fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Spécial Club 2018

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

Apéritif dinatoire Pâtes Ravioli Poisson Viande blanche Légumes Parmesan Fromages à pâte molle

Analyse visuelle
La couleur dorée, lumineuse, aux délicats reflets verts, révèle profondeur et maturité. L'effervescence est fine et régulière, avec des bulles qui remontent lentement dans le verre et alimentent un cordon de mousse persistant.
Une présentation élégante et raffinée, parfaitement en harmonie avec le caractère du Champagne.

Analyse olfactive
Le nez s'ouvre sur des notes de pain au lait et d'amande grillée, accompagnées de délicates nuances florales de jasmin. Progressivement, le bouquet gagne en ampleur et en profondeur, révélant du beurre frais et de la poire mûre.
À l'aération apparaît une dimension plus complexe et gourmande, évoquant une charlotte aux poires, traversée par une subtile note iodée.
Un profil riche et nuancé, où la maturité du fruit, la douceur crémeuse et la fraîcheur marine s'accordent avec beaucoup d'élégance.

Analyse gustative
L'attaque est ample et généreuse, soutenue par une effervescence fine et parfaitement intégrée. Le vin se déploie en bouche avec volume et profondeur, révélant une belle vinosité, équilibrée par une fraîcheur qui préserve dynamisme et précision.
La matière est riche sans jamais s'alourdir et développe une texture douce, dense et enveloppante, évoquant en bouche la douceur et la densité du cachemire.
La sapidité s'affirme progressivement, créant un élégant contraste avec la générosité de la matière et apportant équilibre et élan à la dégustation.

La finale
La finale est très longue, sapide et minérale. La salinité gagne progressivement en intensité et prolonge la persistance, tandis qu'une légère tension tactile et une subtile nuance terreuse caractérisent la fin de bouche.
Une finale profonde et précise, qui laisse pleinement s'exprimer le caractère du millésime.

Verdict
Un Special Club 2018 d'une grande ampleur et d'une forte personnalité, où la vinosité du Pinot Noir rencontre la finesse du Chardonnay. Généreux et profond, il séduit par sa texture évoquant le cachemire, sa complexité aromatique et une minéralité qui apporte équilibre et précision à la richesse de la matière.

Un Champagne à la véritable vocation gastronomique et d'une remarquable polyvalence, capable d'accompagner avec naturel les crustacés et les poissons, mais aussi les viandes blanches, les champignons et les fromages crémeux.

Service et accords mets-champagne
Servez-le entre 10 et 12 °C dans un verre tulipe, afin de mettre en valeur sa complexité aromatique, sa vinosité et sa texture enveloppante.
La grande polyvalence gastronomique est l'une des signatures de ce Special Club 2018. Son ampleur s'accorde magnifiquement avec des Saint-Jacques poêlées, une crème de topinambour et des noisettes torréfiées, où la douceur des Saint-Jacques et l'onctuosité du plat rencontrent la fraîcheur et la salinité du Champagne.
Très bel accord également avec une lotte rôtie aux cèpes et au thym, qui souligne sa profondeur et ses subtiles nuances terreuses.
Côté viandes, un poulet rôti aux fines herbes ou un suprême de pintade aux girolles accompagnent avec élégance la vinosité et la texture enveloppante du vin.
Enfin, parmi les fromages, un Brie de Meaux affiné offre un accord délicatement crémeux, porté par la fraîcheur et la salinité du Champagne.

Dosage : 7 g/l
-1re fermentation :

Fût (18% Chardonnay - 12% Pinot Noir)
Inox (27% Chardonnay - 43% Pinot Noir)
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 100% 2018