



Grongnet Spécial Club 2015

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

Viande Légumes Fromages à pâte molle (Brie)

Analyse visuelle

La présentation visuelle de cette Cuvée est fraîche et suggère la jeunesse.

La robe est doré nuancée de légers reflets verts. L'effervescence, fine et régulière progresse lentement et alimente un beau cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est discret et montre le potentiel de la Cuvée.

Puis peu à peu on perçoit des notes beurrées, agrémentées d'amande et de fleurs jaunes. L'expression devient ensuite plus profonde avec la pêche, les fruits cuits et le poivre blanc sur un fond de sous-bois.

Il s'agit d'un nez marqué par un joli tempérament.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et marquée par une effervescence bien intégrée. La bouche est ensuite charnue, chaleureuse et structurée par une jolie vivacité.

Le caractère solaire de l'année dispense presque de dosage qui se tient nettement en retrait.

La qualité de la texture est manifeste, grâce à la générosité du vin et une effervescence crémeuse. Il nous rappelle le cachemire, doux et chaud. Peu à peu, on sent s'affirmer le caractère riche et corsé de la Cuvée.

La finale

La finale est riche. Assez longue (7-8 secondes de persistance), elle s'avère structurée et chaleureuse. Il termine par une belle salinité qui marque le millésime.

Verdict

C'est un Champagne structuré et noble dont le caractère volumineux et chaleureux est typique de son année de naissance, la vendange 2015.

Cette Cuvée nous offre un nez raffiné, encore en devenir, et une bouche charnue et caressante.

Encore dans sa jeunesse, elle montre déjà son tempérament et son grand potentiel.

Service et accords mets-champagne

Servi dans une flûte bien galbée à 10 degrés de température, ce Millésime 2015 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.

Dosage : 7 g/l

-1re fermentation :

Fût (18% Chardonnay ;12% Pinot Noir)

Inox (27% Chardonnay ; 43% Pinot Noir)

- Malo : Non

- Monocru : Étoges

- Vendange : 100% 2015