fier ce fît
CHAMPAGNE

Grongnet

Carpe Diem
Rosé de Saignée

Extra Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Viande Légumes Fromages

Analyse visuelle

La robe étonnante de cette Cuvée est marquée par une couleur rubis d'une intensité folle.
Cette intensité parvient même à colorer la mousse au moment du service. Celui-ci effectué, l'effervescence se fait discrète et donne naissance à un fin cordon en surface.
La présentation visuelle de cette Cuvée est spectaculaire.

Analyse olfactive

Le premier nez est profond.
On perçoit en priorité la cerise noire mais aussi la réglisse, la gelée de coing, la confiture de sureau…
Après quelques secondes d'aération, on constate une petite note fumée, mais surtout c'est la grande stabilité de l'expression qui interpelle.
Ce Rosé de Saignée nous livre un caractère aromatique puissant, au style très spécifique.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple et immédiatement vineuse.
Puis la corpulence du vin domine largement l'expression de l'effervescence. On perçoit la structure acide ainsi qu'une légère trame tannique, mais celles-ci se manifestent avec élégance et en parfaite harmonie avec l'étoffe de la Cuvée.
L'ensemble produit une texture de velours très luxueuse sur des arômes de grenadine, myrtille, cassis…

La finale

La longue finale (8 secondes de persistance), complexe, à la fois acidulée et délicatement tannique, nous restitue des parfums déjà croisés lors de l'analyse olfactive (cerise noire et caractère fumé).

Verdict

Un Rosé de Saignée d'une intensité rare, qui allie puissance d'expression et finesse absolue.
Sa robe rubis profonde annonce une grande richesse, tandis que le bouquet dévoile des arômes intenses de griottes mûres et de fruits rouges.
En bouche, il séduit par la délicatesse de sa trame : la structure est bien présente, ample, toujours portée par une sensation tactile soyeuse et précise.
Une Cuvée puissante et noble, qui exprime son raffinement avec équilibre et assurance.

Service et accords mets-champagne

Servi dans une flûte bien galbée et à 10 degrés de température, ce Rosé de Saignée fera merveille dans une ambiance « pop up », décontractée, internationale et « biosourcée » où la cuisine est réalisée en direct et accueille toutes les saveurs du monde.
Voici un Champagne doté d'une structure marquée, d'un profil fruité affirmé et d'une matière bien présente, qui en font un véritable vin de table.
Il s'accorde naturellement avec une côte de bœuf, grâce à sa capacité à accompagner des viandes riches et savoureuses. Avec un porc laqué ou aux épices, il entre en résonance, soulignant les notes sucrées et aromatiques du plat. Il forme également un bel accord avec un canard à l'orange, où l'acidité du vin équilibre la douceur agrumée de la sauce.
Sa polyvalence s'étend jusqu'à des plats d'inspiration asiatique, comme des nouilles sautées au wok, où fraîcheur, fruit et structure s'unissent avec harmonie. Enfin, avec un pigeon aux raisins noirs, il compose un accord raffiné, où les composantes fruitées et charnues du plat dialoguent parfaitement avec celles de la Cuvée.
Un Rosé de Saignée qui ne se contente pas d'accompagner le plat, mais participe pleinement à l'harmonie de l'accord.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges

www.champagnefiercefit.com

- Vendange : 100% 2022