fier ce fût
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Crustacés Coquillages Poisson Légumes Truffes

Analyse visuelle

Le Millésime 1998 dévoile une élégante robe dorée aux subtils reflets verts, brillante et lumineuse, révélant une fraîcheur visuelle surprenante.
L'effervescence, fine et vive, se déploie en une succession de bulles délicates qui viennent nourrir un élégant cordon de mousse blanche à la surface.
Une présentation pleine de vitalité, qui étonne par sa jeunesse et laisse présager l'extraordinaire finesse de ce Blanc de Blancs.

Analyse olfactive

Le bouquet s'ouvre avec une grande distinction, révélant dès les premiers instants une expression aromatique raffinée et complexe.
De délicates notes florales d'acacia s'entremêlent à des nuances de miel, évoquant une atmosphère automnale d'une élégance particulière.
À l'aération, le profil aromatique gagne progressivement en profondeur et en richesse.
Des arômes de fruits cuits et de pain grillé émergent, accompagnés de nuances iodées et marines, avec de subtiles évocations d'algues qui confèrent au bouquet une dimension minérale et saline particulièrement séduisante.
La remarquable tenue à l'air permet aux arômes d'évoluer sans perdre leur définition, tandis que de fraîches notes mentholées apportent une agréable sensation de vitalité, témoignant de l'excellent état de conservation du vin.
Un ensemble d'une rare élégance, où maturité et fraîcheur coexistent naturellement, donnant naissance à un bouquet d'une grande finesse, d'une remarquable précision et d'une forte personnalité.

Analyse gustative

L'attaque est souple et enveloppante, avec une effervescence délicate qui caresse immédiatement le palais, introduisant une sensation tactile d'une extraordinaire finesse.
La matière, élégante et parfaitement définie, se développe avec une consistance soyeuse, soutenue par une fraîcheur d'une qualité exceptionnelle.
L'acidité, encore vibrante et finement ciselée, s'entremêle harmonieusement à la structure du vin et à la vivacité des bulles, tandis qu'émergent de délicates notes de miel et de craie humide, qui rappellent l'identité du terroir champenois.
La texture, douce et soyeuse, enveloppe le palais avec une élégance naturelle, laissant apparaître une extraordinaire sensation de pureté.
Une fine trame acide traverse la bouche avec précision, accompagnée de subtiles nuances torréfiées qui apportent de la profondeur sans compromettre la fraîcheur de l'ensemble.
Une expression gustative de grande classe, où maturité, élégance et vitalité se fondent dans un équilibre d'une rare harmonie, témoignant de l'exceptionnelle capacité d'évolution de ce Blanc de Blancs.

La finale

La finale est droite, élégante et étonnamment fraîche, avec une persistance aromatique qui prolonge les sensations de pureté et de finesse ressenties tout au long de la dégustation.
Une délicate empreinte crayeuse et saline s'accompagne d'évocations marines de coquillages et de crustacés, laissant un souvenir raffiné et distinctif, expression authentique de l'origine et de la personnalité de ce grand Champagne.

Verdict

Un Blanc de Blancs d'une élégance exceptionnelle, où la maturité du Millésime 1998 s'allie à une vitalité surprenante, une texture soyeuse et une empreinte minérale raffinée.

Un Champagne de grande classe et d'une remarquable complexité, idéal pour accompagner des mets d'exception, notamment les poissons nobles, les crustacés et les préparations aux textures délicates et veloutées.

Service et accords mets-champagne

À servir absolument dans une flûte au large gobelet, afin de permettre à l'extraordinaire complexité aromatique et à la finesse de ce millésime de s'exprimer pleinement.
À table, ce Blanc de Blancs révèle toute sa dimension gastronomique aux côtés de préparations raffinées, aux textures soyeuses et aux saveurs profondes, capables de mettre en valeur sa maturité sans masquer sa fraîcheur.
Il s'accorde magnifiquement avec un turbot rôti accompagné d'une crème de céleri-rave et d'un jus léger de crustacés, un homard nappé d'une délicate sauce au Champagne ou des noix de Saint-Jacques poêlées sur une crème de topinambour à la truffe blanche, où les nuances iodées du vin rencontrent la richesse et l'élégance des ingrédients.
Pour une expérience encore plus recherchée, un risotto au Parmigiano Reggiano affiné et à la truffe blanche, ou un filet de Saint-Pierre accompagné d'une émulsion de crustacés et de caviar, offrent des accords d'un grand raffinement, où la profondeur aromatique, la fraîcheur et la texture soyeuse de ce Millésime trouvent une expression particulièrement harmonieuse.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 1998