fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Tradition

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Apéritif dinatoire Fruits de mer Crustacés Pâtes Pizza Poisson

Analyse visuelle
Un jaune paille lumineux, rehaussé de délicats reflets dorés, confère à cette cuvée une allure élégante et séduisante.
L'éclat de la robe et le mouvement de l'effervescence composent un ensemble plein de charme, laissant présager la fraîcheur et la personnalité de ce Champagne.

Analyse olfactive
Le bouquet s'ouvre avec une belle intensité, mêlant les notes gourmandes de baguette fraîchement sortie du four à la douceur de la pomme cuite et aux nuances lumineuses des agrumes confits.
Une première impression séduisante, où les arômes fruités et boulangers s'entremêlent naturellement, offrant une expression généreuse et parfaitement dessinée.
À l'aération, le profil aromatique s'enrichit d'élégantes notes d'amande et de noisette grillée, témoins du vieillissement en cave, tandis qu'une délicate touche de framboise préserve la vivacité du fruit.
Après quelques minutes dans le verre, le bouquet gagne en profondeur et dévoile une personnalité plus singulière : des nuances de rhubarbe et de noix de muscade apparaissent, apportant une dimension végétale et épicée particulièrement séduisante.
En lui laissant davantage de temps, le vin révèle une expression plus évoluée, marquée par des évocations de ratafia et de caramel cuit qui enrichissent encore sa complexité aromatique.
Cette évolution progressive, de la fraîcheur initiale vers des notes plus profondes et enveloppantes, confère à ce Champagne un charme particulier, invitant à découvrir patiemment toutes ses nuances.

Analyse gustative
L'attaque est souple et généreuse, immédiatement animée par une effervescence pétillante qui apporte énergie et dynamisme à la dégustation. La fraîcheur, précise et agréablement incisive, s'entremêle à la vinosité et à la richesse de la matière, créant un équilibre harmonieux entre rondeur et caractère.
Au fil de la dégustation, le vin dévoile une structure plus affirmée que ne le laisse supposer la première impression. La matière gagne progressivement en fermeté, tandis qu'une subtile nuance d'amertume apporte un contraste discret, participant à la vivacité de l'ensemble.
La texture évolue ainsi d'une rondeur initiale, souple et enveloppante, vers une sensation plus définie et structurée.
Cette alternance entre générosité et tension confère de la profondeur à la bouche, sans rien enlever à son accessibilité ni à son plaisir immédiat.

La finale
La finale se distingue par une agréable persistance et une fraîcheur bien dessinée.
De délicates notes de pomme et de pain prolongent les sensations aromatiques de la dégustation, accompagnées d'une subtile empreinte minérale qui apporte précision et caractère à la conclusion.
La tension finale procure une sensation de légèreté et de vitalité, laissant une impression nette et équilibrée qui invite à poursuivre la dégustation.

Verdict
Un Champagne à la personnalité vive et singulière, qui séduit par la richesse de ses nuances aromatiques et le contraste subtil entre souplesse et structure.

Équilibré et polyvalent, il révèle une véritable vocation gastronomique, de l'apéritif aux mets de la mer les plus raffinés.

Service et accords mets-champagne
À servir à 8 °C, de préférence dans une flûte élancée, afin de mettre en valeur la vivacité de son effervescence et la finesse de son expression aromatique.
À l'apéritif, ce Champagne séduit par sa fraîcheur et son caractère gourmand. Il accompagne avec élégance des gougères au fromage, de délicates rillettes de crabe au citron ou des feuilletés aux crevettes et aux fines herbes, dont les saveurs délicates

www.champagnefiercefit.com

répondent à ses notes fruitées et boulangères.
À table, sa vinosité et sa texture à la fois souple et structurée trouvent un bel équilibre auprès d'une cuisine marine raffinée. Il s'accorde particulièrement bien avec des palourdes marinières, des couteaux persillés, des moules à la crème et aux fines herbes ou encore des noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une fondue de poireaux.
La fraîcheur du vin souligne la finesse des coquillages, tandis que sa matière généreuse accompagne harmonieusement leurs textures.
Pour des accords plus élaborés, une fricassée de langoustines aux légumes printaniers ou un filet de sole accompagné d'un beurre blanc citronné offrent de belles perspectives gastronomiques. Ces préparations mettent en valeur l'équilibre entre la vivacité, la richesse aromatique et la structure de cette Cuvée, tout en préservant son élégance naturelle.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2022 - 20% Réserve