Noirs

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

Apéritif dinatoire Viande rouge Fromages

### Analyse visuelle

La robe se présente de couleur paille et d'intensité moyenne avec une effervescence assez active alimentant un beau cordon de mousse en surface.

L'ensemble est très classique et suggère le vin «blond» dont on parlait au XIXe siècle.

### Analyse olfactive

Le premier nez est présent et très avenant !

Noisette, framboise et baguette se révèlent pour notre plus grand plaisir.

À l'aération, quelques notes plus riches et plus évoluées se font jour. On remarque la pomme cuite et le pain grillé par exemple.

L'expression reste toujours équilibrée entre le fruité du vin et son caractère fermentatif lié au vieillissement en cave.

Le nez de ce Blanc de Noirs est automnal et très élégant.

### Analyse gustative

L'attaque est souple et l'effervescence fondue.

L'équilibre se fait ensuite entre la fraîcheur, non dénuée d'un certain mordant, et la vinosité. Le dosage, légèrement perceptible, vient faire le lien entre les différents éléments.

Bien structuré, notamment par quelques tanins apparaissant à partir du milieu de bouche, le vin s'épanouit avec cohérence.

La texture assez crémeuse au départ se fait plus ferme par la suite.

### La finale

La finale est longue, sept à huit secondes de persistance, et s'avère tendue et calcaire.

La rétrofaction est marquée par des arômes de cerise et de pain.

### Verdict

Parfait représentant, dès l'assemblage (50% de chaque cépage) des 2 raisins noirs de la Champagne, cette Cuvée Blanc de Noirs, partagée entre des arômes fruités et de maturité, s'exprime avec beaucoup d'élégance et d'équilibre !

### Service et accords mets-champagne

Une flûte élancée et une température de 10 degrés le mettront en valeur.

Frais et appétissant, ce Champagne Blanc de Noirs, à la texture double, crémeuse et ferme à la fois, sera un bon compagnon autant de vos apéritifs dînatoires que de viande rouge ou fromage.

Les buffets complexes et variés, une côte de bœuf ou un bon fromage à point ne lui feront pas peur.

Dosage : 8 g/l  
- 1re fermentation : Inox  
- Malo : Non  
- Monocru : Étoges  
- Vendange : 80% 2020