



Grongnet Blanc de Blancs

Brut

Chardonnay 100%

Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Huitres Crustacés Coquillages Parmesan

Analyse visuelle

L'effervescence est très fine et forme une nébuleuse argentée qui scintille et renvoie de jolis reflets verts.

La présentation est poétique et exprime la jeunesse et le rêve.

Analyse olfactive

Le premier nez s'exprime avec grâce. Quelques notes de fleurs blanches et de pamplemousse viennent orner l'impression minérale qui se dégage de la flûte. On peut parler de fraîcheur, mais aussi et surtout de solennité.

Après aération, les années sur lies se révèlent sur des arômes de biscuits cuillère, toujours accompagnés par une belle minéralité. Très fin et d'une excellente tenue à l'air après vingt minutes dans la flûte, ce Blanc de Blancs s'exprime dans le registre de l'élégance et de la délicatesse.

Analyse gustative

En bouche, l'attaque est vive car marquée d'emblée par la franchise de l'acidité et la pétulance de l'effervescence. Cette dynamique persistera jusqu'à la finale avec un certain mordant. Le dosage et la vinosité se tiennent en retrait et laissent le Chardonnay restituer son terroir.

Élancée et tonique, au niveau tactile, sa texture nous rappelle le taffetas.

La finale

Tendue, droite, la longue finale évoque le calcaire. Elle prolonge en cela parfaitement le tempérament et l'esprit de cette Cuvée.

Verdict

Un Champagne élégant, dynamique et avec caractère. Cette Cuvée pleine de vie reflète précisément le tempérament du Chardonnay de la Côte des Blancs, suscitant une sensation de pureté.

Service et accords mets-champagne

Dans une flûte bien élancée et servi autour de 8° de température, ce Blanc de Blancs tiendra parfaitement son rôle de vin d'apéritif.

Sa belle minéralité et sa texture de taffetas lui permettront de tenir la conversation face aux produits de la mer : un plateau de coquillages, quelques huîtres, fruits de mer

Dosage : 8 g/l - 1re fermentation : Inox - Malo : Non - Monocru : Étoges - Vendange : 80% 2018