fier ce fût
CHAMPAGNE



Grongnet

Carpe Diem
Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 20% Autres cépages 10%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Risotto Viande blanche Champignons

Analyse visuelle

La couleur or intense et lumineuse révèle une belle profondeur, animée par une effervescence extrêmement fine et lente, qui traverse délicatement le verre.
Un cordon de mousse régulier et persistant vient parfaire cette présentation d'une grande élégance.
Un ensemble raffiné et séduisant, qui laisse présager toute la complexité du Champagne.

Analyse olfactive

Le nez s'ouvre sur un bouquet riche et mature, aux séduisantes nuances gourmandes. Fruits cuits, miel, praliné, caramel fondant et beurre fondu composent un ensemble généreux et enveloppant.
À l'aération, le profil aromatique gagne en distinction et en caractère, laissant apparaître des notes balsamiques et minérales, accompagnées d'une subtile touche poivrée. La complexité continue de se révéler dans le verre, avec des évocations de pâte de coing et d'épices.
Un bouquet d'une grande personnalité, où maturité aromatique, minéralité et précision s'expriment avec une élégance naturelle.

Analyse gustative

L'attaque est vive et tendue, portée par une effervescence dynamique et une fraîcheur incisive qui donnent immédiatement de l'élan à la dégustation.
Le vin dévoile progressivement une structure ample et une vinosité généreuse, tout en préservant un équilibre précis entre richesse et tension. La matière est dense et bien définie, traversée par une trame serrée et raffinée qui souligne son caractère affirmé.
Un Champagne à la personnalité franche, où profondeur aromatique et fraîcheur s'expriment avec une grande précision, sans jamais sacrifier l'élégance.

La finale

La finale impressionne par sa longueur et son intensité. Des nuances de morilles, de caramel au lait et de miel se dévoilent, accompagnées d'une salinité de plus en plus présente qui prolonge la persistance.
Une finale profonde, savoureuse et minérale, qui laisse une remarquable impression de pureté et de précision.

Verdict

Extra Brut Carpe Diem est un Champagne de grande personnalité, d'une remarquable complexité aromatique, au palais structuré et pur, qui s'achève sur une finale d'une élégance et d'une persistance exceptionnelles.

Résolument gastronomique, il privilégie les saveurs de la terre à celles de la mer, accompagnant magnifiquement les volailles, les champignons et les viandes rôties. Tout aussi séduisant à déguster seul.

Service et accords mets-champagne

Servez-le autour de 10 °C dans un verre tulipe, suffisamment ample pour révéler toute sa complexité aromatique et sa structure.
À table, un poulet rôti aux herbes aromatiques, à la peau dorée et croustillante, offre un accord particulièrement réussi : la chair juteuse rencontre la vinosité du Champagne, tandis que sa fraîcheur équilibre la richesse du plat.
Tout aussi intéressant, un rôti de veau aux cèpes fait écho aux nuances les plus profondes et terreuses du bouquet, mettant en valeur la structure et la persistance du vin.
Pour une alternative végétarienne, un risotto au safran compose un accord raffiné : l'onctuosité du riz et les délicates notes aromatiques du safran rencontrent la structure du Champagne, tandis que sa fraîcheur et sa salinité préservent l'équilibre de l'ensemble.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Foudre

- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2019 - 20% Réserve
- 10% autres cépages: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris